

# 鹿児島県立奄美高等学校

## 奄美高校レストランで島の未来づくりプロジェクト ～奄美の魅力を世界に発信～

### 1 学校の概要

#### (1) 沿革

本校は、大正6年に名瀬村立名瀬実科高等女学校として開校し、昭和26年に大島女子高等学校と改称、昭和29年4月に大島女子高等学校、名瀬高等学校、大島農業高等学校の三校が統合し、笠利分校及び与論分校をあわせて、鹿児島県立大島実業高等学校として発足した。その後、昭和45年に鹿児島県立奄美高等学校として新設され、平成24年に鹿児島県立大島工業高等学校と統合し、現在は1学年5学科（機械電気科、商業科、情報処理科、家政科、衛生看護科）6学級編制となっている。

#### (2) 生徒数

本校は、機械電気科123名、商業科48名、情報処理科106名、家政科71名、衛生看護科45名、定時制商業科25名の計418名である。約98%の生徒が奄美大島本島出身者であるが、中には県外から入学してくる生徒も毎年数名いる。

#### (3) 特色

本校は大島地区唯一の専門高校であり、平成29年度から3年間、工業所有権情報・研修館「知的財産に関する創造力・実践力・活用力開発事業」の指定を受け、これまでも機械電気科で、パテントコンテストに応募した「水たまり排水用ポンプ」が特許を取得するなど、大きな成果をもたらした。また、商業科・情報処理科では、奄美へインバウンドを誘発する企画・商品開発や家政科とともに「奄美高校レストラン」を開催するなど、特色ある教育活動を実践している。

### 2 事業の概要

#### (1) 事業のねらいや目標

##### ア 地域の特色及び課題

奄美市は近年、世界自然遺産登録への期待が高まり、日本だけでなく世界中からの観光客が増加傾向にある。恵まれた大自然に囲まれ、夏季はサーフィンやダイビングなどのマリンスポーツをはじめ、釣りやマングローブ原生林でのカヌー、アマミノクロウサギや奄美群島にのみ生息している固有種を観察するナイトツアーなど、奄美でしか味わえない観光資源が充実している。

しかし、冬季になると夏季のような目玉となる観光資源が乏しく、地域の特色を生かした産業の振興及び創造が急務である。さらに、人口減少、超高齢化社会への対応、所得の低迷など課題は多い。

##### イ 育成する人材像

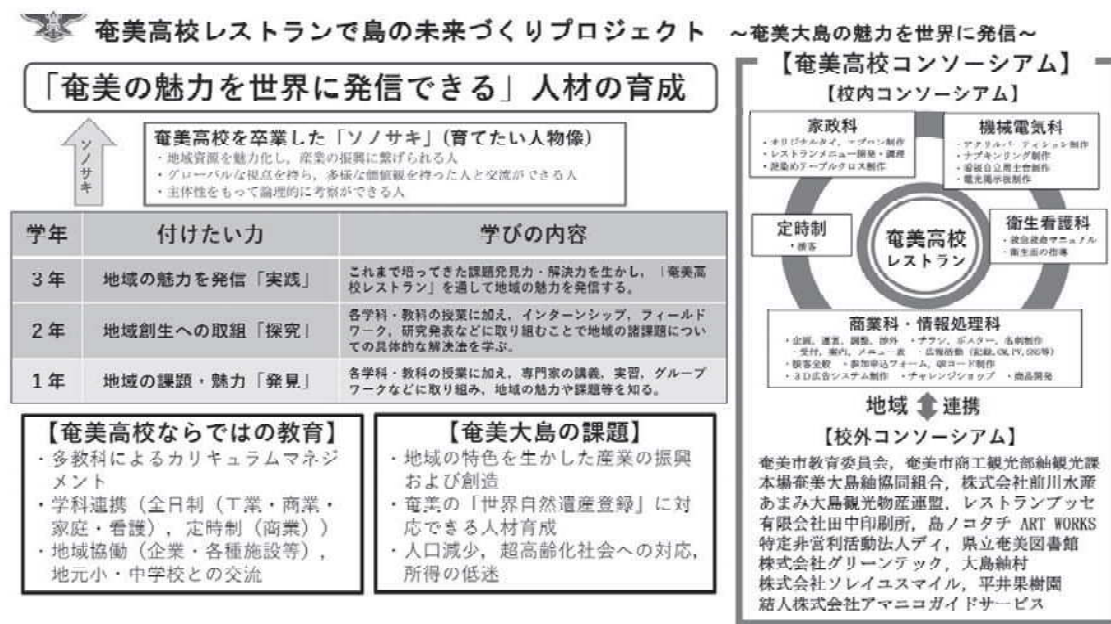
それぞれの学科・教科の各分野の学習で身に付けた知識・技術、思考力・判断力・表現力を基に、島内の観光や産業等についても学びを広げ、主体的

