

生徒が手がける商品開発

昨日（11月27日）、大田市の道の駅推進室から学校に来られ、令和3年7月頃開業予定の『仁摩地区道の駅』の名称募集の協力要請を受け、さらに道の駅と高校とが連携した取り組みに向けた意見交換を行いました。道の駅の名称は副賞の5万円に惹かれ私も応募してみようかと思いました。

新たにできる予定の道の駅は、山陰道仁摩・石見銀山 IC 出入り口正面の約 2.2ha を整備して開業されるようで、本校から歩いて 10 分もかからない距離にあるので、何らかの形で本校生徒の学習の場としても活用・参加させていただければありがたいと思っています。

この話の中で、以前大田市で特産品だったという天河内ショウガや、甘さが格別な白いサツマイモのことや甘夏柑栽培の経緯など、アナゴの漁獲量日本1位が島根県で、県内では大田市と浜田市が1位争いをしていることなど、私の知らない新しい情報も次々出てきました。特にアナゴの大田市の漁獲量は 200~300 トンで全国有数の水揚げを誇り、他の産地のアナゴより肉厚で弾力がありおいしいということでしたが、私はこれまで「大田市産のアナゴ」を食べたことがありません。道の駅ロード銀山でアナゴ丼を提供しているということですので、ぜひ食してみたいと思います。

このような話を職員室でしたところ、本校の生徒は既に動き出しているようでした。2年後に開業される『仁摩地区道の駅』で販売するために、大田市産のアナゴを使った商品の開発を課題研究で行っているようです。大田市産のアナゴがウナギの代用ではなく、大田市のブランド品となるような研究を進めていってほしいと感じています。このアナゴにしても、天河内ショウガ、白いサツマイモなどまだまだ掘り起こせば多くのものが大田市のブランド品となる可能性のあるものがたくさんあることが分かりました。このブランド品の開発に何らかの形で本校の生徒が関わることや、できれば生徒のアイデアで新しい商品や栽培技術が確立できると思います。このような学びを通して、生徒が確実に知識や技能を身につけ、連携・協働しながら新しい時代に求められる資質・能力を育むような学び方が本校の特徴で、これらの学習活動を通して地域理解や地域貢献につながっていくものです。どんどん進めていってほしいと思います。

校長室の掃除に来ている1年生に聞いたところ、大田市がアナゴの漁獲量が全国有数の産地であることを私と同じように知らず、「島根県といえばシジミだと思っています」との回答。本校生徒にいつの日か「大田市といえば〇〇」だったり、「瀬摩高◇◇◇◇」といえるようなブランド品を開発してほしいものです。

課題研究の内容を担当教員から教えてもらいました

「道の駅仁摩（仮称）と道の駅ロード銀山を繋ぐ商品を開発しよう」生徒が商品考案をしていることを大田商工会議所に相談しました。会議所の方から「あなご」の水揚げが日本一、大田市では「一日漁」をブランド化していること、「あなご」を主材料とした商品開発をしてはどうか？と提案を受け、当初は「頭・骨を利用した商品開発」を目指しました。粉末・ペースト状にしてもらい試食しましたが「あなご感」が弱いということで、あなごが見える形に変更して進めています。

今年度は、コンビニに置いてもらえる商品開発をととして「おにぎり」となりました。先日、3種類の試作品を試食し1種類に絞りました。この1種類を12/17の系列別課題研究発表会で1, 2, 3年ビジネス生を対象に試食してもらい、商品化が可能なアンケートをとります。

あなごは久手町の岡富商店さんから提供していただいています。

ありがとうございます。

