

## 食の6次産業化プロデューサー育成に取り組む教育機関②

高校初！レベル2(わかる) 育成プログラム実施機関

### 北海道標茶高等学校

#### 1. 豊かな自然・日本一の敷地面積を有する標茶高校

はじめに

食の6次産業化プロデューサー（以下「食Pro.」）段位制度では、現在設置されているレベル1～レベル4において、おおよその能力および実践的スキルの目安を設けている。

レベル4は、当該領域で活躍するプロフェッショナルといった段階であるが、それより下位に位置するレベルレベル1～3では、主に知識習得を目的とした教育機関における認証プログラムの受講が段位取得のための第一歩となる。

その目安として、レベル1は農業や水産などの専門高校や学び直しを目的とした職業能力開発支援校を修了した段階、レベル2は農学、栄養学、食品科学など大学や専門学校および農業大学校で学んでいる段階、そしてレベル3は生産や製造、流通に加え、その他関連する産業に従事する社会人が当該領域における経営ビジネスマネジメントの知識を習得するとともに、ある程度の実績を有し始めた段階を想定している。

このようなレベルの目安設定に対し、総合学科<sup>※1</sup>を設置する北海道標茶高等学校（以下、標茶高校）は、2014年3月に全国で高等学校初の「食の6次産業化プロデューサー」のレベル2までの教育研修機関に認証された。

今回は、標茶高校に赴き、高校でレベル2のプログラム認証を受けようとした狙い、カリキュラムやシラバスの検討を含めプログラムの申請および認証に至るまでの経緯、食Pro.のプログラム実施校としての学校教育ビジョンや地域と教育機関との連携などについて、生田仁志校長、食Pro.プログラムを担当される山崎直也先生からお話を伺った。

#### ※1：総合学科

総合学科は、普通教育を主とする学科である「普通科」、専門教育を主とする学科である「専門学科」に並ぶものとして、平成6年度から導入された。総合学科で行われる教育の特色として、以下などが挙げられる。

- 幅広い選択科目の中から生徒が自分で科目を選択し学ぶことが可能であり、生徒の個性を生かした主体的な学習を重視すること。
- 将来の職業選択を視野に入れた自己の進路への自覚を深めさせる学習を重視すること。

引用：文部科学省 初等中等教育局 初等中等教育企画課 教育制度改革室（Web「総合学科について」より）



豊かな自然に育まれた北海道標茶高等学校の立地環境



北海道標茶高等学校の概観

#### (1) 北海道標茶高等学校の特徴

標茶高校は、北海道の川上郡標茶町にある町唯一の道立高等学校であり、入学する生徒の多くは町内の子供たちとなっている。

同校は、「ふるさとの風土や『いのち』を育み『いのち』をいただく体験に学び、たくましく豊かに生きぬく力を身に付け、人や地域をつなぎ環境保全や社会の発展に資する人間を育てるため、幅広い選択科目等を設定し多様な自己実現を支える教育課程を編成するとともに、農業や環境等に関する体験的な活動を重視した教育活動を推進する」ことを理念に、平成12年に従来の酪農科・農業土木科・農業機械科・普通科から成る農業高校としての編成から総合学科に改編している。

総合学科は、進学校が持つ普通教育と工業高校や農業高校がもつ専門教育の両方から成り、生徒自身が興味・関心・能力にあわせて授業を選択できる単位制が特徴と

## 北海道標茶高等学校の総合学科（系列編成）

系列	内容
文理	普通教科・科目を中心に学習します。物事を論理的、科学的に思考する力や態度を育て、主に大学進学に対応する基礎的な力を身につけることを目指しています。
地域環境	自然環境に関わりの深い科目を中心に学習します。身近な自然を観察する学習も行き、人間生活と自然の関わりを理解することを目指します。また、園芸と福祉を関連づけた「園芸セラピー」や自然保護に関する学習も行います。
酪農科学	乳牛や農業機械に関する科目を中心に学習します。酪農経営者としての基礎的な知識と技術を学びます。また、環境に配慮した最新の技術を学ぶこともできます。
食品科学	「食」を研究する科目を中心に学習します。特に、「安全と健康」をテーマにして、食品製造の基礎的な知識と技術を学びます。主に、乳加工と畜肉加工を行います。
アグリビジネス	食品流通や簿記などの経済科目やコンピュータを活用した情報に関する科目を中心に学習します。高度情報化や各種サービス産業に対応できる感覚を磨きます。

なっている。

## (2) 総合学科ならではのユニークな科目編成

標茶高校は、文理、地域環境、酪農科学、食品科学およびアグリビジネスの5系列からなる。この系列について生田校長に質問したところ、

「系列は、生徒が科目を選択するときの参考になるように、関連性を持つ科目をまとめた科目群のことをいいます。ただし、系列はあくまでも参考で、生徒は系列にこだわらずに科目を選択することもできます。」