に考え、地域と協働しながら「奄美の魅力の世界に発信できる」人材育成を目指す。

ウ 期待される効果

奄美の「世界自然遺産登録」を見据え、本事業の研究を更に深化させることで、郷土・奄美の地域創生に資する人材育成につなげ、本校と地域が協働して本事業に取り組み、多くの経験を得るとともに、「協働力・実践力・企画力・調整力」の醸成を図ることができる。さらに、「奄美高校レストラン」開催に向けて、調理・接客について、専門家の方から直接指導していただくことにより、職業観や勤労観を育むことができる。

(2) 事業のイメージ図



3 事業の経過

日	内 容	参加者
5 月		
28日	「奄美高校レストラン」コンセプト決定	商業科・情報処理科 3年
6 月		
4日	「奄美高校レストラン」スローガン決定	商業科・情報処理科 3年
12, 19, 26日	チャレンジショップ開店【名瀬町商店街・ 県立奄美図書館】	商業科・情報処理科 3年
19日	商品開発(あいらんどーなつ)商品プレゼン	商業科・情報処理科 3年 (株)ソレイユスマイル
7 月		
10日	チャレンジショップ開店【名瀬町商店街】 商品開発(あいらんどーなつ)第1回試食 会、パッケージデザインプレゼン	商業科・情報処理科 3年 商業科・情報処理科 3年 (株)ソレイユスマイル

21日	商品開発(オリジナルキャンドル)特別講座 講師：結人(株)アマニコガイドサービス 白畑 梓 氏	商業科 2年 結人(株)アマニコガイドサービス
8月		
18, 31日	商品開発(あいらんどーナつ)最終試食会, パッケージデザイン選考会及び完成	商業科・情報処理科 3年 (株)ソレイユスマイル
9月		
30日	商品開発(あいらんどーナつ)完成	商業科・情報処理科 3年 (株)ソレイユスマイル
10月		
1日	商品開発(PB商品ロゴマーク)特別講座 講師：島ノコタチ ART WORKS 重 尚樹 氏	商業科 2年 島ノコタチ ART WORKS
1, 8, 23, 27, 30日	「奄美高校レストラン」オリジナルタイ・エプロン制作 端切れ提供：本場奄美大島紬協同組合	家政科 3年 本場奄美大島紬協同組合
15日	地域協働推進事業特別講演会 講師：(株)前川水産 前川 晃一 氏	全校生徒 (株)前川水産
16, 23, 31日	チャレンジショップ開店【名瀬町商店街】	商業科・情報処理科 3年
20, 26日	「奄美高校レストラン」料理メニュー開発 講師：レストランプッセ 押川 健太郎 氏	家政科 3年 レストランプッセ
22日	「奄美高校レストラン」接客指導 講師：(株)前川水産 前川 晃一 氏	商業科・情報処理科 3年 (株)前川水産
26, 28日	「奄美高校レストラン」看板土台・LED キャンドル・アクリルパーティション・電 光掲示板・ナプキンリング制作	機械電気科 3年
28日	「奄美高校レストラン」PRラジオ出演【特 定非営利活動法人ディ(あまみAM)】	全体統括リーダー 商業科・情報処理科リーダー
11月		
5, 12, 19日	「奄美高校レストラン」接客指導 講師：(株)前川水産 前川 晃一 氏	商業科・情報処理科 3年 (株)前川水産
6, 13日	「奄美高校レストラン」オリジナルタイ・エプロン制作 端切れ提供：本場奄美大島紬協同組合	家政科 3年 本場奄美大島紬協同組合
6, 13, 20日	チャレンジショップ開店【県立図書館】	商業科・情報処理科 3年
9, 16, 30日	「奄美高校レストラン」看板土台・LED キャンドル・アクリルパーティション・電 光掲示板・ナプキンリング制作	機械電気科 3年
10,	「奄美高校レストラン」料理メニュー開発	家政科 3年

