

本校の特色ある教育活動の実際と課題

生徒がおこなう商品開発とビジネス活動の記録と展望

～「地産地消」と「地域活性化」そして「産学連携事業」～

北海道留萌千望高等学校 教頭 難波 繁之

1. はじめに

商業教育が大きな変革時期を迎えようとしている。われわれは商業教育の特色である「人を創る教育」をはじめ「生きる力の育成」を目指さなくてはならないと考える。その理念を達成するために、基礎的・基本的な知識・技能の習得や考える力・判断する力・表現する力等を育成するとともに確かな学力を確立するために様々な工夫をおこない、学習意欲の向上や学習習慣の確立を実現させることが重要である。

しかし、基本的な理念は同一として、生徒の質とか、地域の環境、保護者の考え方、商業教員の意識など学校が置かれている環境によって資格取得重視・進学重視・特色ある教育重視等、学校ごとにその特色の出し方は様々であると考えられる。

その中で、本校では特色のある教育である「商品開発とビジネス活動」を重視し、その基本理念を「地産地消」、「地域活性化」、「産学連携」の3本柱として様々な教育活動を行ってきた。それは商品を開発するだけでなく、開発した商品をどのようにしてビジネスとして流通に乗せるかである。それは本校情報ビジネス科が生き残りをかけた取組であるとともに生徒に「生きる力」を育むための取組でもある。

本文書では、「商品開発とビジネス活動」を理念、計画（PLAN）、活動内容（DO）、効果と課題、展望（SEE）に分け、その全体像を見ていただくこととする。

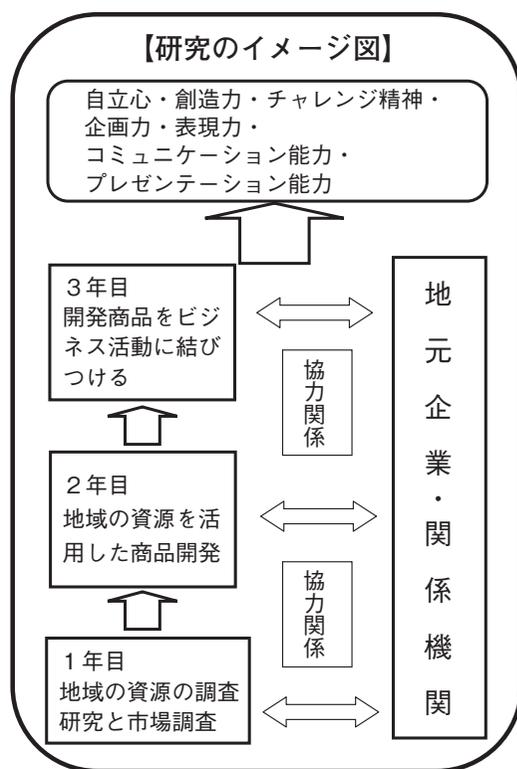
2. ビジネス教育に係る理念と計画（PLAN）

平成18年度から20年度まで、北海道教育委員会から「北を創る人づくり～アントレプレナーシップ教育～」の研究実践校の指定を受けて、「地域に根

差した商業教育」を目標に活動をしている。

本研究は、地域や企業等と連携した商品開発など、情報ビジネス科の「課題研究」において、生徒全員が体験的・問題解決的な学習を積極的に取り組むことにより、ビジネスの創造に寄与するスペシャリストに求められる自立心・創造力・チャレンジ精神、企画力、表現力を育成するとともに、生徒一人一人に望ましい勤労観・職業観を身に付けさせることを目的としている。

また、商業高校生が身につけなければならない能力として「コミュニケーション能力」と「プレゼンテーション能力」の向上があげられる。ビジネスをする相手に考えを的確に伝え、話しを理解し、考えをまとめる力が必要である。この2つの能力を商品



開発とそれに伴うビジネス活動を通して育成することも教育活動でのねらいとなっている。

本校の商品開発とビジネス活動の理念は「地域第一主義」である。地域の資源（農林水産物、観光資源、特産品など）を調査し、研究し、それを原材料に商品やビジネスモデルを開発、そして地域企業と連携しながらビジネスに乗せて広く流通させることが目的である。

それにより、地域の資源が広く知られ、地域の企業が潤うことがねらいである。そのことが、地域の活性化に繋がり、ひいては本校の発展に繋がることになる。

3. 本校の商品開発とビジネス活動の実践 (DO)

(1) 平成 18 年度の活動

平成 17 年度以前にも、商品開発や観光に関わる活動をおこなってきたが、平成 18 年度、北海道教育委員会より「北を創る人づくり～アントレプレナーシップ教育～」の研究指定を受け、本格的な商品開発とビジネス活動が開始された。

最初に取りかかったのが、本校の商品開発の基本理念でもある、地域資源の発掘と活用方法の研究である。それは、留萌の特産である水産品と地元のラーメン文化の研究から始めた。