とのこと、他の総合学科を設置する高校も同様の方式であり、一般的な高校のカリキュラムと比較してもユニークな特徴がある。

実際に平成26年度のシラバスをみても、国語、数学、英語など基礎教養科目は、主に1学年次に履修し、2学年次以降はこれらの科目も含め選択科目の割合が多くなる。その割合は各学年の履修単位30単位のうち2学年次には18単位、3学年次には22単位に及ぶ。選択科目には、一般受験に必要な教養科目があるほか、「農業機械基礎」「乳製品加工」「畜産物製造」「食品化学」「園芸作物」など農業高校で学ぶ科目や、「北海道の自然」「自然ガイド」「緑地環境」「湿原の科学」「食文化」など、特徴ある授業がラインナップされている。

更に、酪農科学、食品科学、アグリビジネス系列の選択科目では、元々同校が農業高校であったことから、充実した農業実習施設や食品加工施設を備えているのとともに、国内最大の敷地面積を誇る自然豊かなキャンパス環境を利活用した広大な圃場など選択科目では多くの実習カリキュラムが組まれている。校内には平成21年に完

成した牛舎もあり、施設内には搾乳ロボットまで設置されているといった充実ぶりである。

酪農・食品系列の科目では農業後継者の教育だけでなく、産業構造を横断的に理解し実践できる人材の育成を目的に、家畜を育て屠殺し（屠殺は近隣の屠殺場に依頼）、ハムやベーコンなどの加工品をつくり、売り子になって地域内で販売するまでの実習カリキュラムを実施している。また、このカリキュラムでは、商品開発やマーケットリサーチを学ぶことを目的に、アンケート調査や購入者との対面インタビューなども行っているとのことである。



校内の加工調理施設(左上)と牛舎内の搾乳ロボット(右下)

校内にはこのような食品加工施設が複数配置されている。搾乳ロボットの写真右下には搾乳中の牛の足が映っている。

北海道標茶高等学校

生田校長に、これら一連のユニークなカリキュラム構成と狙いについて聞いた。

「標茶高校では、すべての生徒が必須項目として、食や環境を考える授業を学び自然や命のあり方、将来のやりがいや充実など、生き方を考える教育を大切にしています。その基盤となるのが1学年次に学ぶ科目『産業社会と人間』だと思えます。この科目では、働くことの意味を伝え、生徒自身が自分の進路について深く考えることを狙いとしています。このような学習を通して、2, 3年次には、さらに自分にあった科目を選んでいくことができます。私たち教員は生徒たちのニーズにあった科目を作り、応えることが必要です。その教育は結果として生きる意味を伝えているのかも知れません。

総合高校では地域の学区以外からの志願者もいます。標茶高校の場合、その多くが地域内の子供たちではありますが、標茶高校の校風に惹かれ、道内の他地域や東京や埼玉など道外からくる生徒もいます。校内には遠距離通学生のための宿舎『黎明寮』もあります。」

ユニークなカリキュラムをもって人材育成を行う標茶高校、基礎教養から実習、実践など、現場の知識やノウハウを得る事で、生徒たちの創作意欲も高くなるという。訪問した際も、放課後に関わらず、先生たちと課外活動に生き生きと取り組んでいる生徒たちの姿が見られた。



放課後も先生と一緒に加工の課題研究に取り組む生徒たち



標茶高校の生徒たち（標茶高校提供）

食の6次産業化プロデューサー制度導入について

(1)食Pro.の育成プログラム導入経緯

平成12年より取り組んできた総合学科としての教育カリキュラムは、これまでの先生方の熱意と発想をもって14年の期間で成熟したものになっている。しかしながら同校では、これまで取り組んできた酪農科学・食品科学系列の授業に対し、さらに磨きをかけたいと、新たな食・農の動きを模索していた。

そんな時、札幌で行われた「食Pro. 説明会」への参加が食の6次産業化プロデューサー（食Pro.）の考え方やねらい、制度の仕組みを知るきっかけだったという。

総合学科の特色を生かし地域（ふるさと）の環境で命・食・環境に係る体験授業を行っている中で産業社会とのかかわり方を明確に理解し、生徒たちの将来の指針材料となるよう「食の6次産業化プロデューサー育成プログラム」について、生田校長を中心に関係する先生方全員で研修を行った。

その中で、当初はプログラムの認証を受けるために、新たな授業の開講や内容の変更などが懸念されたが、総合高校として実施してきた各種選択科目を食Pro. の育成プログラム（学習内容認証基準）に当てはめて整理したところ、従来の授業内容をほとんど変えることなく申請し、認証を受けることができたという。