27日	講師：レストランブッセ 押川 健太郎 氏	レストランブッセ
11日	「奄美高校レストラン」泥染めテーブルクロス制作	家政科1年 大島紬村
19日	第1回コンソーシアム会議	全体統括リーダー 商業科・情報処理科リーダー
12月		
2日	「奄美高校レストラン」看板土台・LEDキャンドル・アクリルパーティション・電光掲示板・ナプキンリング制作	機械電気科3年
3日	「奄美高校レストラン」PRあまみTV出演【奄美テレビ放送株式会社】	全体統括リーダー 各学科リーダー
8～12日	「奄美高校レストラン」料理メニュー開発及び仕込み	家政科3年 レストランブッセ
10, 12日	「奄美高校レストラン」接客指導 講師：(株)前川水産 前川 晃一 氏	商業科・情報処理科3年 (株)前川水産
13日	「奄美高校レストラン」開催 地域協働推進事業特別講演会 講師：(株)グリーンテック 且 優蔵 氏	全校生徒
1月		
27日	第2回コンソーシアム会議	全体統括リーダー 各学科リーダー

#### 4 事業の内容

##### (1) 「奄美高校レストラン」開催に向けたコンセプト・スローガン決定

奄美高校レストランを開催するにあたり，はじめに本事業の企画・運営を中心となって進めていく商業科・情報処理科から全体統括リーダーと学科リーダーを選出した（図1）。そして，今後の流れをリーダーを中心として進めていくための企画会議を行った（図2）。本事業は他学科連携を軸として，県内でも珍しい5学科を有する本校ならではのものにしていきたいと考え，スローガンとコンセプトをKJ法を用いて考案・決定した（図3，4）。



図1 全体統括・学科リーダー選出



図2 企画会議

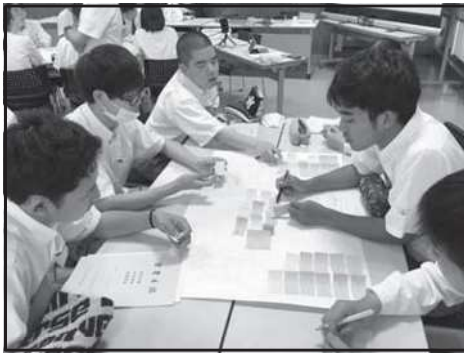


図3 KJ法を用いた考案



図4 コンセプト・スローガン決定

(2) チャレンジショップ

商業科・情報処理科3年の「課題研究」において、チャレンジショップ運営を選択した生徒8名で行った。まず、地域の方々に周知するチラシ(図5)を作成し、地元のラジオに出演してPRするなど広報活動を行った。本校では奄美市にある社会福祉法人三環舎「あしたば園」と共同開発したラスクを中心に、全国各地の高校で企画開発されている商品を仕入れ、奄美市中心部の名瀬町商店街でチャレンジショップを開店した(図6)。特に今年度は新商品として、愛知県立愛知商業高等学校とスドージャムの共同開発商品「蜜ベリー、蜜れもん、蜜みかん(三蜜)」を目玉商品として仕入れ、地域の方々にも大変好評であった(図7)。さらに、今年は本校に隣接する県立奄美図書館でもチャレンジショップを開店し、これまで以上に大盛況であった。



