

南丹教育局NEWS

環境・食育パートナーズクール事業

南丹教育局では、中学校・高等学校が連携し、地域の教育資源を活かした取組を通して明日の「京都丹波」を担う人づくりの推進を図るため、「環境・食育校種間連携パートナーズクール事業」を実施しています。

中学生は身近な先輩から直接学ぶことで自分の将来に対する興味や関心を持ち、また、高校生は中学生への指導を通して日々の学習に対する自信や誇りを持つなど、校種の違いを越えた連携を通して、「つながる学び」に取り組んでいます。



各中学校の紹介・6次産業化について 6

令和5年11月14日(火)、府立須知高等学校において、「6次産業化から地域の未来を考える」をテーマに、京丹波町の瑞穂中学校・和知中学校の1年生と須知高等学校食品科学科の3年生が交流しました。

はじめに、両校の中学生が自分たちの学校を紹介しました。その後須知高校教員から、農林水産物の生産(1次)、加工(2次)、流通・販売(3次)を一体化し、地域資源を活用して新たな付加価値を生み出す「第6次産業化」や、須知高校における「第6次産業化の取組」について説明がありました。中学生はうなずきながらメモをとり、講義を受けました。

高校生と中学生は「農産加工」、「乳肉加工」、「生物活用」の3つのグループに分かれ、高校で採れた食材や資源を活用し、体験学習を行いました。



農産加工：ぜんざい作り体験 ●●●●●●

「農産加工」グループでは、高校で栽培された京丹波町の特産品である丹波大納言小豆を使用して、ぜんざい作り体験を行いました。

小豆の脱穀・選別から調理まで、まずは高校生が一連のお手本を見せ、その後中学生が高校生の指導を受けながらぜんざいを作り、試食しました。

選別され、食用とならなかった小豆は、動物の餌とするなど、形や大きさが悪く販売できない小豆を加工し、無駄なく農産物を活用する方法について学びました。



南丹教育局では、南丹地域の市町教育委員会や幼稚園・小学校・中学校・義務教育学校の取組を支援するとともに、地域ならではの教育振興に取り組んでいます。

ぜひ、ホームページをご覧ください！！

南丹教育局





乳肉加工：チーズ作り体験



「乳肉加工」グループでは、チーズ作りを通して、乳製品がどのようにしてできるのか、その仕組みについて学びました。

須知高校には、牛乳からアイスクリーム、ヨーグルト・チーズに加工する本格的な設備が整っていて、製品は道の駅などで販売されています。

まず高校生がチーズについて説明をし、その後「モッツアレラチーズ」と「string cheese(裂けるタイプのチーズ)」の2種類を実演しました。

中学生は熱湯を入れたボールの中で、混ぜたり伸ばしたりを繰り返しながら形を整え、同じように2種類のチーズをつくり、出来上がったチーズを試食しました。



生物活用：森の散策とまき割り体験



「生物活用」グループでは、学校林の一部を散策しながら、森や自然の活用法について学びました。

須知高校には広大な学校林「ウィードの森」があり、私たちの生活に活用できる森林資源がたくさんあります。

散策をしながら森林や竹林整備について説明を受けた後、力を合わせて間伐材の搬出を行いました。散策途中には野生動物の痕跡や珍しい植物を発見することができ、楽しく散策をすることができました。

その後、斧での薪割りと機械を使っての薪割りを体験しました。狙ったところへ斧を振り下ろすことに苦戦しながらも、高校生から指導を受けて体験しました。



交流を終えて・・・



はじめはお互い緊張した様子でしたが、高校生が中学生をうまくリードすることでだんだんと打ち解け、楽しく作業をすることができました。

中学生は初めての作業に戸惑いながらも真剣に取り組んでいました。6次産業化について事前に学んでいる中学生もいましたが、高校生の細かな説明や体験を通してさらに理解を深めることができました。高校生も中学生に教えることでより深い理解につなげることができました。中学生からは「高校生と一緒にできてよかった。資源の様々な活用について学ぶことができた。」、高校生からは「6次産業についてや、高校での活動を伝えることができてよかった。魅力を知ってもらい、是非須知高校に来てほしい。」といった感想がありました。

中学生と高校生が交流することで、新たな発見や気づきが生まれ、充実した1日になりました。