

## 新科目「フードシステム」2年間の試み

岡山県立精研高等学校  
神 崎 節 夫

### 1 はじめに

次年度から高等学校の再編整備に伴い、「精研高校」から「新井原高校」へと移行していく。そこで新しい学校にふさわしい教育課程や教育内容が求められている。

この「フードシステム」が、検討されるきっかけは、新学習指導要領の実施に伴って、本校の新しい取り組みを模索しようとしたのが始まりであった。

この科目は、従来の教育目的であった生産学習を中心とした生産学科としての園芸科学科に、新しい視点と新しい授業内容でより中身の濃い教育課程を構築することを目的としており、農業教育を生産者の立場と消費者の立場の両方に立った「食」という概念から農業を考える科目としてのチャレンジであった。その結果、生産 収穫 加工 流通までの食の流れを学ぶ「フードシステム」に取り組むこととなった。以下試行錯誤しながら実施した2年間の報告する。

### 2 研究の概略

昨年度は、新科目導入年として、食の流通についての講義、外部講師授業を中心とした農産加工の講義と実技を実施した。以下平成16年度の外部講師授業を列挙し個々について簡略に説明する。(平成16年2月と3月は前倒しで実施した)

2月	高大連携授業「くらしき作陽大学」
3月	高大連携授業「くらしき作陽大学」
9月	ブドウジャムの作り方講義
10月	おもしろ豆腐作り
11月	葡萄浪漫館ジュース作り
12月	葡萄浪漫館ジャム作り
2月	高大連携授業「くらしき作陽大学」 こんにゃく作りに挑戦
3月	高大連携授業「くらしき作陽大学」

平成16年2月6日

くらしき作陽大学の木戸啓仁先生に「フードシステムを学ぶ」と題して講義をしていただいた。

平成16年3月8日

くらしき作陽大学において山本奈美先生の指導のもと、「油脂の配合割合がクッキーの食感に及ぼす影響」について、講義・実習をしていただいた。

平成16年9月13日

くらしき作陽大学の真部孝明先生に「ブドウジャムの授業・実習」で講義をしていただいた。

平成16年10月4日

山陽豆富株式会社の小野洋二郎氏に「遊び心で社会に役立つ未来の技術を開発する」というテーマで講義をしていただいた。

平成16年11月24日、同12月1日

「生き生き講座」の一環として、井笠農業改良普及所後援により葡萄浪漫館において「ブドウジュース作り」「ぶどうジャム作り」を体験させていただいた。

平成17年2月14日

くらしき作陽大学の木戸先生に「今！食の商品開発がおもしろい」という題で講義をしていただいた。

平成17年2月24日

井笠農業改良普及センターと芳井町「やまぎし」の御指導でこんにゃく作りを実演していただいた。

平成17年3月7日

くらしき作陽大学において塩見慎次郎先生の御指導で「ジャムの品質検査」について講義・実技をしていただいた。

### 16年度のまとめとして

自分達が生産したものに対して、加工という付加価値を付け、新しいものを創作していくという試みは大きな成果をあげた。特に生産系の学科においては、その意義は大きいことを感じた。

本年度は、昨年度の結果を踏まえ科目「フードシステム」の確立のため新たなチャレンジを実施した。以下平成17年度の外部講師授業を列挙し個々について説明する。

6月	食のゼミナール「ジャムについて」
7月	食廃棄物のコンポスト化に関する研究
9月	食廃棄物のコンポスト化に関する研究
10月	楽しい豆腐作り
11月	「食の安全」について
	ブドウジュース作り
	ブドウジャム作り
12月	これからの高齢者、介護食について

平成17年6月27日、くらしき作陽大学の真部孝明先生をお招きして食のゼミナール「ジャムについて」を講義していただいた。

平成17年7月9日、精研高校園芸科学科2年生5名による食廃棄物のコンポスト化に関する研究がスタートした。



写真1

食廃棄物のコンポストを作っている様子

平成17年9月12日、くらしき作陽大学の小崎泰宣先生と大学生5名を精研高校に迎えて本校フード&フルーツの生徒とフードデザインコースの生徒約40名を対象に食廃棄物の有効利用に関する講義をしていただいた。

平成17年10月3日、昨年に引き続き、山陽豆腐株式会社の小野洋二郎氏をお迎えし豆腐作りの講義していただいた。



写真2

豆腐を作っている様子

11月7日、中国四国農政局の出張講座を受講し、「食の安全」について行政の視点から講義をしていただいた。



写真3

出張講座の様子

11月25日、30日と昨年同様、葡萄浪漫館にて農産加工の実習を行った。ブドウジュース、ブドウジャムを通して食品加工、食品衛生の基礎を学習させていただいた。

12月5日、キューピー(株)の伊藤滋先生による「キューピーの考えるこれからの高齢者、介護食」と題して講義をしていただいた。



写真4

介護食を試食している様子

### 3、まとめ

この2年間の試みから考察してみると、科目「フードシステム」における目的は、生産学科の特徴である生産学習を中心にしながら、生産科目間の接着材としての大切な機能を果たすと同時に、「食」についての新しい試みとしての重要な科目であると確信できた。特に、「食の流通」と「食の安全」についてもっと深い学習が必要であると感じた。

### 4、今後の課題

この2年間授業との兼ね合いで外部講師授業を取り入れてきたが、手探り状態でやってきたため、テキストの作成までは至らずプリントでの授業展開となっているが、今後これらをまとめてテキストを作成したいと考えている。

