

『地域産業の担い手プロジェクトからSPHへ』 研究を通じた人材育成

ー がまごおり物産 STORE～地域の商品を紹介するサイト～の立ち上げ ー

愛知県立三谷水産高等学校 情報通信科 教諭 山田^{やまだ}学^{まなぶ}

1 はじめに

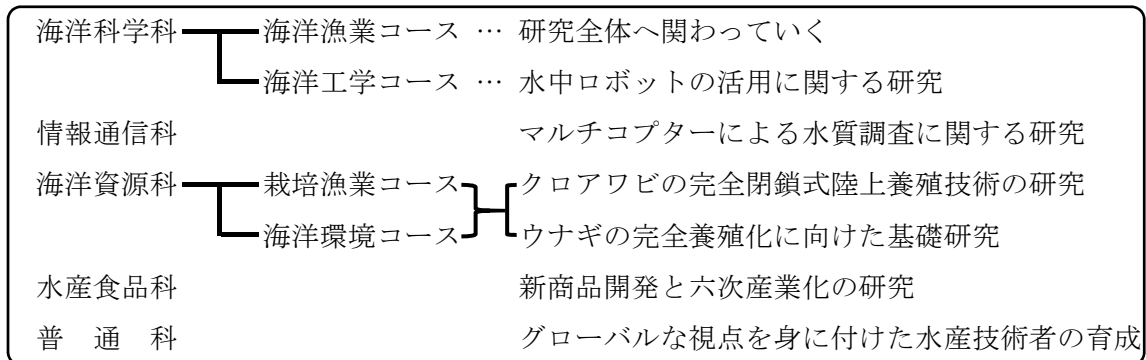
本校では、専門高校において将来の地域産業を担う人材の育成を求めた、文部科学省と農林水産省の連携事業である「地域産業の担い手プロジェクト」を平成 20 年度から 3 年間実施してきた。生徒が実習船「愛知丸」で漁獲したカツオの流通・販路に関する研究では、その後、地元企業との新商品開発へとつながり、大きな注目を浴びた。また、「がまごおり産学官ネットワーク会議」との連携による「クロアワビの完全閉鎖式陸上養殖技術の研究」や「三河湾環境再生」に関する取組みも現在進行中である。

平成 22 年 12 月には、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律」いわゆる六次産業化法が公布され、平成 23 年に施行された。六次産業とは、農業や水産業などの第一次産業が、食品加工、流通販売にも業務展開することを指し、水産業での六次産業は、水産物の生産だけでなく、食品加工（第二次産業）、流通、販売（第三次産業）にも主体的かつ総合的に関わることによって、加工賃や流通マージンなどの今まで第二次・第三次産業の事業者が得ていた付加価値を、業者自身が得ることによって活性化させようというものである。すでに実習船「愛知丸」で釣ったカツオは地元企業と連携のもと商品化に成功し、「愛知丸ごはん」として販売している。この「愛知丸ごはん」は、新しいタイプのつくだ煮として、多くの報道番組でも取り上げられ話題となり、平成 26 年から平成 29 年まで 4 年連続モンドセレクションで金賞を受賞し、国内外を含めた多くの国や地域で販売が行われている。この取組みは、生徒のアイデアを地元企業が実現し、カツオを釣るという第一次産業が、第三次産業まで関わることによる六次産業化として成功した例であるといえる。

また文部科学省では、平成 26 年度から社会の第一線で活躍できる専門的職業人を育成するため、先進的な卓越した取組みを行う専門高校を指定して研究開発を行うスーパー・プロフェッショナル・ハイスクール（以下 SPH）事業を行っている。専門高校において、大学・研究機関・企業等との連携の強化等により、社会の変化や産業の動向等に対応した、高度な知識・技能を身に付け、社会の第一線で活躍できる専門的職業人を育成することを目的としており、本校は平成 28 年度の新規採択校として選ばれた。「地域産業の担い手プロジェクト」にてスタートした研究をはじめ、時代のニーズに合った研究をスタートさせることによって、水産業の新しい可能性を見つけるとともに、次の水産業を担う人材育成に取り組んでいる。本論文では、「地域産業の担い手プロジェクト」から SPH まで継続して行っている研究の中で、蒲郡市が中心となって行った「がまごおり物産ストア～地域の商品を紹介するサイト～」^{*1} の立ち上げに、情報通信科の生徒たちが関わったことで、情報発信スキルの向上と専門性を生かした進路実現に大きく前進した取組みを紹介する。

2 現在行っている SPH の取り組み

本校は県内唯一の水産高校として、海洋科学科（海洋漁業コース・海洋工学コース）、情報通信科、海洋資源科（栽培漁業コース・海洋環境コース）、水産食品科の4学科を設置し、6つの専門分野の人材育成を行っている。本校では各学科から研究テーマを出していることが特徴の一つであり、それぞれの学科から研究に取り組むことによって、水産業の新しい可能性を見つけると同時に、学科の専門性を高めることを目的としている。本校が現在取り組んでいる研究を図1に示す。



