

高校生が考えた「市の特産品を活用したレシピ」が完成

誕生したプロジェクトのうち、3つのグループが開発した「市の特産品を活用したレシピ」を使ったメニューを紹介します。また、ペンションむぎわらぼうしの協力で、「健幸で笑顔になるにこにこ弁当」を開発し、実際に販売しています（要予約）。飲食店や小売店などで、レシピを使ったメニューの提供を希望される場合は、健康推進課までお問い合わせください。各メニューのレシピは、まきはぐ総合サイトからご覧ください。レシピは市内のヘルシーメニュー協力店でも配布します。



まきはぐ総合サイト
QRコード



左：紅大根を使った
野菜たっぷり！
ピンク色のコンソメスープ
右：かつお節が香る
玉ねぎドレッシング



お茶マフィン



★
マキノハニー（トマト）を
使った豆腐クリームグラタン



★
健幸で笑顔になる「にこにこ弁当」

*お弁当には★のメニューが入ります。
ペンションむぎわらぼうし(☎0151)
で予約・購入できます。



★
ハニーボーイ（はちみつ）を使っ
たオレンジドレッシング・にん
じンドレッシング

参加者の声

(*) 令和3年3月時点

学校生活では知れないことを学んだ



椋原高校1年(*)
小神卓充さん

普段関わりのない人たちと交流することで、学校生活だけでは知ることができないことを学びました。また牧之原市について深く探求することを通して、自分たちのような若い世代が地域の問題についての解決策を立てて、実際に動き出す必要があることを痛感しました。

いろいろな視点から考える大切さを学んだ



相良高校1年(*)
曾根彩愛さん

自分たちだけで一から調べることや大人の意見を聞くことを通して、いろんな視点から物事を考えることの大切さを学びました。同じグループの人たちと協力することを通して、コミュニケーション力や協働する力が身に付きました。今回学んだことを将来に繋げていきたいです。

「対話」から「牧之原市」を考える ～地域リーダー育成プロジェクト～

高校生と地域の大人との対話を通じた人材育成に取り組む「地域リーダー育成プロジェクト」。6年目となる令和2年度の取り組みを紹介します。

問い合わせ 地域振興課 今村優奈 ☎0053

市では、高校と地域が連携・協働し、①地域に誇りを持つ②将来、地域を担う③地域の課題解決に貢献する人材を育成することを目的に、平成27年度から、市内にある県立椋原高校・相良高校と「地域リーダー育成プロジェクト」を実施してきました。

令和2年度は、8月に「スキルアップ研修」、9月以降に「高校生と地域の育ち合いプログラム」を実施しました。

全国各地で若者の地域参加などに関わる研修を行っている土肥潤也さんを講師に招き、対話やファシリテーションについて学びました。

高校生と地域の育ち合いプログラムでは、地域の現状・課題と自分の関心ごとを結びつけ、高校生自らが自分事として考えました。市職員や地域の大人へのインタビューや市内飲食店・農家さんとレシピの考案などを行い、地域への思いを込めた13のプロジェクトが誕生しました。

参加した高校生からは「地域のために、高校生として何ができるかを考えるきっかけになった」「対話の楽しさや、違う意見を聞くことの面白さを知れた」などの感想がありました。

令和2年度の流れ

8月

1. スキルアップ研修

▶ファシリテーション、対話を学ぶ
講師：土肥潤也氏(NPO法人わかものまち 代表理事)



2. 高校生と地域の育ち合いプログラム (全6回)

高校生が考えたプロジェクト

- ▶特産品を使った料理
- ▶SNSを活用したシティセールス
- ▶外国人とのイベント
- ▶全世代の居場所づくり
- ▶企業とコロナウイルス
- ▶海岸利活用
- ▶お茶天国ツアー
- ▶観光活性化



9月～令和3年3月



電話でのインタビュー



自分たちで考えたレシピの試作



OB・OGも参加

3. 活動報告会

グループごと、半年間の取り組みや成果を発表し、今後の活動や将来へつなげる場としました。

令和2年度の取り組みは、YouTubeで配信しています。

