

令和 6 年度 実践事例報告書

学校番号	家 01	学校名	山形県立天童高等学校		担当教員名	鈴木大気	
ねらい	☐ キャリア教育・ビジネス体験 ☒ 知的財産や社会制度への理解促進 ☒ 生徒の能力育成（創造性・主体性・表現力等） ☒ 外部との連携強化・地域産業への理解促進 ☐ 指導体制の構築・教員のスキル向上 ☐ 学校の特色や専門性の強化・生徒募集						
関連法	☐ 特許・実用 ☒ 意匠 ☒ 商標 ☐ その他（ ）						
実施方法	☐ 全校で実施 ☒ 教科・学科で実施 ☐ 特別活動で実施 ☒ その他（ 1 年次・ビジネス総合系列・福祉保育総合系列 ）						
年間の取組内容			実施月	該当する要素の番号	知財学習の要素		
①	さくらんぼハッカあめの PR		6,8,10 月	1.2.3.10	創造	☒	(1)創造性を鍛える
②	知的財産権についての出前講座		10 月	2.7.10.12.13		☒	(2)情報を利用する能力
③	知的財産権についての職員研修		10 月	2.7.10.12.13		☒	(3)発想・技術を表現する能力
④	米粉食品の開発		10 月	1.2.6.13		☐	(4)観察力を鍛える
⑤						☐	(5)技術を体系的に把握する能力
⑥					保護	☒	(6)商品や社会とのつながりの理解
⑦						☒	(7)保護・尊重する意識
⑧						☐	(8)技術等と権利の対応関係を把握する能力
⑨						☐	(9)手続の理解
⑩					活用	☒	(10)権利を活用する能力
⑪						☐	(11)産業や経済との関係性の理解
⑫					知識	☒	(12)制度の学習
⑬						☒	(13)専門家、資格制度の関する知識
取組目標の達成見込	概ね達成（7 割以上）		その理由 具体的な数値を用いて記載をお願いします	・知財推進委員会を創設し、知財に関する授業の実施。知財の理解度が高まったと回答した生徒の割合が 28%から 88%に向上（1 年次 104 名）。 ・各セミナーや PR 活動を通して、表現力や探究心の向上が見られた。			
取組の状況 具体的な数値を用いて記載をお願いします	・さくらんぼハッカあめの PR を年 3 回実施（写真 1）。 ・弁理士を招聘しての知財出前講座を実施（写真 2）。社会で役立つ知的財産権についての学習。 ・米粉料理研究家を講師に招き、未来食出前講座を実施（写真 3）。 ・校内の体制として、知財推進委員会を組織。						
年間の取組のうち、最も重視した取組又は成果のあった取組等について							
取組番号	④米粉食品の開発						
成果内容	・米粉料理研究家を講師に招き、未来食出前講座を実施し新たな米粉食品の開発に向けて、豊富な米粉の種類の理解や比較実験などを体験できた。						
生徒・学生に見られた変化	・米粉を活用することで日本の食料自給率が上がることを学び、米粉の有用性について理解でき、食糧難や食物アレルギーなど自分事として捉える生徒が増えた。 ・創造力や表現力を向上させることができた。						
その根拠	アンケートの結果、米粉の理解度が 15%から 92%に向上。米粉を使いこなすコツについての理解度が 38%から 92%に向上（福祉保育総合系列 3 年 13 名）（グラフ 1）。生徒の感想：米粉に対するイメージは健康食・小麦アレルギーを持つ人でも同じように食事ができる。という程度のものでしたが、米粉の種類や種類ごとの使い方、味の違いなどがあることを知り、もっと探究してみたいと思った。						
今後の課題	・知財についての職員研修を実施したが、研修自体への出席人数が少なかった。開催時期（3 年次の進路決定の時期）について検討が必要である。一方で、参加した教員からは、知財についての理解が深まったという意見が多かった。 ・知財推進委員会として、年に数回の会議を実施したが、事業の取り組みの方向性の確認や役割分担はできたものの横断的な知財教育に向けた話し合いや実施はできなかった。						
課題への対応	・学科や一部の教員だけが知財学習に取り組むのではなく、全職員が知財力の必要性を学ぶ機会を作る必要がある。職員会議や職員研修会で実施し、まずは知財というものを知ってもらうところから始める必要がある。 ・各教科の年間指導計画に知財を必ず盛り込むというルールを作るなど組織的に実施しなければ、実現は困難。						