－ 図1 本校 SPH の取り組み －

3 サイト立ち上げに関わる事となった経緯

今回、蒲郡市が中心となり産学官連携のもと地域の活性化につなげるため、地元事業者の商品を紹介するネットショップサイト（以下サイト）を立ち上げる事となった。このサイトでは、水産食品科が地元企業と協働で研究開発した商品も販売されるため、高校生のアイデアを取り上げサイトの立ち上げに活用したいという申し出であった。同時に、サイト立ち上げに生徒に関わる事によって、商品を販売するための知識と技術を学ぶことができるため、ネットワークやコンピュータを中心に学習している情報通信科の生徒に関わる事となった。これにより、海洋科学科の生徒が実習船愛知丸で釣ったカツオを、水産食品科と企業との協働により加工し、情報通信科が販売に関わることで、生徒が六次産業化までの流れに携わることができるため、教育的効果も期待できると考えた。

4 サイト立ち上げの取り組み

(1) サイト立ち上げに関わる生徒の選出

当初は、蒲郡市から委託を受けた総務省地域力創造アドバイザーの方を講師に招き、課題研究や総合実習などの教育課程の中で進める案もあったが、特定の科目の中で実施すると、その科目を履修する生徒のみとなってしまい、サイト立ち上げに関わりた

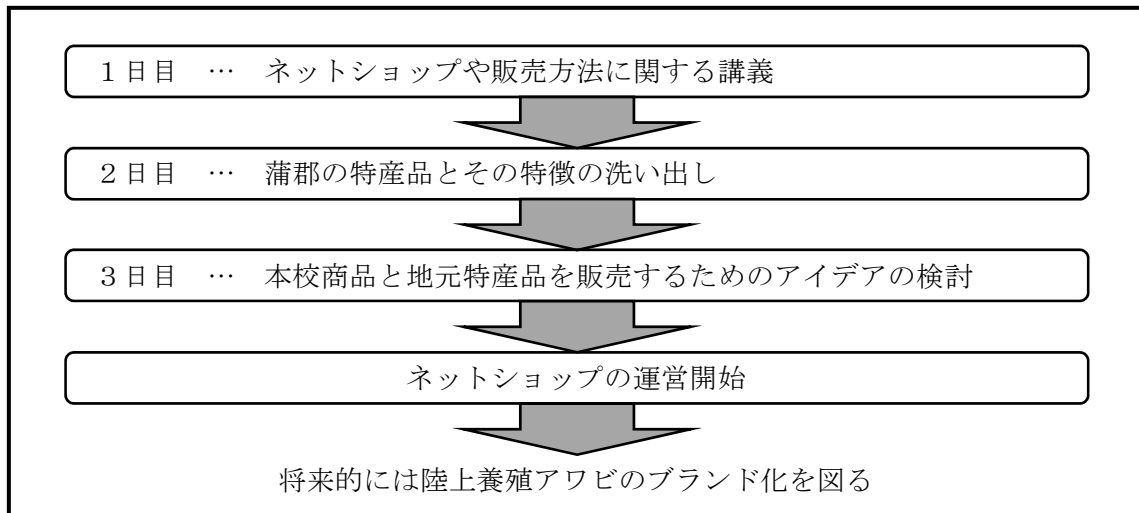


－ 写真1 チームメンバー －

い他の生徒が参加できなくなってしまう事が考えられた。また、提案のあった時期が夏休み前ということもあり、年間学習計画を途中で変更することも難しかったため、情報通信科の中から事業に参加を希望する生徒20名を選んでチームを組み、授業後の時間を利用して取り組む事となった。

(2) サイト立ち上げまでの流れ

夏休み前を利用してネットショップ運営会社の方と、ネットショップ開設に携わっている専門家の方が来校して、2時間の研修を3回行うこととなった。初日は、ネットショップの仕組みや販売方法など専門的な事を全く知らない生徒に対しての講義を行い、2日目は地元蒲郡の特産品とその特徴を洗い出し、3日目に本校商品と地元特産品のセールスポイントの検討を行うこととなった。その後、運営会社によってサイトの運営を開始する流れとなった。



－ 図2 サイト立ち上げまでの流れ －

(3) 1日目（ネットショップや販売方法に関する講義）

1日目は運営会社の方とネットショップ開設の専門家の方が来校して生徒への講義を行った。ネットショップ市場に関する説明から、サイトをどのように作っていくか、また、本校のホームページを例にしながら商品をどのようにアピールしていくかについての説明があった。普段、学校の授業だけでは教えられない専門的な内容も多くあり、生徒たちにとっても多くの事を学べる機会となった。



