



3年次総合的な探究の時間

最終報告会

半期の取り組みの成果を発表しました

9月27日に企業や団体の方にご来校いただき、生徒の取り組みの最終報告会を開催しました。生徒同士だけの発表会と違い、少しよそいきの面持ちで、企業の方々を前にした緊張感が伝わってきました。さまざまなPRの課題に関する発表では、動画や画像、Webページなどを実際にサンプルで作ったものが紹介されており、デジタルネイティブ世代ならではの成果発表になっていました。また、メニュー開発のグループでは、試作の反省点を改善していった様子や「実際に販売してもらいたい」という熱意が伝わる発表が見られました。今年の総合的な探究の時間は、「企画の実現」を目指してスタートしたもので、「実現可能かどうか」について重さが置かれていました。生徒にとっては実現されれば嬉しいことですが、簡単にアイデアが採用されるわけではない、という社会の厳しさについても同時に学んでもらいたいと思っています。生徒の発表の中で、この活動を通し「疑似社会人」の体験ができ、「自分の会社をよくしたい、という気持ちで取り組めたことが良かった」、という感想がありました。今回の経験を通して、課題を発見して改善していく力や、何度でも諦めず挑戦する粘り強さ、表面的なことで満足せず、深く調べていく姿勢などの大切さに気付いてくれればと願っています。企業団体の皆様には、丁寧にアドバイスをいただきまして、本当にありがとうございました。



右→企業の方にご講評いただいている様子 下↓同じ課題に取り組んだグループで記念写真



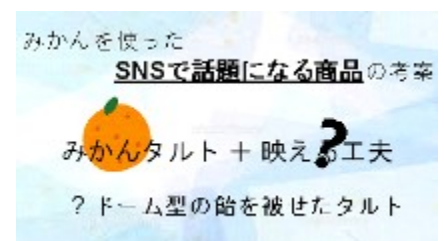


3年次総合的な探究の時間

えびすやダイニングさんとのコラボ料理

温かく熱いアドバイスで生徒をやる気に

3年次の総合的な探究の時間でご協力いただいたえびすやダイニングさんとの活動について紹介します。えびすやダイニングさんは「社会と未来に幸せをもたらそう！そして幸せになろう！」を経営理念とし、2014年に設立されました。代表の梅田さんは人とのつながりを大切に、常にお客様の声に耳を傾け、なるべく地元の食材を使うということをモットーにお店の経営をされています。学校に足を運んでくださるときは毎回温かく、そして熱い思いを生徒にぶつけてくださり、お店を使わせていただいた試作会でも生徒の気持ちをくみ取って前向きな言葉をかけてくださいました。既に販売期間は終了していますが、9月初旬から10月中旬ごろにかけて写真のいろいろスモールピザ(エビ&バジル・激辛チヨリソー・ベーコン&チェダー・ネギチャーシューの4種類を餃子の皮で焼いたピザ)も販売していただき、生徒のアイデアを形にさせていただきました。また、最終発表会に選出されたチームは後継者不足に悩む農家の、味はよいのに見た目で判断されて廃棄されてしまう小田原みかんを使った新商品づくりに取り組みました。えびすやさんの新たな事業であるスイーツパーラーでの商品化を意識し、SNSで話題になるみかんタルトを考案しました。実際の商品づくりではアイデア通りにはいきませんでした。ビジネスとして商品を考案することの難しさを学ぶことができました。



上左:スモールピザ 上中:優良者発表会 下左から順に試作の様子, みかんタルト, 梅田さんにご講義, ご講評いただいている様子





3年次総合的な探究の時間

商品化 販売中です！

自分たちのアイデアが形になりました

株式会社横浜ビール様からのお題「地域素材を活用したソフトドリンクの開発」に取り組んでいる生徒達の考えた商品が実際に販売されています。ぜひお店までお立ち寄りください。

販売場所：横浜ビール 驛(うまや)の食卓(横浜市中区住吉町6-68-1 関内地所ビル1F,2F)
販売期間：販売中～9月30日(金)

みなと総合高等学校3年生が考案！
地域素材を活かしたソフトドリンクメニュー



馬車道あいすの
クリームソーダ

¥770

みなと総合高等学校3年生「夢色パティシエール」チームコメント



横浜の海をイメージしたさわやかなサイダーと、日本のアイスクリーム発祥の地である横浜の名を冠した「馬車道あいす」のクリームソーダです。

試作の様子はこ
ちらから



3年次総合的な探究の時間

試作品を作ってみました

実際に作ってみるとどうなるか？

株式会社横浜ビールからのお題「地域素材を活用したソフトドリンクの開発」に取り組んでいる生徒達が、自分たちで考えたレシピでソフトドリンクの試作を行いました。横浜ビールのお店で実際に使用しているグラスをお借りして、試作したドリンクの見た目を確認したり、試飲をして味を確かめたりしました。思ったようなのど越しでなかったり、逆に想像以上のおいしさだったり、見た目や注ぎ方の改善点も出たりして、考えるだけではなく実際に作ってみてわかる発見があったようです。



