

# <特色ある学校設定科目について②>

設置する学校設定科目について、現時点での学習内容について

お知らせします。(予定)大崎創成高校は体験的な学びのワンダーランド!



地域を知り、地域に学ぶ!  
大崎創成は生徒のドキドキ・ワクワク感を創出します!

## 必修科目 (必ず履修しなければならない科目) ～ 他校にはない学び① ～

### 6次産業統計 (1年次：1単位)

6次産業を学ぶうえで必要なグラフの見方や割合(%)など、必要な計算力を農業・家庭・商業と関連付けながら学習します。

現在の日本農業の食糧自給率は38%(R6：カロリーベース)ですが、どのようにして算出するか分かりますか?



### 大崎耕土学 (1年次：2単位)

2017年に大崎耕土は持続可能な水田農業を支える伝統的水管理システムとして、世界農業遺産に認定されました。その農文化や伝統野菜の継承に向けた食文化、更には、フィールドワークを通じて、環境保護活動にも積極的に取り組みます。



### 6次産業基礎 (1年次：4単位)

6次産業を学ぶうえで基礎となる「調理・加工」×「流通・販売」等について、家庭科及び商業科と関連付けて学びを深化させます。大崎創成産の農産物をどのようにして商品化やブランド化していくのか、きっとワクワクします。



### カフェ実践A～C (1～3年次：各2単位)

カフェの企画・運営を実践します。自分たちで育てた野菜や果物等を調理・加工して飲料やお菓子、ランチプレート等のメニューを開発します。カフェでの接客方法やオペレーションシステムもゼロから指導します。



### 6次産業研究Ⅰ～Ⅲ (1～3年次：各1単位)

例えば、B級品(規格外野菜)を活かした商品開発や地元の企業や農家が抱えるリアルな課題解決を実践します。また、コラボ商品のメニュー化や限定販売の戦略化について研究します。まさに地域の魅力発掘大作戦!を展開します。



## 選択必修科目 (進路や興味・関心に応じて選択する科目) ～ 他校にはない学び② ～

### 醸造 (2～3年次：2単位)

微生物の発酵作用を利用して、味噌・醤油等の調味料やチーズなどの発酵食品を製造する技術やノウハウを学びます。全国的にも醸造を学ぶ学校は数校のみです。



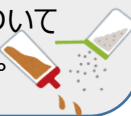
### Farm to TableⅠ・Ⅱ (2～3年次：各4単位)

果実を使用したジャムづくりや、地域の小麦粉を利用したパンやピザ等の製造、更には食の貯蔵方法や食品衛生についても幅広く学びます。



### 食文化実習 (2～3年次：2単位)

地域の郷土料理「すっぽこ汁」「しそ巻」等の調理実習や、世界の伝統料理にも着目し、スパイスの伝来や宗教、気候との関係性についても学びます。



### 保育と食育 (2～3年次：4単位)

子供たちに食育活動を行うことにより、地域の食文化や健康に留意した生活習慣について学びます。食育に関するおもちゃの制作、紙芝居、絵本の読み聞かせの練習も行います。



### 地域ビジネスプランニング (2～3年次：2単位)

地域の伝統的なイベント(互市やJRイベント)に参加し、創成ブランドの販売や観光案内を実践します。また、地域の困りごとをビジネスの種に変える手法を学びます。



### キャリア探究 (2～3年次：4単位)

6次産業に挑戦する実業家の姿勢や倫理観について学び、起業家マインドを醸成します。また、産官学連携により、地域をデザインする方策を研究します。



### デジタル技術活用 (2～3年次：4単位)

AIを活用し、大崎耕土の紹介動画やポスターを制作します。また、統計データのグラフ化やRESAS等を活用し、地域の農業・経済課題を見える化します。