－ 写真2 講義の様子 －

(4) 2日目（本校商品と地元特産品を販売するためのアイデアの検討）

2日目は運営会社の方から、地域の特産品とはどういうものかについて説明があり、その後、蒲郡のパンフレットを見ながら、どのような地元特産品があるかを生徒たちが協議し、洗い出すこととなった。また、それぞれの特産品がもっている特徴を調べて、どのように販売していくかのアイデアについて生徒間で話し合いを行い、ホワイトボードに結果を書き出して全員で検討を行った。地元蒲郡の特産品といっても、普段気にしていないとなかなか気付かないことも多く、あらためてパンフレットを見ながら地元の特産品について考える機会となった。



－写真3 特産品の説明－



－写真4 班に分かれて協議－



－写真5 結果を書き出し－

生徒たちが協議の上洗い出した地元特産品として図3のような商品があがった。

めひかり	みかん	みかんうどん	あさり
ニギス	ごま油	クルマエビ	愛知丸ごはん
アカザエビ	がまごおりうどん		など

－ 図3 生徒たちからあがった蒲郡の特産品 －

また、特産品の特徴として、図4のような意見があがった。

- | | |
|---------------------|--------|
| 1) 新鮮である。 | 6) 無農薬 |
| 2) 自分たちで獲った魚。 | 7) あまい |
| 3) 県内で唯一の学校が作った。 | 8) 温泉地 |
| 4) この店、この地域でしか買えない。 | |
| 5) うどんにピッタリ。 | など |

－ 図4 生徒たちからあがった特産品の特徴 －

商品販売のためのアイデアとして図5のような声が生徒たちからあがった。

- | |
|---------------------------------|
| 1) 高校生とのコラボで作った点をアピールする。 |
| 2) 竹島水族館と連携して、商品購入者に入場チケットをつける。 |
| 3) お中元等として販売できるギフトセットをつくる。 |
| 4) ここでしか買えない点をアピールする。 |
| 5) お試し商品（ミニサイズ）を付けて販売する。 |
| 6) 地元商品の商品券が当たる企画を付ける。 |
| など |

－ 図5 商品販売のためのアイデアとしてあがった意見 －

(5) 3日目（本校商品と地元特産品のセールスポイントの検討）

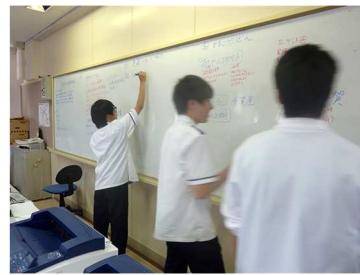
3日目は生徒たちが洗い出した地元特産品と本校開発商品を販売する際に、どのようなセールスポイントがあるかについて検討を行った。この日も2日目と同様、各班ごとに分かれて協議を行い、最後にホワイトボードにそれぞれの班の意見を書き出して全体で検討する形で進められた。生徒たちがあげたセールスポイントを図6に示す。



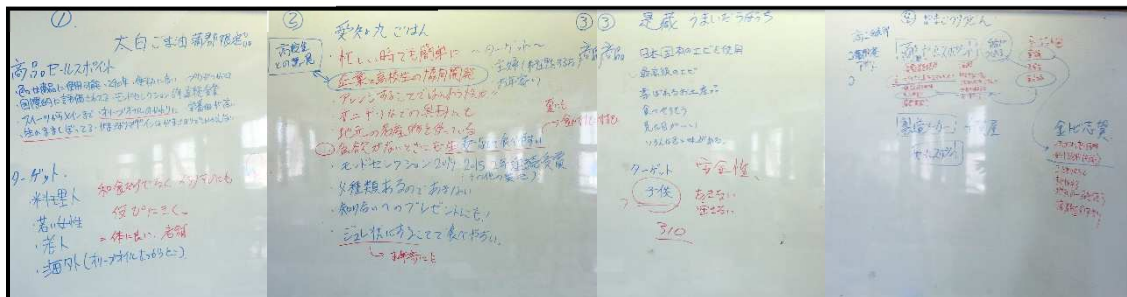
—写真6 セールスポイントの検討—



—写真7 班別に協議—



—写真8 結果を書き出し—



- ①太白ごま油 : 色々な商品に使用可能、創業 290 年、便秘に良い、国際的に評価されている、モンドセレクション 6 年連続金賞、オリーブオイルのかわりに使える、栄養価が高い、生のまま搾っている
- ②愛知丸ごはん : 企業と高校生の協働開発、忙しい時でも簡単に食べられる、アレンジすることで汎用性がある、地元の名産を使っている、食欲がないときでも生姜などで食べやすい
- ③是蔵うまいだらぼっち : 日本固有のえびを使用、最高級のエビ、色々な味がある、喜ばれるお土産になる、子ども向けである
- ④がまごおりうどん : 蒲郡産を使用、うどんサミットで 2 冠達成、食べやすい、蒲郡限定、ごま油によって味に変化、蒲郡産のアサリを使用、簡単に作れる