留萌管内とえば、「ニシン（鯨）」である。遠く戦前から「群来（くき）」と呼ばれるニシンの大群が浜に押し寄せ、水面が銀色に輝く光景が毎日訪れていた歴史がある。それから発展した食文化には、「塩数の子」や「身欠きニシン」が有名である。その中で、数の子や身欠きには及ばないものの、大量に捕れたニシンを保存しておく方法として、生ニシンを醤油だけで何日も煮込んで作る「ニシンのそばろ」が過去に食べられていたことが生徒たちの食文化の研究で分かった。

そこで、過去の食文化の再現がならないかとの思いで、課題研究の 1 つのグループが、現代版ニシンのそばろを研究し始めた。現代人の食生活に合わせて、塩分を控えまるやかに改良を加えて、いくつかのニシンのそばろを開発した。それを教員や市民に試食してもらい、アンケートをとって試作品を絞り込んでいった。その中から 1 点、広く支持が多かったものを開発商品として完成したものが「にしんフレーク～昔なつかしいあばの味～」である。

「にしんフレーク」は平成 18 年度におこなわれた札幌商工会議所 100 周年を記念した「高校生ひらめき甲子園」で準大賞を受賞している。また、留萌市内のラーメン店と生徒たちが共同開発した「千望ラーメン」をカップ麺として発売した。



にしんフレークの製造の様子



高校生ひらめき甲子園でのプレゼン

(2) 平成 19 年度の活動

前年度から本格化した商品開発は 2 年目を迎え、開発規模を拡大した。それは、情報ビジネス科の 3 年生を 5 グループに分け、それぞれのグループで商品開発をおこなうこととした。

① 千望炭素ラーメンの開発

留萌管内で採取される九枚笹（くまいざさ）という自生の笹を、留萌市内の環境関連会社で特殊な笹炭（無酸素状態で炭化）を作り、それを麺に混ぜ込んで黒い麺を製造。そして、豚骨と鶏ガラスープと留萌のエビのから海鮮スープを作り、製麺メーカーとの連携によりカップ麺を完成した。

この商品は、北海道産業教育フェアで販売したほか、市内のスーパーでも販売を委託、製造した 2,000 個を完売した。



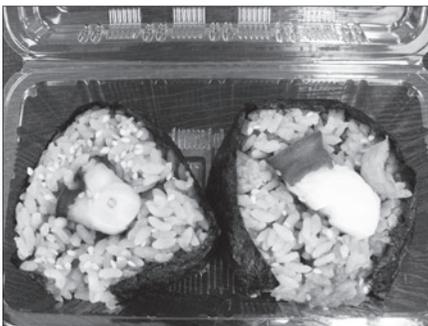
②もちり米パスタの開発

留萌管内産もち米（はくちょうもち）に、道内産小麦粉（ハルユタカ、春よ恋い）を混ぜて作られたもち米入りのパスタを開発した。試作段階から試行錯誤を繰り返し、アンケートなどをもとに試作品が完成し、市内の製麺メーカーのフタバ製麺に製造を依頼した。この商品は「北海道高校生ビジネスアイデアコンテスト」で最優秀賞を受賞した。現在、市内のレストランで定番メニューとして提供されている。また、市内のスーパーでも販売されている。



③どっさり海鮮おにぎりの開発

留萌のタコ、増毛のエビ、小平のホタテと、それぞれの地元特産品を使って作り上げた海鮮風おにぎり。「留萌管内ふるさとおにぎりコンテスト」で最優秀賞を受賞した。留萌市内の観光案内所で販売された。



④その他の活動

地元の青年会議所から依頼を受け、数の子を使っ

た地域の名物を研究し「萌ロール」という数の子の巻き寿司を開発。地域のイベント等で配布された。また、クーポン付きタウン誌「ルルモッベタウン」（ルルモッベはアイヌ語で留萌のこと）を制作。市内の飲食店に生徒が個別に交渉し、店の特徴やイチオシ商品を掲載するとともに、割引クーポンも添付した。繁華街で生徒たちが市民に無料で配布した。

(3) 平成 20 年度の活動

現在、2 学年と 3 学年の課題研究で調査研究や商品開発をおこなっている。まだ、研究中・開発中なので今後、グループ内で協議を重ね、完成まで持つて行く予定である。なお、研究・開発テーマを下記に上げておくと、これらの企画・開発・販売に関して地元のリサイクル会社や水産加工会社など多くの地元企業や団体と提携や協力をおこなっている。

- ①地物野菜（ビーツ）を使った漬け物の開発
- ②変わり揚げかまぼこの開発
- ③数の子の加工品（燻製など）の開発
- ④変わり麺製品の開発
- ⑤リサイクルした木材から超炭（特殊加工した炭）を作り、それを使った製品の開発
- ⑥練そばの研究（継続事業）
- ⑦3カ国語による留萌エリアマップの製作

4. 生徒たちの挑戦（チャレンジ）

(1) 中学高校生全国わが街プレゼン市への参加

平成 19 年 7 月 14 日に横浜駅コンコースで開催された大会に全国から高校 5 校、中学校 2 校、地元神奈川県から 3 校が参加した。各学校がステージでお国自慢のプレゼンをおこなうとともに、販売ブースでは学校開発商品や地域の特産品を販売して、多数の来客があった。

そして、開催の目的であった、コミュニケーション

