

ふるさと宍粟の課題解決に向けた調理実習

概要	<p>1年生の総合的な探究の時間「宍粟と発酵」の授業のまとめとして、地域課題の解決に向けたレシピを考案し調理実習を行います。1学期に生徒が作った手作り味噌や地元の特産物「はじまり漬（宍粟三尺キュウリ）」、「鹿肉（ミンチ肉）」、「波賀味噌」のほか、地産の野菜などを使って調理します。</p> <p>日時 3月6日（水）9時～</p> <p>場所 本校調理室</p> <p>内容 調理実習、試食、講評 ※宍粟三尺きゅうりの生産者や地元猟師が試食・講評</p> <p>メニュー IWAバーガー（ハンバーガー）、発酵ジビエカレー、発酵サラダ、発酵スープ など ※現在、考案中のため一部変更の可能性あり</p> <p>経緯 本校1年生は総合的な探究の時間で「宍粟と発酵」をテーマに学習を進めています。この学習を通して「ふるさと宍粟」「発酵」「宍粟市の抱える地域課題」について地域の方々や企業・専門学校の方の協力で、生徒は主体的に学びと理解を深めています。1学期には、発酵について学習を進めるとともに校内で味噌づくりを行いました。</p> <p>また、みかしほ学園日本調理製菓専門学校（姫路市）と連携し、地域課題であるジビエ（獣害）駆除を見据え、発酵食品とジビエを組み合わせたレシピの提供を受け、本校にて調理実習を行いました。その後は、地元の活性化に向けたビジネスプランを考案し、西播磨ビジネスプランコンテストに応募しました。</p> <p>そして、9月に道の駅みなみ波賀の工場・施設を見学し、駅長・工場長にふるさと活性化に向けた商品開発の提案。いろいろな視点からアドバイスを受け、ブラッシュアップしたものを再びプレゼンしました。</p> <p>生徒たちの商品開発に向けての熱い思いや真剣さ、高校生ならではの</p>
----	---

	<p>斬新なアイデアを駅長・工場長に高く評価され、1月27日(土)に同道の駅で販売実習を実施しました。</p> <p>今後も生徒が主体的に学びを進め、宍粟の方々とともに考え、様々な場面で地域課題の解決や宍粟市のPRを行い、地域に貢献できるよう頑張っていきます。</p>
参考資料	
問合せ先	所属 県立伊和高等学校 TEL 0790-72-0240

兵庫県立伊和高等学校