生田校長は、今回のプログラム認証を受け、「食Pro. は、本校の横断的カリキュラムの評価指標になると感じている。食Pro. を通して生徒や先生方の自信や達成感を深め、可能性を更に広げたい。」と語る。

(2)高校初のレベル2（わかる）認証のねらい

食Pro. のレベル2の教育カリキュラムでは、主な教育研修機関を大学や農業大学校を想定していることもあり、6次産業化や流通を基礎とした上で、さらに財務、経営や法律、マーケティングの基礎的な科目を学ぶ必要がある。

総合学科の教育課程においては、各学校が授業や教育方法を選択科目として自由に指導する事ができる。これがレベル2までの取得を考えた大きな要因との事である。生徒たちには常に高い目標に向かってチャレンジしてほしい、そのためには高校生には少し難しい内容であっても、教員の努力によって、財務の基礎やマーケティングの内容を実習などを交えるなどして、わかりやすく工夫することができるという。

教科書や参考資料などが無い教科については、先生たちが独自に勉強を重ね、創意工夫をして教材を作成し、授業を実施している。

食Pro.担当の山崎先生は、「授業の資料作成や検討会議などで遅くまで学校に残る事が多いが、常に新しい知識や技術を取り入れてあげたい。生徒たちにとってより良い教育を作りたいし、教員にとっても大いに刺激があると思います。」と話す。

なお、山崎先生によれば、新たな科目や授業のための教材や資料作成は、食Pro.のプログラム認証を受けたからではないという。総合学科として教員たちが独自に考えなければならないものは非常に多く、日々の授業、部活動、課外授業、実習の準備などに加え、これらの作業を行うため、結果として毎日夜が更けてゆくとのこと。今回の取材をとおして、現場で奮闘している先生方の人材育成にける熱意を感じた。

### 地域の財産（子供たち）にける思い

標茶町も、ほかの中山間地域と同様、年々人口が減少しており、高校・地域としても若者の定住・定着が課題になっている。

生田校長先生は、地域を基盤とした発想力や新たな連携事業を考える「食の6次産業化プロデューサー」のような人材が必要だという。

「地域の振興を外部に頼るのではなく、地域の人自身が問題意識を持って取り組むことが大切だ。生徒たちが卒業し、標茶町を離れ客観的に地域を見た時に、愛着や地域の誇りをもって標茶町に戻り活躍してもらいたい。今後は教育体制の充実を図りながら、地域や大学との連携を強めていき地域全体で人材を育ていきたい。」とのことだ。



標茶高校生田仁志校長(左)  
食Pro.プログラムを担当される山崎直也先生(右)

### まとめ

#### ～標茶高校に見る食Pro.育成プログラム認証の可能性～

食Pro.育成プログラムの認証を取得するには、カリキュラムの内容が食Pro.の学習内容認証基準の要件を満たす必要がある。

標茶高校の場合、総合学科で実施しているカリキュラムを通して、ほとんど新たな科目を追加することなく、レベル2のプログラム認証を受けている。総合学科は幅広い選択科目の中から生徒が自分で科目を選択し学ぶことや、将来の職業選択を視野に入れた自己の進路への自覚を深めさせることなど、地域の生産や製造を基盤として新たなビジネスを創出する人材を作る食Pro.の理念とも大いに合致するものである。

日々の授業は、生徒が選択的に単位を取る方式で実施されているため、分野融合や領域横断的なものになっている。標茶高校が既存のカリキュラムを変更せず、プログラム認証を受けたのも、このような背景が要因となっていると思われる。

しかしながら、それ以上にマーケティングなど、既存のカリキュラムにはない授業については、当然のことながら新たな科目や単元を検討しなければならない。この点、標茶高校の先生方が実践している教材や資料を教員自らが独自に勉強して作成することについては、驚きとともに感心させられるところである。

平成25年の文部科学省資料によれば、国内には公立・私立を含め363校の総合学科がある。各校とも特徴的な取り組みが行われているが、その中でも地域に立脚し農林水産や食品科学、生物資源、バイオテクノロジーなどを系列として配置している学校も多く見られる。

今回、標茶高校は総合学科の特徴を伸ばす一つの戦略として食Pro.レベル2のプログラム認証を受けた。そこには地域や食・農に対する大きな理念と将来を見据えた教育・人材育成への思いがある。

今後、同校の卒業生たちが、食Pro.の段位を取得し社会で活躍することを大いに期待したい。



北海道標茶高等学校

〒088-2313 北海道川上郡標茶町常盤10丁目1  
<http://www.shibecha-h.ed.jp/>

平成26年10月

執筆：一般社団法人食農共創プロデューサーズ 仲間 佳慧