

エシカル消費に関する取組を通して地域とつながる

学校教育における普及・啓発

伝統工芸

地産地消

地域への普及

徳島県立小松島西高等学校

所在地：徳島県小松島市中田町字原ノ下28-1
沿革：昭和26年4月に徳島県中央高等学校として発足、昭和31年に徳島県立小松島西高等学校と校名改称
学科：商業科、食物科、生活文化科、福祉科
生徒数：1年 189名 / 2年 184名 / 3年 184名
合計 558名(平成30年5月1日現在)
平成29年度から「Go!Go!エシカル」わくわく徳島プロジェクト「エシカルクラブ」実践校として活動

○事業・活動の概要

徳島県立小松島西高等学校には、商業科、食物科、生活文化科、福祉科の4つの専門学科があり、平成29年6月からエシカルクラブ実践校として、それぞれの学科の特色をいかし、エシカル消費に関する研究や取組を行っている。

○伝統工芸の伝承と新たなチャレンジ(生活文化科)

生活文化科は、衣生活に関する知識や技術を習得するとともに、日本の伝統工芸である藍染めの研究を行っている。徳島県の藍染めの歴史や、本格的な「天然灰汁発酵建て」の藍染め技術を学ぶ中で、若い世代がもっと身近に藍を感じられるようにと、手軽に染色ができる「生葉染め」の研究や、藍染めをファッションとして衣装や小物などに取り入れたデザインコンテストを校内で実施した。

また、徳島文理大学人間生活学部と共に、徳島県内で駆除され活用されていない鹿の革を、藍染めで染色し、革細工等の材料として活用するための研究も行っている。

○模擬会社運営と川の浄化プロジェクト(商業科)

商業科では平成16年から校内に「TOKUSHIMA雪花菜工房(おからこうぼう)」という模擬会社を作り、実際に運営することでビジネスの基礎や商品開発について学んでいる。安心・安全・ヘルシーにこだわった「おからアイス」は、すだちや鳴門金時などの徳島県の特産品を使ったフレーバーがあり「とくしま特選ブランド」にも認定されている。地元徳島の農産物の知名度やブランド力を上げたいという思いから、同校では日々商品開発を続けている。

また、小松島市内を流れる川を未来の子どもたちや地域住民のためにも綺麗にしたいとの思いから、平成30年11月に生徒自らプロジェクトチームを作り、学校や小松島市に対して水質浄化装置の必要性についてプレゼンテーションを行った。小松島市のNPO法人から技術提供を受け、生徒自らが水質浄化装置を製作するために、クラウドファンディングで資金を募り、平成31年2月には、完成した水質浄化装置を川に設置することができた。

○地元の食材をアピールするメニュー作り(食物科)

食物科では旬の地元食材を使用したメニューを考案し、地域住民に提供する「ミニカフェ」を年に4回開催している。カフェ当日は、料理の提供以外にもパンや焼き菓子等の販売も行っており、1日で100~200人が来場する。販売開始前から並ぶ人も多く、その待ち時間や料理を提供する前の時間を利用し、福祉科の生徒がエシカル消費と、同校のエシカル消費に関する取組を紹介している。

平成30年12月に開催したミニカフェでは食藍を利用したメニューに合わせて、藍染めした和紙で作ったランチョンマットを用意し、さらに藍染めの端布や牛乳パックを利用して作った箸置きを来場客に配った。



○エシカル消費の広報担当(福祉科)

同校は徳島県内唯一の介護福祉士養成高校であり、福祉科では、地域の高齢者施設や障がい者施設での介護実習を積極的に行っている。高齢者や地域住民と接する機会も多く、その経験をいかして広報を担当している。エシカル消費と同校のエシカル消費に関する取組を紹介するスライドを作成し、ミニカフェや地元小松島市のイベント等で来場者にPRを行っている。

○今後の活動

同校では、エシカル消費について4科の特色をそれぞれいかした研究や取組を行っている。生徒は、地域住民や、地元の企業・団体など多様な主体と関わる中で、社会全体に目を向け、エシカル消費についての理解を深め、地域へのエシカル消費の普及・啓発にも貢献している。今後は、校内で広報誌の作成や家庭クラブとの連携なども検討するとともに発表会等にも積極的に参加していきたいと考えている。

公表日：平成31年4月8日 取材：平成31年2月
外部リンク：<http://komatsushimanishi-hs.tokushima-ed.ed.jp/>