

## 1 目的

本校は、「環境保全型農業」に関する知識や技術を習得させ、安心・安全な農産物を安定的に供給できる農業経営者や技術者としての必要な能力・態度を育成する有機生産科と農畜産物の生産・加工の知識・技術を習得させ食品の安心・安全・安定に貢献できる能力・態度を育成する食品工学科、福祉や介護および家庭生活に関する総合的知識や技術を習得させ社会のニーズや変化に対応できる人材を育成する生活福祉科の3学科からなっている。その特長を生かして農業と家庭のコラボによる活動を行う。

## 2 実施状況

### (1) 地域高齢者・本校生徒へのアンケート調査

生活福祉科の取組は、地域高齢者が比較的健康的であることに着目していた。地域高齢者と本校生徒に対してアンケートを行い、高齢者のこれまでの食生活が自分たち高校生と異なることに関係があるという調査結果をもとに食品工学科の生徒が地域農産物や有機生産科の生徒が生産する野菜を活用した新商品の開発を行い、高齢者と若者の交流を深め、更なる効果・結果を期待した。



写真1 高齢者との交流

### (2) 販売の実施

販売法及び販路拡大については、南さつま市や諸機関との連携により、博多阪急百貨店の「第3回うまか甲子園」やJA販売会、ドルフィンポートの販売活動に参加し、鹿児島並びに南さつま市のPR活動も行うことが出来た。



写真2 博多阪急での販売



写真3 博多阪急・製造販売



写真4 JA販売会

### (3) 視察研修の実施

食品工学科2年生が、醤油醸造協同組合・福山酢醸造の視察研修を行い、農業・食品に対する興味・関心を高めるとともに、流通形態や衛生管理等を理解し、食品製造に対する関心・意欲を高め資質向上を図ることが出来た。



写真5 視察研修

## 3 今後の課題

本研究で、加世田常潤高校の農産物を使った加工品の開発を行うとともに、販売会や視察研修等も行うことが出来た。また、アンケート調査や新商品を通して学科間や地域の方々との交流を深めることができた。今後も、新たな連携をして生産物に付加価値をつけると共に6次化の学習に繋げていきたい。