本資料内の写真、イラスト、引用文献等の承諾が必要なものにつきましては、権利者の承諾を得ていることを申し添えます。

本報告書の内容は、各校での知財学習の取組全体を記載しているものであり、本事業の活動経費支援を利用していない取組を含む場合があります。



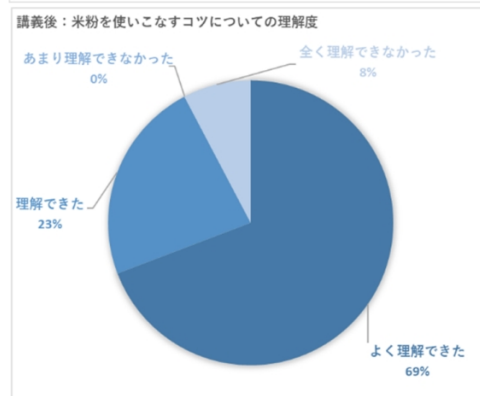
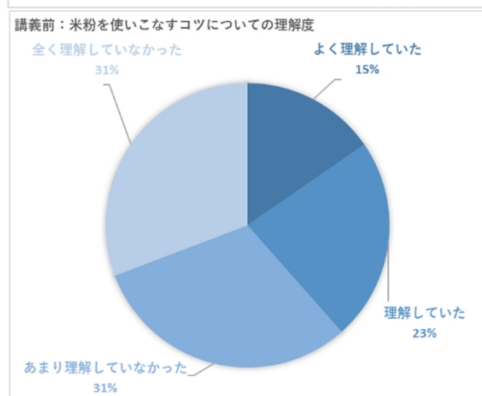
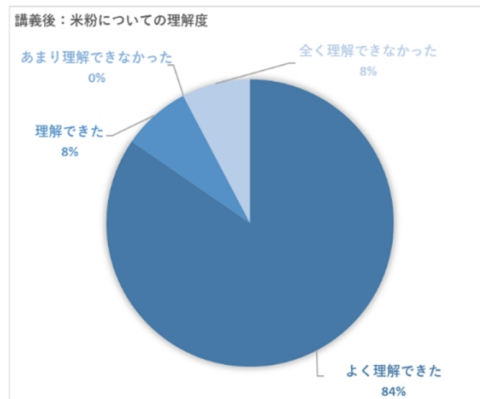
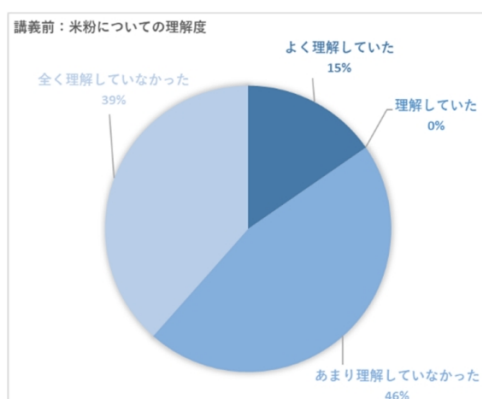
(写真1) PR 活動



(写真2) 弁理士セミナーの様子



(写真3) 米粉食講座の様子



米粉の出前講座【令和6年10月18日（金）実施】

米粉料理研究家中村りえ氏を講師に招き、本校家庭クラブの3年次13名を対象に、米粉の活用について出前講座を実施。米粉の比較実験と、3種類のムース、スティックパンを製作した。

4種類の米粉を準備し、種類によって粒子や吸水率が変わることを知った。その為、商品開発や実験の際には米粉の種類を統一する必要がある。また、米粉はおやつにもおかずにもなることから、幅広く商品展開ができ、食料自給率の向上に繋がることを学んだ。

また、米粉ムースのレシピアレンジとして「さくらんぼハッカエキス」を用いて試作したが、ハッカの風味が強く、更にムースが必要だと感じた。次年度に向けて米粉ムースや米粉クッキーの商品開発に取り組む予定である。

<米粉の種類>

- ・米ふらわあ W はえぬき
- ・瞬間凍結粉碎の米粉(米ふらわあ W はえぬき)
- ・共立食品 米の粉
- ・波里 お米の粉