図5 チラシ



図6 チャレンジショップ



図7 新商品PR

(3) 商品開発(あいらんどーナツ)

商業科・情報処理科3年の「課題研究」において、商品開発を選択した生徒7名で行った。今年度は新型コロナウイルス感染症の影響で、観光客の減少が相次ぎ、地域経済も落ち込んでいる状況であったが、少しでも地域に元気を与える取組をしていきたいと考え、龍郷町にある株式会社ソレイユスマイルと共同で商品開発に取り組んだ。

はじめに、開発したい商品を企業にプレゼンし(図8)、検討した結果、今回は「ドーナツ」を商品開発することになった。名称も「島」と「ドーナツ」

から「あいらんどーナつ」と決定して、パッケージデザインも全員で考案した（図9）。材料も味も地元こだわりの3種類の味で3個入りで販売することになった。発売前には地元新聞社や地元のテレビ局に広報活動を行い（図10）、発売初日には多くの客で溢れかえり、あっという間に完売した。その後も、チャレンジショップや奄美高校レストランなどでも販売し、多くの方々に購入していただいた（図11）。



図8 プレゼン



図9 パッケージデザインの考案



図10 あまみTV出演



図11 販売初日

#### (4) 商品開発（オリジナルキャンドル）

商業科2年の「商品開発」において、地元で観光ツアーガイドを運営されている結人株式会社アマニコガイドサービスと観光客向けのオリジナルキャンドルを共同開発した（図12）。奄美大島の中でも観光客が特に訪れる海岸で採集した砂や貝殻などを使用し、オリジナルキャンドルを制作した。本校商業科卒で結人株式会社の白畑梓氏の指導のもと、唯一無二のオリジナルキャンドルが完成した（図13）。

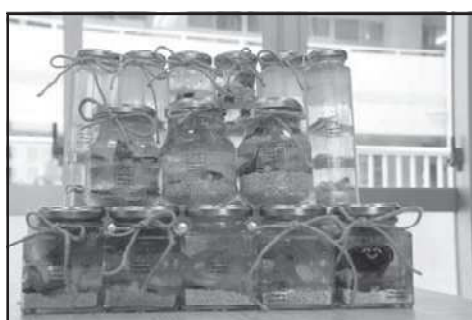


図12 共同開発したオリジナルキャンドル



図13 キャンドル制作

(5) 商品開発（PB商品ロゴマーク）

商業科2年の「商品開発」において、本校のPB（Sweetness High School）を更に認知してもらうために、ロゴマークの制作に着手した。PBの立ち上げ当初から協力をいただいている島ノコタチ ART WORKS の代表重尚樹氏を講師に迎え、ブランディングの特別講義をしていただいた（図14、15）。



図14 特別講義



図15 ブランディング

(6) 「奄美高校レストラン」に向けての取組

ア オリジナルタイ・エプロン制作

奄美高校レストランの接客を担当する商業科・情報処理科の生徒が着用するタイとエプロンを、本場奄美大島紬協同組合から郷土の伝統工芸品である大島紬の端切れを提供していただき、家政科の3年生が制作した（図16）。



図16 タイ・エプロン制作

イ 地域協働特別講演会

(ア) 「ご縁がつなぐ自分の可能性」

今回奄美高校レストランを開催するにあたり、接客指導全般の指導をしていた本校情報処理科卒で株式会社前川水産の前川晃一氏を講師に招き、これまでの経験を踏まえて全校生徒へ講演会を行った（図17）。



