

大崎創成高等学校の魅力発信 その①

高校教育創造室
県立高校開設準備第二班

<アグリ・フード・ビジネス科での学び!>



地域を知り、地域に学ぶ!
大崎創成は生徒のドキドキ・
ワクワク感を創出します!

大崎創成高校は「6次産業化」を学ぶ学校として開校します。
学校農場で生産した農産物を調理・加工して、販売までを実践します。



大崎創成にはこんな科目があります

「大崎耕土学」

多くのフィールドワークで実学的な学びを実践!

世界農業遺産に認定された「大崎耕土」の歴史と文化について学びます。
特に農業と結びついた「農文化」や「食文化」はもちろん、品井沼に生息する「シナイモツゴ」や「ゼニタナゴ」等の環境保護活動、地元の伝統野菜の継承にも取り組む予定です。

現在、おおさきGIAS・SDGsパートナー登録制度に申請中!
(登録されると大崎市や他の企業等と連携・協働し取組を実践できます)



<露地畑>

校舎西側に13aの圃場を新たに造成し、大根やジャガイモ等の「根菜類」、白菜や玉ねぎ等の「葉茎類」や「豆類」を栽培します。

<ハウス棟>

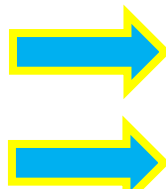
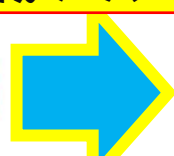
校舎東側にビニールハウスを4棟設置し、花壇苗の生産をはじめ、キュウリ、トマト、ホウレンソウ等の施設野菜を栽培します。

<ポタジェ>

「ポタジェ」とはフランス語で「家庭菜園」を意味します。果樹、野菜、ハーブ、草花等を混植した実用と鑑賞の両方を目的として作ります。

【例】

目指すは創成ブランド



パッケージデザイン・販売戦略



6次産業化の学びの集大成

加工品として商品開発、販売ルート考案

「高校生カフェ」のデザート等において提供

大崎創成農場で栽培・生産

食品製造室で加工

お菓子・デザート等に調理