果物を煮詰めるところから始めたグループもあります。



横浜名物ハーバーとカシューナッツのドリンクは予想以上のおいしさ。見た目は課題ありか。



↓5月31日に横浜ビールさんの店舗でレシピの発表をしている様子です。



↑バターライピーやブルーベリーを使ったドリンク



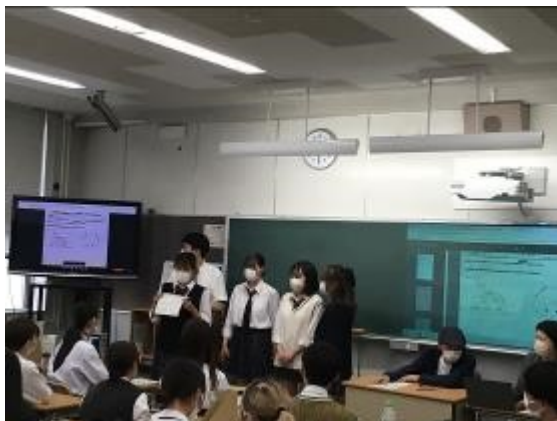


3年次総合的な探究の時間

企画の発表を始めました

中華街をイメージしたケーキ～課題は現場の効率～

5月31日の活動にも企業や団体の方にご来校いただきましたが、その中からローズホテル横浜の「中華街をイメージしたケーキの開発」の発表会の様子をお届けします。今回はこの企画に挑む9チームがそれぞれ自分たちが考えたケーキの案を発表し、その案に対しローズホテルの方からアドバイスをいただきました。生徒が考えた案は、どれもかわいらしく、また材料などもよく考えていたと思いますが、デザインが凝りすぎていて実際に作るとなると作業量が多く、効率の面で難しいというアドバイスをいただきました。実際に「作る」工程をイメージし、1日の全体の作業量、スタッフの数、コストなどを考慮に入れるという視点が足りておらず、商品開発はイメージだけではできないということを学びました。ただし、「全部作ってもいい」「(一部の案は)すぐにできそう」というコメントもいただけたので、今日のアドバイスを活かして再提案できると秋にみなと総合のコラボケーキをローズホテルで販売していただけるかもしれません。楽しみです。



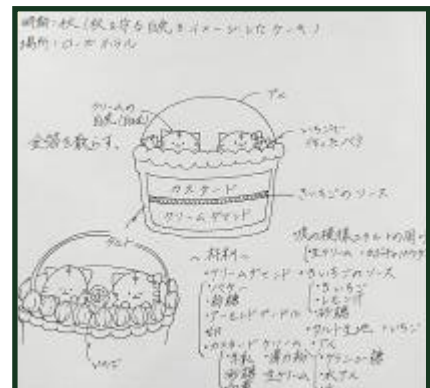
発表している様子



アドバイスをいただいています



かわいらしいデザインですが、実現には多くの課題があるようです。





3年次総合的な探究の時間

持続可能な社会の実現のために～企業探究3年目～

今年は「企画の実現」を目指します！

今年度の3年次総合的な探究の時間では、県内の各企業・団体にご協力いただき「企業探究」に取り組みます。各企業・団体に提示していただいた企業課題や地域課題の解決を目指して、小グループに分かれて活動します。企業探究は今回で3回目の取り組みとなりますが、【企画の実現】を目指して取り組むのは今回が初めてです。果たして各企業・団体を唸らせることができるのか？！ 優れた企画を提案できるように頑張れ、19期！



↑ 各団体の方々に団体の取組や課題について説明していただきました。

【探究課題一覧】

株式会社えびす屋ダイニング「県産食材を活用した一品料理の開発／フルーツパーラーで提供できる一品料理の開発」

関東学院大学「オープンキャンパスの訪問者数を増やすには？」

株式会社横浜ビール「地域素材を活用したソフトドリンクの開発」

NPO法人フードバンク浜っ子南「フードロスを減らすには？」

株式会社Y.S.C.C.「Jリーグ／Fリーグの観客者数を増やすには？」

ローズホテル横浜「中華街をイメージしたケーキの開発」

会計事務所湘南フロンティア「会計事務所働きたい人を増やすには？」

みなと総合高校「みなと総合高校の受検者を増やすには？」

3年次は2年次でSDGsに関する課題に各自で取り組み、レポートにまとめました。
今年は応用編です。