図17 講演会①

(イ) 「故郷の未来を担う企業の役割」

機械電気科の生徒へ向けて、本校商業科卒で株式会社グリーンテック代表取締役の且優蔵氏を講師に招き、地元の企業として郷土の未来を担う若者に、奄美の公共事業の現況などを踏まえた講演会を行った（図18）。



図18 講演会②

#### ウ チラシ・ポスター制作

商業科・情報処理科3年のチラシ制作係、商業科2年の「広告と販売促進」において、チラシとポスターの制作を行い、どちらも申込フォーム係が制作したQRコードを貼付し、スマートフォンから読み込んで申込みができるようにした(図19, 20)。



図19 チラシ 図20 ポスター

#### エ テーブルクロス制作

家政科1年はレストランで使用するオリジナルテーブルクロスを制作するため、龍郷町の大島紬村で泥染め体験を行った。奄美の伝統技法である泥染めを体験し、郷土の歴史に触れる機会となった(図21)。



図21 泥染め

#### オ 料理メニュー開発

家政科3年は、奄美市のフレンチレストラン「ブッセ」のオーナーシェフ押川健太郎氏の指導のもと、レストランのメインとなる料理メニューの開発を行った。食材も地元産にこだわり、試行錯誤の末、完成に至った(図22)。



図22 メニュー開発

#### カ 看板土台・LEDキャンドル・アクリルパーティション・電光掲示板・ナプキンリング製作

機械電気科3年は、「課題研究」において各係に分かれ、これまで培った技術を駆使し、飛沫防止のアクリルパーティションやお客様をお出迎えする装飾品などを製作した(図23, 24)。



図23 ナプキンリング製作



図24 アクリルパーティション製作



## キ 接客指導

本校情報処理科卒で京都の料亭やフレンチレストランで活躍された株式会社前川水産の前川晃一氏に商業科・情報処理科の接客係にホストとしての心構えや立ち振る舞いなどを指導していただいた（図25, 26）。



図25 接客指導①



図26 接客指導②

## ク PR活動

全体統括リーダーと各学科リーダーで、地元のラジオとテレビに出演し、これまでの取組やお客様募集についてPR活動を行った（図27, 28）。



図27 ラジオ出演



図28 テレビ出演

## ケ 奄美高校レストラン当日

雨の中での開催となったが、機械電気科はレストラン会場の設営や看板設置（図29, 30）、商業科・情報処理科・定時制商業科は案内、受付、接客、チャレンジショップ運営（図31, 32, 33）、家政科は調理全般（図34, 35）、衛生看護科は衛生面の指導等（図36, 37）、各学科ともそれぞれの役割をしっかりと果たし、お客様を精一杯もてなすことができた（図38, 39）。



図29 レストラン会場



図30 パーティション設置



図31 接客①



図32 接客②



図33 接客③



図34 調理①



図35 調理②



図36 検温



図37 手指消毒



図38 メニュー表を見る親子



図39 賑わいを見せる会場

## 5 事業の成果とその評価

### (1) 課題解決の状況

年度当初は7月開催を予定しており，奄美市紬観光課の協力を頂きながら，奄美に就航予定の観光クルーズ船を対象とした事業を計画していた。しかし，

新型コロナウイルス感染症の影響で、クルーズ船の就航が見送られ、島外からの集客を見込めない中、今回は地域の方々に対して募集をかけることとした。

しかし、今まで観光客向けに開催してきたレストランを地域の方々向けに変更し、本当にお客様が集まるのか不安もあった。生徒たちはパソコンやスマートフォンを使用し、QRコードから申込フォームに入力する方法で募集するなど、これまでと違う手法を考え、更にメディアを通してのPRや観光協会、各自治体の協力を頂きながら住民に周知した。その結果、応募者は予定の5倍近くの申込みがあり、その約半数は小・中学生の子どもを持つ親子であった。このことから地域における高校の魅力を発信することができたと考える。

