

函館大妻高等学校

【函館市】

はじまりは？

函館大妻高等学校食物健康科では、専門教科の履修により、卒業時には調理師免許が取得できます。しかし、単に技術や知識の修得に終わるのではなく、食べ物を大切にする心の育成にも力を注いでいます。このために、地元農業関係者の協力を得て「農業体験」を行い、食材の有難さや生産者への思いを育てています。さらに、自ら収穫した食材を調理し生産者に試食をしていただいたり、地域のイベントへの出品・販売を行っています。この活動は、地域の特産物への理解を深めるとともに、地域の食に関する情報発信を目的としています。



生徒の皆さんの手による田植えの様子

おもな活動



幼稚園児への食事提供の様子

農家の水田を借り、田植えから収穫までの農作業を行い、収穫した米を用い創作料理発表会を行っています。地域で開催されている「食べる・たいせつフェスティバル」で手作りスイーツを販売し、食の大切さを多くの人に発信しています。

高齢者や幼稚園児を対象にして手作り料理を提供しています。「食育」をテーマにした劇の発表などを通じて、生徒自ら食を考えるいい機会となっています。

農協の協力を得て、米の消費拡大を目的に地元の米や食材を使用した手作り弁当の販売を行っています。

ここが自慢

【地元食材を使った料理で、地域をPR】

大妻高校の調理クラブでは、「高校生チャレンジグルメコンテスト」に北斗市特産のホッキ貝・ふっくりんこなどを使った「地元ホッと！ホッキセット」で、全道大会に出場。また農林水産省が主催する「ご当地！絶品うまいもん甲子園」に北斗市産の米とニンジン、木古内町産のはこだて和牛、知内町産のニラ、七飯町産のリンゴなどの道南食材を使用した「ビビンバDO～NANI!？」で全国大会に出場しています。

今後とも、このような活動を通じ、自ら地元食材を再発見するとともに、その食材を広く全道・全国に発信していきたいと考えています。



「高校生チャレンジグルメコンテスト」で販売している様子

データ

■代表者：池田 延己 校長／設立：1924年／生徒数：432名

■連絡先：函館市柳町14番23号 函館大妻高等学校

■電話：0138-52-1890

■FAX：0138-52-1892