

県立高等学校の地域と連携した取組一覧

資料6

教育委員会高校教育課

○表彰を受けた取組

学校名	学科	取組	取組内容	表彰等
鹿沼南高校	食料生産科	トマトール洗浄剤	トマトの芽かき等を行う際に手に付く、黒緑色の汚れ(トマトール)を落とす洗浄剤を開発。	2019.1.13 第6回高校生ビジネス プラン・グランプリ 準グ ランプリ 2019.11.11 全国高校生農業アク ション大賞 大賞
鹿沼商工高校	商業科	いちご焼き	鹿沼市、栃木県に相応しい新たないちご名産品を開発販売することを目標に「いちご焼き」を開発。いちご焼きの型の作成をし、鹿沼市のイベント等で販売。	2019.9.15 関東高校生徒商業研究 大会 優秀賞
小山北桜高校	生活文化科	小山評定開運焼き	小山市の桑葉やふゆみずたんぼで生産されたくず米、ダチョウ肉などを活用したおやきを開発。	平成29年度とちぎ地産地 消費大賞 夢大賞 第66回全国高等学校家庭 クラブ研究発表大会 産業 教育振興中央会賞
足利清風高校	商業科・情報処理科	あし恋マップ	足利市の名所を紹介する「あし恋マップ」の作成や、映画のロケ地巡り等の取組。	2017.1.22 国土交通大臣表彰
矢板高校	農業経営科 機械科 電子科 栄養食物科 社会福祉科	矢板市議会との意見交換、矢高デイスサービス、矢高新レトルトカレーの開発	矢板高校(総合選択制専門高校)の特性を活かした地域連携による矢板地区活性化プロジェクト 総合選択制専門高校の特性を活かし、矢板地区活性化のための矢板市議会との意見交換や、農業・工業・食物・福祉各分野の特色を活かした矢高デイスサービス、市制施行60周年記念として矢板市商工会・企業と協働した矢高新レトルトカレーの開発などを実践し、地域産業の担い手育成に取り組んでいる。	平成30年度「キャリア教育推進連携表彰(第8回)奨励賞

○その他話題となった取組

学校名	学科	取組	取組内容	表彰等
宇都宮工業高校	建築コース	鹿沼組子	世界遺産の「日光の二社一寺」の建立に携わった職人たちが、その腕を競い伝統的な装飾となった「鹿沼組子」に、地元の建材である「とちぎの杉・檜」を組み合わせることによって、従来の「筋交い」という概念になかった採光や通気性を確保するとともに、「魅せる耐力壁」という新しい工法を考案。	第6回高校生ビジネス プラン・グランプリ ファ イナリスト(実質全国4 位)
宇都宮商業高校	商業科・情報処理科	モロバーガー	郷土食(モロ)を通して、とちぎの情報発信や、地域活性化にもつなげながら商品開発、上河内サービスエリア等で販売実習。	
佐野松桜高校	商業科	オリジナルソース (ブレンドソース) (スパイシーソース)	「佐野名物いもフライ」をPRするために、味の決め手となるソースの新製品を開発し、市内のイベントや学校祭等で販売。また、PRソング「いもフライ体操」を創作。歌と踊りを創作し、CDやDVDを制作。	「佐野ブランド」認証
		ソースおかき	オリジナルソースを用いた新商品として「ソースおかき」を開発。「ブレンドソース」を用いて商品開発し、市内のイベントや学校祭等で販売。	
		馬松やきそばソース	佐野松桜高校の「スパイシーソース」と馬頭高校水産科の「鮎魚醤」とコラボして、「馬松やきそばソース」を共同開発。市内イベント等で販売。	「佐野ブランド」認証
		ソースラーメン・ソースやきそば	佐野市は、「佐野名物いもフライ」に代表される「ソース文化」があり、また、「佐野ラーメン」でも有名である。そこでソースを用いた「ソースラーメン」と、湯切りしてソースをかければ「ソースやきそば」になる商品を開発。イベント等で販売。	
		かき菜ドレッシング	佐野市の地元野菜「かき菜」を広く普及させるために、かき菜ペーストをドレッシングとした商品開発。イベント等で販売。	
		青パパイヤドレッシング	JA佐野が中心となり、佐野市内における耕作放棄地での栽培に適した「青パパイヤ」の生産に乗り出したことから、「青パパイヤ」の果実でドレッシングを開発。イベント等で販売。	
真岡北陵高校	総合ビジネス科	トリコロショルダー(真岡木綿を使用した布製のトートバック)	地元真岡市の真岡木綿をアクセントとし、製作したトリコロショルダーの商品開発。	
馬頭高校	水産科	ウナギ養殖	H20年、水産高校で初めてウナギ受精卵の孵化に成功した。現在も安定した孵化仔魚を得るための研究を継続中。	H25日本学生科学賞 県議会議長賞
		ホンモロコ	休耕田を使用して魚の養殖を行いたいという生徒の発想から研究が開始された。関西では高級魚として知名度が高く、現在は地元の8団体が養殖を行っている。	
		魚醤	H21に宇都宮白楊高校の協力により耐塩性酵母を利用して鮎魚醤を開発した。その後、那珂川のサケを材料としたサケ魚醤も開発した。	
		キャビア	栃木県水産試験場の指導により、H28年にキャビアの加工に成功した。チョウザメの養殖を開始してから約20年かかった。現在、急速冷凍により低塩分で作成するフレッシュキャビアを年1回生産している。	
那須高校	リゾート観光科	駅からハイキング	最寄り駅であるJR黒田原駅を発着点として名所等を巡り地域の魅力を伝えることを目的に散策するコース等を企画・運営。	
矢板高校	栄養食物科	やいた黒カレー	平成20年に同科が開発した「あつがるカレー」の第二弾として、市産リンゴや牛肉を使った黒カレーを矢板市商工会とともに開発。	
高根沢高校	商業科	焼きちゃんぽん	高根沢町の地域活性化のために焼きちゃんぽんを開発。「高根沢にじいろ焼きちゃんぽん」という商品名で約1ヶ月間、ローソンの関東地区限定で販売。	