

むらこう
村高発☆地域元気化プロジェクト

（「棚田保全活動」「食文化の継承」を通した高等学校における食育）

むらおか
兵庫県立村岡高等学校

兵庫県立村岡高等学校では、全校生徒が学年横断で8つの班に別れて地域を元気にする「村高発☆地域元気化プロジェクト」の一つとして「棚田保全活動」を実施しました。この活動は、棚田の価値や現状を周知するとともに、よりおいしく安全に食べてもらえる米を販売することを通じて、地域の伝統や自然を守り、次の世代へ繋げていく持続可能な社会づくりを目指し、年間の総合的な探究の時間において実施しました。生徒たちは、田植えから、稲刈り、草取り、米の販売まで行うことで、棚田保全の重要性とともに、棚田で米をやることの魅力や大変さ、生産者への感謝の気持ち等を学ぶことができました。



草取り

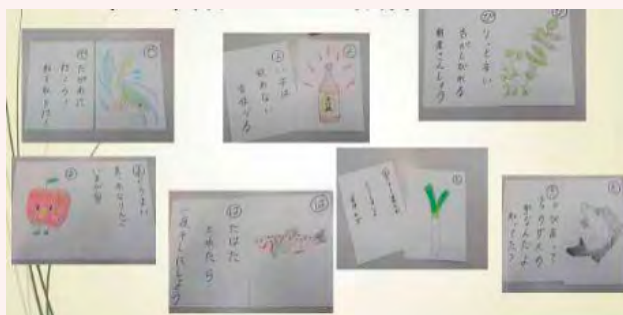


田植え

また、同プロジェクトでは、「食文化の継承」にも取り組みました。地元の食材の研究や商品開発に取り組んだり、地元のイベントに郷土料理のレシピの考案や提供を行ったり、地元の食材の魅力を発信し、次の世代に継承していくため、地元の食材を使ったカルタ作り、地元の食材であるヨモギの効能の研究、ヨモギを使ったレシピ作り、全国高校生料理コンクールへの応募などの取組を行いました。

生徒からは、活動を通じて、「地元の食材に目を向けるようになった。」「消費者の立場で、栄養価、バランス、旬の農作物、新鮮さ、安全性などを考えるようになった。」「地元の食材を知り、活かす方法を学ぶ中で、地域に関心を持つきっかけになった。」といった声が上がリ、地元の食材の良さやバランスのよい食事選びのコツなどを身に付け、食の重要性を理解するといった成果が得られました。

今後は、「棚田保全活動」との連携や、全国に地元の食材の魅力を発信するため、SNSを活用した取組も検討しており、引き続き、「食」を通じて地域活性化につながる活動を考え、取り組んでいきます。



地元の食材を使ったカルタ

レシピ考案と試作

＜レシピ作りの条件＞

- ①ヨモギを使用
- ②もう1つ地元食材を使用
(大納言小豆・長いも・米粉)
- ③お菓子



ヨモギを使ったレシピ