

6 高知県地場産業次世代賞 - 1

活動名 : 持続可能な社会の実現 ～ジビエ部5年目の挑戦～
団体名 : 高知市立高知商業高等学校
代表者 : 学校長 竹村 晃
所在地 : 高知県高知市大谷 6 番地
電話番号 : 088-844-0267
担当者 : 教諭 佐々木 翼



(活動の概要及び受賞理由)

高校生がジビエを活用した商品を開発・販売し、その利益を、野生鳥獣被害を受ける森林の保護活動に寄付することで、循環型社会の実現を目指す活動。

活動開始から5年目となる今年度は、ジビエの利活用が一過性のブームとならないよう、東京のアンテナショップや商談会での外商活動を展開するとともに、これまでジビエに馴染みの無かった方にも気軽に食べてもらえるよう、従来の鹿肉やイノシシ肉に高知県産のブランド食材を融合させた新商品「土佐オールスター☆ソーセージ」を開発・販売し、県産ジビエの消費拡大に貢献した。

次年度も、高知市内の耕作放棄地を活用した野菜の栽培や、商店街の空き店舗での共同販売など、持続可能な社会の実現に向けた新たな取り組みを実施し、活動を継続していくこととしている。

ジビエ商品の販売実績に加え、新たな取り組みに意欲的に挑戦することで、活動が年々発展し、今後の活躍に期待が持てる点が高く評価された。

6 高知県地場産業次世代賞 - 2

活動名 : とびだすマルシェ
~コロナ禍でもやれることはきっとあるはず!~
学校名 : 高知県立幡多農業高等学校
代表者 : 学校長 高橋 正英
所在地 : 高知県四万十市古津賀 3711
電話番号 : 0880-34-2166
担当者 : 教諭 三木 幸子



(活動の概要及び受賞理由)

コロナ禍により「はたのう市場」等販売実習が開催できない中、「待つのがだめなら、自分たちから出向けばいい」という発想で、現地に訪問し販売・交流する活動。

幡多農業高等学校生活コーディネート科は、同校他科の農作物等を預かり地域の人々に直接販売し交流する「ミニ市場」を『とびだすマルシェ』と名付け、地域の介護施設や小中学校、量販店等に向けて行った。

その中で、過去に販売していた四万十ぶしゅかんを使用した商品の復活の要望が寄せられ、再度の製造・販売に取り組んだ。また、地元自治体や企業との連携も深まり、交流料理教室や^{ほじょう}園場体験など地域の行事での活動にも繋がっていった。

コロナ禍での課題解決に、生徒同士で協力して実践した点やぶしゅかんの新たな可能性を見せていることが評価された。

6 高知県地場産業次世代賞 - 3

活動名 : 幡多っこ食育プロジェクト
～食で育む地元愛～
学校名 : 高知県立幡多農業高等学校
代表者 : 学校長 高橋 正英
所在地 : 高知県四万十市古津賀 3711
電話番号 : 0880-34-2166
担当者 : 教諭 谷渕 悠



(活動の概要及び受賞理由)

高校生が自分たちで育てた野菜を地元の子どもたちに提供することを通じて行う食育活動。

同校では、自分たちで育てた野菜を地元の子ども食堂や学校給食に提供するなど、「高校生による地域の食育」に取り組んでいる。

四万十市全ての小中学校への食材提供を行うと同時に、栽培の苦労や収穫の喜びといった、食材の裏にあるストーリーを伝えることで、地域の子どもたちが農業や地域の食材に目を向けるように取り組んでいる。

また、栽培を行う高校生自身が、「自分たちの手がけた野菜を後輩たちが口にすることへの責任感が醸成されている。

これらの活動を通じて、食材提供者である高校生、消費者である小中学生双方が地元愛を育み、地域全体、ひいては、高知県における一次産業の必要性を再認識することを目指している。

農業高校ならではの取り組みであり、地域貢献活動として評価できることや、今後民間との連携や自分達でレシピを考え提供していく展開に期待ができる点が高く評価された。

6 高知県地場産業次世代賞 - 4

活動名 : 高校生による地域の魅力を発信する活動 Kami^{ラブ}愛部×地域
 団体名 : 高知県立山田高等学校
 代表者 : 学校長 正木 章彦
 所在地 : 香美市土佐山田町旭町3丁目 1-3
 電話番号 : 0887-52-3151
 担当者 : 教諭 金子 宏



(活動の概要及び受賞理由)

地元の高校生が、地域のオリジナルイベントの企画・運営や地元食材を生かしたレシピ開発等に取り組み、それらをYouTubeの「Kami 愛部チャンネル」を通じて公開・PRすることで地域の活性化を図る活動。

今年度は、地域の子供向けイベントの企画やボランティアへの参加に加え、ウクライナ問題をテーマにした「秋の映画会」を企画して地域の方々と共に戦争や平和について考える機会を創出した。

また、商品・レシピ開発においては、物部の特産の柚子を使った「幸せゆずプリン」を県内企業とコラボ開発して販売した他、害獣処理して廃棄されている鹿のすね肉を活用した新レシピ「ごろっと鹿カレー」が、昨年度の「土佐スパイスカレー」に続いて、ご当地！絶品うまいもん甲子園の中国四国大会に選抜されるなど、地域のPRに繋がっている。

地域の魅力を全国に発信することで、地元の食や伝統文化の継承のみならず、将来の若者の定着や地域の担い手確保が期待できる点などが高く評価された。