— 図 6 セールスポイントとしてあがった意見 —

(6) サイトの運用開始

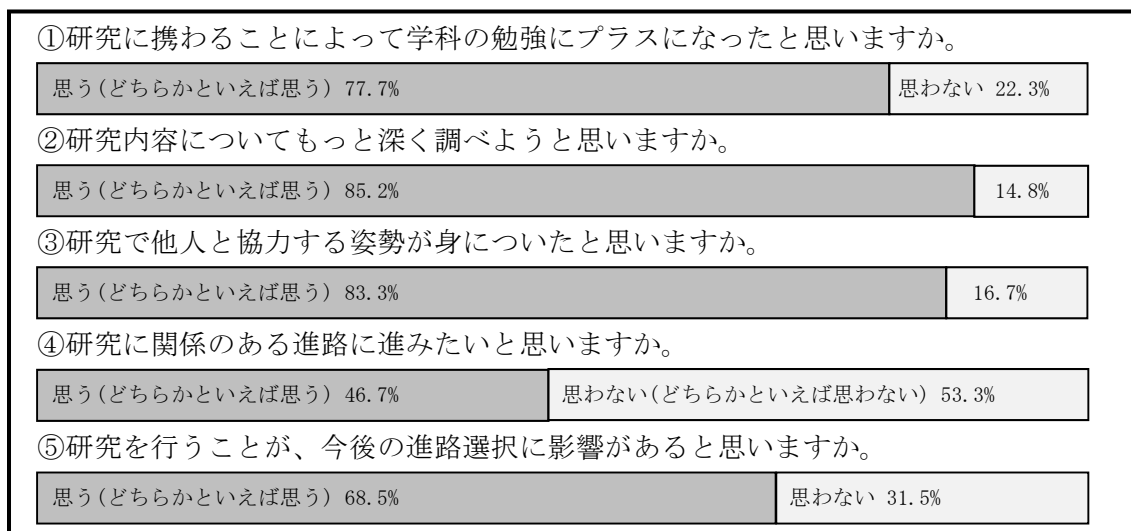
3 回の研修と協議を踏まえて、「がまごおり物産 STORE ～三谷水産高校協力ストア～の通販商品一覧」としてサイトがスタートした。今回は本校開発商品と地元商品の販売としてスタートしたが、最終的には本校が産学官連携で研究を進めている、陸上養殖アワビのブランド化を図ることが目的であり、地域外の消費者への PR を主目的として地域事業者の商品・サービスを紹介するサイトとしていく予定である。陸上養殖アワビは現在研究が進められている段階であるため、今後事業化のめどが立ち販売することが可能となった段階で、本サイトについても次の段階へ進化させていきたいと考える。



—図7 立ち上げたネットショップサイト—

5 まとめ

今回は3回の研修を通して、ネット販売に関する講義から商品の特徴やセールスポイントを考える協議を行ってきたが、本格的に一から生徒たちの手によってサイトの立ち上げを行うにはまだまだ時間が少ないと感じた。しかしながら、研修を通して実際にどのようにして商品が販売されているのかを生徒たちは知る機会となったため、学校の授業だけでは体験することのできない大きな勉強になったのではないかと思う。また、サイト立ち上げの実務を経験したことで、情報通信科の教育内容を実践的に学ぶ機会となり、専門性を生かした進路実現に大きく前進したと考える。さらに、各学科から取り組んでいる SPH の研究に関しても、他の学科が研究開発した商品に対してその特徴やセールスポイントを考えたことにより、自分の学科だけでなく他の学科の取り組みを知るきっかけにもなった。昨年度末に行った SPH の研究に従事している生徒へのアンケートの一部を図8に示すが、多くの生徒が全ての項目に対して肯定的な意見を持っており、研究を通して何かしら得たものがあるという意見であった。今後も常に新しいことに挑戦していくことで、生徒の意識や教育的効果が高まる取り組みを進めていきたいと考えている。



－ 図8 SPH 研究に従事している生徒のアンケート結果 －

蒲郡物産ストアとしては、「第1回がまごおり物産ストア実行委員会」が平成29年8月に行われ、産学官連携のもと地域の活性化に貢献する事業としてスタートすることとなった。本校生徒も積極的に事業に関わっていくことで、さらに専門性を学ぶ機会と生徒の進路実現につなげて行きたいと考えている。

[参考文献]

*1 がまごおり物産 STORE～三谷水産高校協力ストア～の通販商品一覧

<https://tsuku2.jp/ec/viewCatalogStore.php?scd=0000026117&oc=0005>