

『「食」を通じてローコスト・ハイクオリティ社会の実現を目指すプロフェッショナル人材の育成』
 ～佐用風土(Sayo Food)を活用したモデルプランの構築～



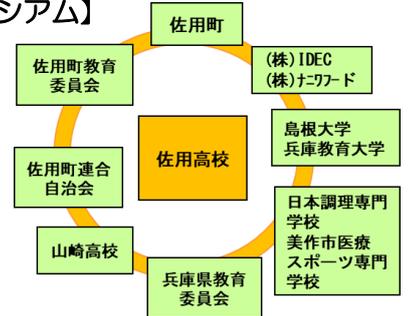
【事業対象学科の生徒数】

学 科	1年	2年	3年	計
家政科	40	36	33	108

【学校全体の生徒数】

学 科	1年	2年	3年	計
農業科学科	40	34	36	110
家政科	40	36	33	108
普通科	120	106	114	340

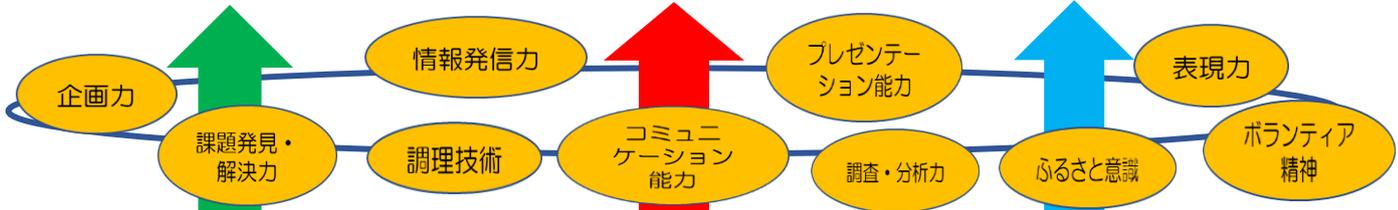
【コンソーシアム】



「食」に通じた、佐用を支えるプロフェッショナル人材の育成

- 「佐用風土(Sayo Food)」で食改善！
- 「高校生訪問サービス」で高齢者に笑顔！
- 「保存食・非常食」で災害に強い安全安心な町づくり！

絆できらめく ひと・まち・自然
 未来へつなぐ 共生の郷
 ～わたしたちの手で作るわたしたちのまち佐用～



学年	付けた い力	佐用の特産品を活用 (佐用もち大豆・ 夢茜トマト)	佐用で暮らす人を守る (高齢者食生活調査・ 食改善レシピ開発)	佐用の水害から学ぶ (災害時保存食開発・ 避難時支援者育成)	開発目標
3年	探究 発展力	フードスペシャリスト (高校生カフェ・ レシピ本発行)	ヒューマンサービス (高校生訪問サービス)	ヒューマンサービス (減災対策の提言)	●最終成果発表 (商品、レシピ本等) ●検証と成果普及 方法の確立
2年	探究 実践力	課題研究 (「佐用風土(Sayo Food)」を使った商品 開発・食育活動)	ヒューマンサービス (地域課題改善策の 提言)	フードデザイン (保存食・非常食開発)	●校内外での中間 発表等の実施 ●フィールドワー ク
1年	探究 基礎力	フードデザイン (基礎学習・食育活動)	生活産業基礎 (地域実態調査)	総合的な探究の時間 (防災学習・佐用学)	●カリキュラムや 評価等研究・開発 ●PDCAサイクル の確立

「食」を通じた課題解決

- 佐用町課題解決3方針
- 佐用の特産品を活用 (商品開発・マーケティング)
 - 佐用で暮らす人を守る (健康寿命延伸)
 - 佐用の水害から学ぶ (安全安心な町づくり・災害リリス)

- 佐用高校課題解決3施策
- 「佐用風土(Sayo Food)」商品開発
 - 「高校生訪問サービス」実施
 - 「保存食・非常食」開発

佐用町の強み

- 「播磨国風土紀」が記す歴史と伝統
- 肥沃な土壌
- 兵庫・岡山・鳥取を結ぶHUB TOWN

佐用町の弱み

- 老年人口率40% (全国平均の1.5倍)
- 急激な人口減少 (5年間で半減)
- 大規模河川災害

改善への取組

- 地元特産品のブランド化＝「佐用風土(Sayo Food)」
- 「健康寿命の延伸」に向けた取組
- 「減災への対応力のある」まちづくりの推進

佐用町が求める人材

- 健康寿命延伸の取組を通して、ローコスト・ハイクオリティ社会の構築に貢献できる人材
- 非常食、保存食の開発を行うなど、「食」を中心とした安全・安心で災害に強い町づくりを自治体等に提言し、貢献できる人材
- 伝統食、地域特産品を使った商品開発に取り組むことを通じて、主体的に地域活性化に貢献できる人材

佐用高校の取組

- 「佐用風土」を使った商品開発と販売→地域活性化・貢献
- 伝統食の継承と保育所や小学校での食育活動
- 子育て支援センターや介護施設での交流会、佐用町社会福祉協議会と連携した給食サービス等のボランティア活動

佐用高校家政科が育成する人材

- 専門科目の知識と技術を磨き、自ら生き方をデザインできる人材
- 日本古来の伝統文化教育を中心とした教養を身につけ、豊かな心を持った人材
- 地域に根差し、社会に貢献できる人材