

令和7年度「キャリア教育充実事業（ジモト×高校生×buzz 事業）」
実施報告書

| | | | |
|------|----|-----|-------------|
| 学校番号 | 12 | 学校名 | 香川県立高松西高等学校 |
|------|----|-----|-------------|

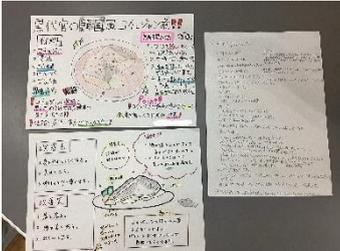
| | |
|-------|--|
| テ ー マ | MDP (My Dream Project) × PLK (Promoting Local Products of Kagawa) |
| 取組の概要 | <p>本校2年生の「総合的な探究の時間」（本校での名称はMDP）において、県産品を利用したレシピの開発を行い、高校生の視点から県産品の魅力を発信した。</p> <p>（事例1） 和三盆や希少糖、県産フルーツ（シャインマスカットとさぬきゴールド）を使用した豆乳プリンのレシピを開発し、地元の子ども食堂にレシピを提供した。そして、子ども食堂では、職員の方たちと子どもたちがそのレシピと和三盆・県産フルーツを使い、豆乳プリンをつくってくださった。</p> <p>（事例2） 小原紅早生の果汁をクリームに、皮を生地に混ぜたクッキーシュークリームのレシピを開発した。</p> |
| 取組の内容 | <p>（事例1）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ プリンの作り方を調査 ・ 調べた内容をもとに和三盆糖を入れたレシピを開発 ・ 和三盆糖プリンづくり 1回目 10月2日 <li style="padding-left: 2em;">〃 2回目 10月8日 <p>砂糖配分や焼き上がりの見た目などを考え試行錯誤</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 希少糖を使用したレシピも作成 希少糖プリンづくり 12月3日 ・ 子ども食堂で提供 12月12日 <p>（事例2）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ クッキーシュークリームの作り方を調査 ・ 調べた内容をもとに小原紅早生を入れたレシピを開発 ・ 12月10日に、クリームに小原紅早生の汁を、シュー生地皮を削って混ぜたクッキーシュークリームの試作 ・ 12月17日に、カスタードクリームに皮を混ぜ、完成品を作成 |

| | |
|--------------|--|
| <p>取組の成果</p> | <p>(事例1) 材料に県産品を取り入れたことで地産地消を促進し、子どもたちにも喜んでもらえるデザートを作成できた。</p> <p>①  ②  ③ </p> <p>④  ⑤  ⑥ </p> <p>①～⑤はレシピ開発の様子、⑥は子ども食堂で作っていただいたプリン (事例2) クリームに混ぜる果汁の量やカスタードクリームにも皮を混ぜるなどの工夫により、小原紅早生の魅力を存分にいかした、誰にでも親しまれるクッキーシュークリームをつくることができた。</p> <p>⑦  ⑧  ⑨ </p> <p>⑦～⑨はレシピ開発の様子</p> |
| | <p>今後の課題</p> |

令和7年度「キャリア教育充実事業（ジモト×高校生×buzz）」
実施報告書

| | | | |
|------|----|-----|-------------|
| 学校番号 | 25 | 学校名 | 香川県立多度津高等学校 |
|------|----|-----|-------------|

| | |
|-------|--|
| テ ー マ | <ul style="list-style-type: none"> ・企業の視点を取り入れた商品開発 ・ノリ食害魚であるクロダイの利用推進 |
| 取組の概要 | <p>近年、瀬戸内海では養殖ノリをクロダイが食害する事例が見られ、漁業被害が問題となっている。また、春先に漁獲されるクロダイは脂肪分が少なく安価であり、十分に活用されていない水産資源でもある。本校では、この資源を有効活用するため、安全で美味しく常温で長期保存できる付加価値の高い商品の開発に取り組み、校内販売まで実施した。今年度は企業による商品化を目指し、昨年度開発した商品を生徒が試食して改善点を検討するとともに、新たな商品開発を行った。生徒の発案による「じゃがいもとほうれん草を添えたバター味」「韓国風コチュジャン煮」「アクアパツァ」の3種類を実習で試作した。さらに香川県の企業「安岐水産」と共同開発を行い、実習の見学や試作品の試食を通して企業の視点からの助言を得た。校内販売ではアンケートを実施し、食べ比べや味の改善点を調査した。その結果、最も人気の高かった「韓国風コチュジャン煮」を製品化することに決定した。その後、安岐水産が白味噌と赤味噌の2種類の試作品を製作し、生徒による試食の結果、赤味噌を採用し、令和8年度5月のイベント「香川×岡山つながる食の大展覧会」で販売する予定である。</p> |
| 取組の内容 | <p>9月2日 昨年開発した「塩コショウ・バター味」「白焼き」の製造・試食 9月3日 第1回 試食分析 9月8日～19日 商品考案</p> <p>昨年、先輩が開発した「塩コショウ・バター味」「白焼き」を試食し、臭み・食感・見た目・味についての分析をし、より美味しくするためにはどうしたら良いか考えた。「クロダイ甘酢たれ」「クロダイのニンニクステーキ」「じゃがいもとほうれん草を添えたバター味」「アクアパツァ」「韓国風コチュジャン煮」の5種類を考案した。その後、4人の教員の審議により、「じゃがいもとほうれん草を添えたバター味」「アクアパツァ」「韓国風コチュジャン煮」の3種類を試作することが決まった。</p> <p>9月30日 3種類の試作実習</p> <p>「じゃがいもとほうれん草を添えたバター味」「アクアパツァ」「韓国風コチュジャン煮」の3種類を実習で試作した。安岐水産はその製造実習を見学し、その後、製造した試作品を試食し、考案した生徒と意見交換をした。</p> |

| | |
|--------------|---|
| | <p>10月1日 第2回 試食分析</p> <p>10月6日～17日 3種類を試食分析し、より美味しくするレシピの考案</p> <p>10月21日・23日・31日 校内販売に向けた3種類の製造実習</p> <p>11月28日 多度津高校の職員に販売・アンケートの実施</p> <p>11月にイベント販売を予定していたが、担当教員の不在により、校内販売に切り替え、QRコードによるアンケートを行い、食べ比べや味の改善点を調査した。</p> <p>2月5日 安岐水産とアンケート結果の共有</p> <p>アンケート結果から、「韓国風コチュジャン煮」の製品化を決めた。</p> <p>2月17日 安岐水産の試作品（白味噌と赤味噌）を試食し、赤味噌を採用</p> <p>3月12日 来年5月にあるイベントに向けたパッケージデザインの考案</p> <p>デザインに興味のある生徒を募集し、消費者ニーズを意識した、購買意欲を喚起するポップで魅力的なパッケージデザインを作成する。</p> |
| <p>取組の成果</p> | <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>→第1回 試食分析</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>→生徒の発案した商品</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>→3種類の試作品</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>→製造実習（安岐水産見学）の様子</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>→安岐水産と意見交換</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>→第2回 試食分析</p> </div> <div style="width: 33%; text-align: center;">  <p>→校内販売した商品（3種類1セット）</p> </div> </div> |
| <p>今後の課題</p> | <p>今後の課題は、消費者がより美味しいと感じる味の研究を進めるとともに、調味料の特徴や風味を最大限に引き出す加工工程の検討を行う必要がある。また、消費者ニーズを意識した魅力的なパッケージの開発や、高校生が企業と協力して開発した商品であるという本商品の独自性や魅力を、消費者に効果的に伝える方法についても検討していく。</p> |