

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6年10月11日(金)、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：ピザづくり体験



「農産加工」グループでは、生地を伸ばして、高校で栽培された野菜やバジルの葉やチーズを盛り付け、窯で焼くピザづくりを学びました。

生地を伸ばす工程から窯で焼く工程まで、まずは高校生が一連のお手本を見せ、その後中学生が先生と高校生の指導を受けながらピザを作り、試食しました。

初めてピザを窯で焼く中学生が多く、焦げないように高校生や先生のアドバイスをしっかり聞きながら、美味しく出来上がるように頑張っていました。



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：チーズ製造



「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、牛乳をアイスクリーム、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、出来上がった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チーズ(裂けるタイプのチーズ)」の2種類の製造を実演しました。

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、2種類のチーズをつくり、試食しました。



生物活用：竹材を使用した作品作



「生物活用」グループでは、廃棄される竹の再利用について学びました。

須知高校には広大な学校林「ウードの森」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。

中学生は、竹林整備で伐採された竹を使って、へびや馬の作品作りをしました。

ノコギリで竹を均一の大きさに切断する作業に苦戦しましたが、高校生から丁寧な指導やエールをもらいながら、かわいい作品を作ることができました。



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、須知高校のさまざまな取組紹介と体験から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、「体験に熱中しすぎて、時間が過ぎるのが早かった。」、高校生からは、「ノコギリで竹を切断したり、チーズの形を整えたり、ピザを窯で焼くなどの大変な作業を中学生が楽しく取り組んでくれてよかった」などの感想がありました。

本事業において、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。

