

令和元年度環境・食育校種間連携パートナーズクール事業

## 里山と食から地域の魅力を考えよう！

令和2年1月23日（木）府立須知高等学校にて、令和元年度第2回環境・食育パートナーズクール事業が実施されました。

今回は須知高校食品科学科3年生の課題研究発表会と合同で開催し、京丹波町立瑞穂中学校1年生、須知高校生、京都大学大学院の学生からそれぞれ発表が行われました。

最初に中学生が、「和食」について発表を行いました。

おもてなしの心の大切さや、日本の化学者、池田菊苗がうま味成分を発見したこと、また、季節感を出すのに大切なことについて校内でアンケートを行い、「食材」「皿」「盛り付け」という回答が多かったことなどについて発表し、今年度第1回の事業の内容をさらに発展させ、学びを深めた内容となりました。



次に京都大学大学院の学生が、自身に取り組んでいる研究課題について発表しました。発信機やセンサを取りつけて行動を観察する「バイオロギング」という手法を用い、群れで泳ぐマグロの動きを研究していることを分かりやすく発表されました。

続いて須知高校の各コース専攻の生徒が今年度取り組んだ課題について、研究発表を行いました。

あんこを使ったビスコッティ「あんこってい」や、これまで廃棄されていた豚骨・鶏ガラを活用した須高ラーメンなど何度も試作を重ねて理想の新品を開発する過程や、資料や古い看板を基にした学校林の歴史調査と敷地の整備、自然由来の落ち葉や米ぬかを使用したオリジナル堆肥作りについてなど、専門学科ならではの発表内容となりました。



最後に昨年12月に実施された須知高校の台湾研修について報告がありました。参加した生徒は「はじめは参加することを迷っていましたが、多くの出会いに恵まれました。今後もいろいろなことに挑戦したいです。」などと感想を述べ、充実した研修を振り返っていました。

今回は府南丹広域振興局、京丹波町にぎわい創生課の職員も発表会を聴講するなど、学校だけではなく府・町の行政に対し、異なる校種間の連携や須知高校の専門学科の魅力を発信できる良い機会になりました。

また、どの発表もよく準備された内容であり、それぞれの立場で新たな発見や気づきが多くある発表会となりました。