

富山県立氷見高等学校

地域との協働の取り組み

令和6年度活動報告

地域から愛される氷見高校を目指して

本校は令和2年度に文部科学省「地域との協働による高等学校教育改革推進事業」事業特例校の指定を受け、以降、氷見市役所や市内の事業所・事業主、関係機関の皆様と様々な連携を図りながら、社会に貢献できる人材の育成に取り組んでいます。

地域の皆様とともに取り組む探究学習は、以下のとおり本校の重要な活動となっています。

- ① 生徒にとって実社会で学ぶ学習機会となる。
- ② 新教育課程の方向性「主体的に学ぶ」「協働的な学び」等の趣旨に沿い、さらに挑戦心や創造性を養うことができる。
- ③ 地域を活性化するとともに市民から一層親しまれる学校となる。
- ④ 本校の新たなアイデンティティとしてブランディングに大きく寄与する。



氷見高校の地域協働学習 「未来講座 HIMI 学 I・II」

※2学年時に実施する「未来講座 HIMI 学 II」は2学年普通科のみ

新しい学習指導要領が目指す「学びに向かう力」を育むために、身近な地域課題を題材にして、自ら問いや仮説を立て検証して思考することを繰り返しながら、主体的に学ぶ取り組みです。主体的な学びをとおして、新しい入試制度にも対応できるよう準備を進め、新しい氷見高校らしさを地域の方々と協働しながら創造しています。

本校の取り組みの特徴

- 1 生徒の活動を支援する 地域伴走者**
 地域の方々に課題の提示や生徒へのアドバイス、企画実施の支援をしていただいています。
- 2 学校と地域をつなぐ コーディネーター**
 専属のコーディネーターが学校と地域の接続を行なっています。
- 3 将来の担い手育成のための 市との連携**
 本年度は生徒の実践について資金援助いただき、生徒の活動の幅が大きく広がりました。

実施内容

地域の身近なものの中から課題を見つけ、その解決に向けて、仮説を立て、検証を行い、その結果を発信します。生徒が地域の専門家等（伴走者）からアドバイスを受け、主体的に学習を進めます。

課題設定



伴走者の活動やその想いに触れ、自分の課題設定のヒントにします。

情報収集



フィールドワークや伴走者等地域の方にインタビューを行い、情報収集します。

提案・実行



課題解決案を伴走者に提案、ブラッシュアップの後、実行し検証します。

発表・振り返り



これまでの活動を表現。発表後、伴走者の方と対話形式で振り返りを行います。

1・2年生でこのサイクルを複数回し、「より良い答え」を目指し探究していきます。

令和6年度の実践例

氷見市を全国にPRするゲームを作る！



伴走者の方に支援いただき、自分の手でブリのゲームを作成しました。

こちらからプレイできます▶



伴走者

株式会社ユメミガチ・(一社)Himi Stem Lab

商店街の空き家をもっと活用したい！



氷見の商店街にある残置物が多くて使いづらい空き家を高校生が清掃し、使える資源はフリーマーケットで販売しました。

伴走者

氷見市商工観光課・氷見市IJU応援センター

氷見市の高齢者にもっと交流してほしい！



多くの人に地区の交流会に参加して元気に過ごして欲しいと考え、市内2地区で高齢者向けのレクリエーションを企画・実施しました。

伴走者

氷見市社会福祉協議会

氷見の着物の魅力を伝えたい！



氷見の着物産業の魅力を知り、観光資源として広げるため、東京のアンテナショップでワークショップを行いました。

伴走者

氷見市商工観光課・株式会社ラポージェ

ご協力頂いた地域の皆様（令和6年度）

- | | | | | |
|----------|-------------|---------------|---------------|------------------|
| ・氷見市 | ・株式会社ラポージェ | ・氷見市IJU応援センター | ・金沢医科大学氷見市民病院 | ・氷見市ビジネスサポートセンター |
| ・氷見商工会議所 | ・氷見市社会福祉協議会 | ・株式会社ユメミガチ | ・速川地区まちづくり協議会 | ・氷見市地域子育てセンター |
| ・氷見市JA | ・野菜ソムリエ林洋子氏 | ・一般社団法人D-live | ・久目地区地域づくり協議会 | ・ひみ里山杉活用協議会 |
- ほか

その他専門学科の地域との協働の取り組み

厄介者のウニを美味しく商品化！

海洋
科学科



磯焼けの原因となるウニの商品化を目指し、廃棄予定のトマトや小松菜を餌にしてウニを養殖しました。このウニはフランス料理店で活用いただきました。

協働先

一般社団法人とやまのめ

市内製菓店等とスイーツの開発

生活
福祉科



「観光」や「健康」といったテーマで、氷見の食材を使ったスイーツやパンを市内製菓店等に協力いただき開発。オータムフェスタで販売しました。

協働先

ベーカリーごパン・三國屋・里山工房 FICO

氷見の特産物を活用した商品開発

ビジネス科



氷見うどんの端を活用しSDGsに繋がるドーナツの開発や、氷見のハトムギを使ったクッキーの開発を行い、文化祭やオータムフェスタで販売しました。

協働先

氷見うどん海津屋・山岸ちまき本舗

害獣を使ったラーメンを開発！

農業
科学科



イノシシの骨からだしを取った「猪骨（ししこつ）ラーメン」と氷見産果物を用いて食感を軟らかくしたジャージャーのレシピを開発しました。

協働先

名城大学・氷見市役所