また、本事業を行うにあたって、調理と接客全般について、奄美市でフレンチレストランを運営されている押川健太郎氏と本校卒で京都の料亭やフレンチレストランで支配人の経験もある前川晃一氏を講師に招いたことや、地元の食材を生かした料理を楽しんでもらえたことは、地域協働・地域創生という観点からも今後の学校と地域が目指すべき連携・協働の姿を示すことができた。

## (2) 評価

### ア 地域活性化と課題解決

本事業は、今回で4回目の開催であったが、全校生徒での取組は今年度が初めてであった。そこで、今後に生かすため、お客様にアンケートを実施した。今回、抽選で当選し、参加していただいたお客様は48名で、年代別に見ると未就学児（2名）小学生（1名）中学生（5名）20代（3名）30代（14名）40代（9名）50代（7名）60代（7名）であった。『奄美高校レストランの料理はいかがでしたか』の質問に対し、「満足」98%、「やや満足」2%と肯定的な回答が100%という結果から、奄美の食材を活用したオリジナル料理は好評を得た（図40）。『新型コロナウイルス感染症防止対策はどうか』の質問に対しては、「満足」89%、「やや満足」11%と肯定的な回答は100%であったが（図41）、お客様からの意見として、「各会場の入口だけでなく食事のテーブルにもアルコールスプレーなど消毒剤が欲しかった」等の意見があったので、今後、お客様の側からの対応も考えていくべきと感じた。『これからも奄美高校レストランを続けてほしいですか』の質問については、「はい」が100%という結果であった（図42）。今後も奄美高校レストランを継続してほしいという強い思いを感じることができた。お客様から頂いた感想の中に、「最高のおもてなし、最高の料理をありがとう」とあり、生徒たちもやり終えた後の達成感と充実感を味わうことができたと考える。今後も本事業が地域活性化の一助となり、本校と地域が協働し続けていける手応えを感じる事ができた。

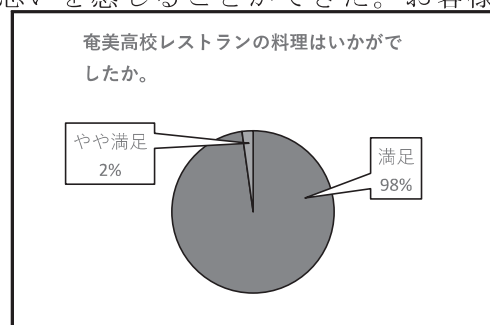


図40 アンケート結果①

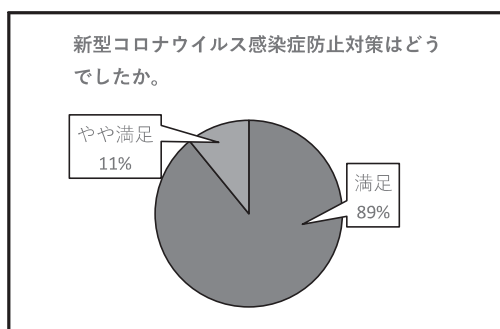


図41 アンケート結果②

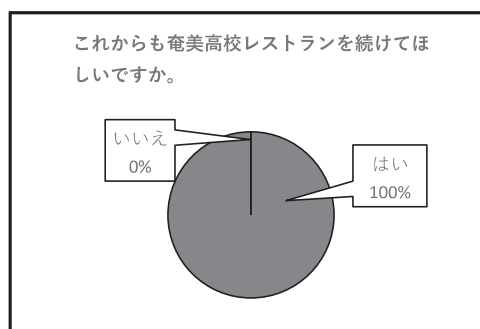


図42 アンケート結果③

## イ 人材育成

今回、全学科で取り組む初めての奄美高校レストランだったが、年度当初からの新型コロナウイルス感染症の影響により、開催できるかどうか不安からのスタートであった。しかし、それぞれの学科の特色と学びの成果を発揮し、レストラン開催による貴重な経験をとおして、多くのことに気付く機会となった。レストラン当日だけを見れば、お客様に直接関わる商業科と情報処理科の生徒、料理に関わる家政科の生徒が中心となるが、本番までに機械電気科の洗練された技術によるアクリルパーティション設置やお客様をもてなす装飾品の製作、衛生看護科のウイルス感染対策の徹底及び指導がなければ、今回の事業は成功していなかった。裏方で支える立場、それをしっかりと伝える立場が連携できて初めてお客様に喜んでいただくことができ、将来に向けた人生設計をする上での財産になったのではないかと感じた。

