

地域との交流で実現した商品開発

地産地消

食品ロスの削減

地域活性化

鳥取県立鳥取湖陵高等学校(食品システム科)

所在地：鳥取県鳥取市湖山町北3丁目250
沿革：平成13年1月1日鳥取県立鳥取湖陵高校として設立、同年4月1日開校
(当該活動の開始時期 平成28年度～)
学科：食品システム科 他4学科
生徒数：1年39名/2年39名/3年39名/合計109名
(食品システム科・平成29年4月1日現在)

○事業・活動の概要

食品システム科では「課題研究」の授業において、鳥取県の地域資源を活用した加工品販売を行っている。平成23年度からイベント会場で長いもを活用したコロッケパンを販売し、平成28年度からは地元で生産された規格外の梨を活用した加工食品を作成・販売している。

○取組内容

鳥取市河原町にある河原道の駅でのイベントで、鳥取県の名産である長いもを活用したコロッケパンを販売していたところ、地元の梨農家から、規格外・廃棄予定の梨の活用について相談を受け、梨を活用した商品開発を開始した。梨農家や河原の道の駅の職員、また、同行の卒業生であるパティシエの協力を得て、規格外・廃棄予定の梨を活用したパンやパウンドケーキをそれぞれ作成・販売した。

○団体や企業との連携について

この活動は、河原の道の駅の職員や地元の梨農家など、地域の様々な方の協力で成り立っている。そもそも、同校には果樹部門がなく、校内での原料調達が難しいため、地域の協力が必要である。商品を作成・販売し地域の人々に関わることで、生徒にとっては、食品製造に関する知識の習得するのみならず、人間的にも成長するための有益な機会となっている。

○倫理的消費(エシカル消費)について

同校では、「課題研究」の授業があり、生徒の提案に基づく商品開発を実施している。食品システム科では食品の加工を学ぶ食品科学コースと、生産流通を学ぶ生産流通コースがある。当該活動は、食品科学コースが実施しており、生産流通コースでは海草肥料を活用した「あかもく」といわれる海草を畑に入れて、糖度を高めた小玉スイカを育てている。生産したものは、そのまま又はフルーツポンチやジェラートに加工して販売している。

同校の活動は「エシカル消費に関する活動」と定義付けて実施しているわけではないが、これらの活動により、一見販売できないような規格外の食品でも、工夫次第で商品になることを生徒たちに実感させることで、「苦勞して育てた商品をそのまま何もせず捨ててしまうのはもったいない」といった意識が生徒たちに芽生えている。

なお、大々的な公表はされていないが、商品の販売利益は赤十字に寄付し、震災支援に充てられている。



○今後の活動について

活動内容については、生徒の意見を尊重して決定していることから、今後どのような活動展開となるかは分からないというのが正直なところである。よりよい商品開発のために、途中で方向転換を行うこともある。生徒の「こうしたらどうだろうか」という考えを大切にしている。

公表日：平成30年6月27日

取材：平成29年10月「エシカル・ラボ in とっとり」にて

外部リンク：<http://cmsweb2.torikyo.ed.jp/kurano-h/>