## ウ その他

奄美高校レストランを開催する時期が12月となったことを踏まえ、第1回コンソーシアム会議には6名のコンソーシアム委員に御参加いただき、概要や年間計画の説明後、意見や提言を頂いた。その中でも「レストランに関わる全てを地元の人材や食材でできることが今後の奄美の可能性や魅力の向上につながる」との提言を頂き、当日のレストラン開催に向けて士気が高まった。

第2回のコンソーシアム会議には9名のコンソーシアム委員に御参加いただいた。奄美高校レストランで調理指導と接客全般の指導を頂いた押川健太郎氏と前川晃一氏から感想や助言を、また、他の委員からも今後を見据えた助言等を多く頂くことができた。

今回の取組を通じて、昨年度までと違い、学校全体の取組（学校行事）として発展させた過程が参加した生徒、教員間で共有されたこと。奄美高校レストランのブランディングの過程を記憶の中だけでとどめるのではなく、記録に残すことで、本校における地域創生・地域協働の在り方や地域とともにある学校の姿を再認識することができた。

## 6 今後の課題

今回の事業では、5学科を有する本校ならではの特色を存分に生かし、取り組むことができたと感じている。各学科ごとにそれぞれルーブリックを用いて評価・分析した結果をみると、本事業にむけて企画・準備を行ってきた商業科・情報処理科（図43, 44）、調理全般に関わってきた家政科（図45）及びレストラン当日お客様に直接関わる機会の多い衛生看護科（図46）については、達成感や自己評価も高い。しかし、前日までの準備や裏方の部分が多かった機械電気科については、達成感や自己評価が他学科ほど高くないことが分かった（図47）。構想名にあるように、「島の未来づくり」をしていく上で、まずは本校で学ぶ生徒たちがこの事業を通じて、それぞれの立場からやりがいを感じ、その上で奄美の魅力を世界に発信できる人材育成につなげていく必要がある。本校の卒業生は9割以上が奄美大島を離れ進学及び就職する。それぞれの場所で己を磨き、「将来、奄美に戻り、奄美に貢献したい」と思う気持ちを醸成することが求められている。世界からも注目される存在となった「故郷・奄美大島」の発展を担う人材育成にこれからも取り組んでいきたい。

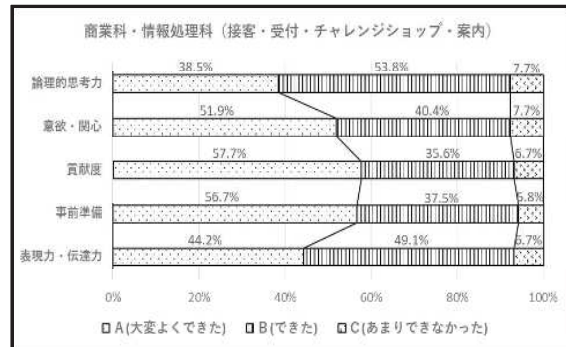


図43 自己評価・分析結果①

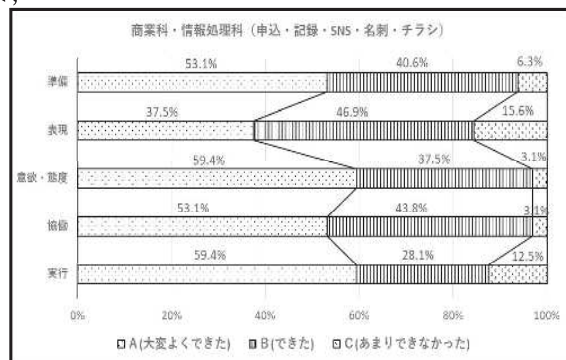


図44 自己評価・分析結果②

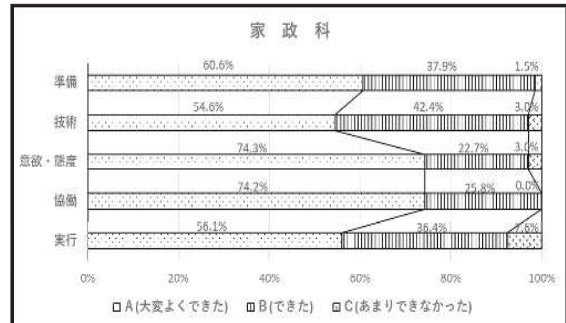


図45 自己評価・分析結果③

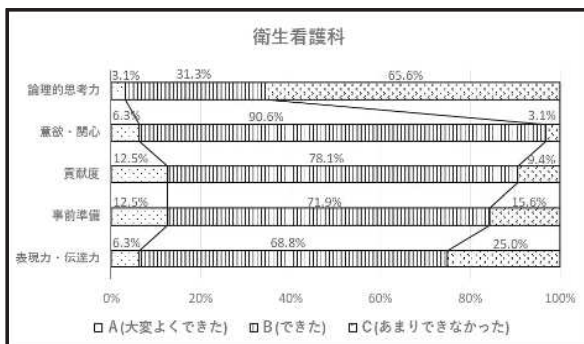


図46 自己評価・分析結果④

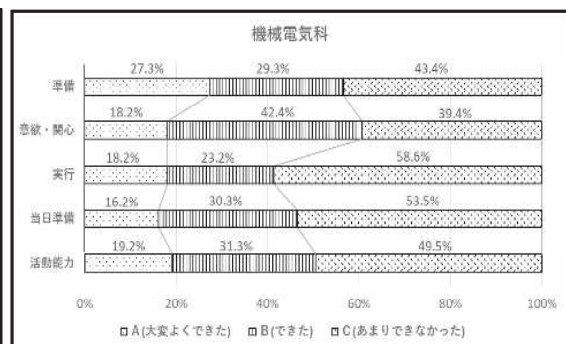


図47 自己評価・分析結果⑤

## 7 協働先一覧

No.	協働先	所在地	主な内容
1	奄美市商工観光部紬観光課	奄美市	集客に関するアドバイス
2	奄美市教育委員会	奄美市	地域協働へのアドバイス
3	県立奄美図書館	奄美市	販売活動への協力
4	あまみ大島観光物産連盟	奄美市	集客に関するアドバイス
5	本場奄美大島紬協同組合	奄美市	奄美大島紬の提供・貸出
6	特定非営利活動法人ディ	奄美市	ラジオ出演 地域協働へのアドバイス
7	島ノコタチ ART WORKS	奄美市	商品開発 講師
8	株式会社 前川水産	奄美市	接客指導全般 講師
9	レストラン プッセ	奄美市	調理指導 講師
10	株式会社 グリーンテック	奄美市	講師
11	大島紬村	龍郷町	泥染め体験
12	株式会社ソレイユスマイル	龍郷町	商品開発
13	平井果樹園	奄美市	食材提供
14	結人株式会社	奄美市	講師
15	有限会社田中印刷所	滋賀県	講師

8 その他（新聞記事等）



令和2年10月18日  
南海日日新聞



令和2年10月30日  
南海日日新聞



令和2年11月12日  
南海日日新聞



令和2年11月6日  
奄美新聞



令和2年12月21日 南日本新聞



令和2年12月28日  
奄美市だより