

## I 事業の概要（地域の実情含む）

本校は、大正9年4月岩手県気仙農学校として開校された大船渡農業高等学校と昭和37年に開校された大船渡工業高等学校を母体とし、高田高等学校商業科、広田水産高等学校家庭科が統合。農芸科学科、機械科、電気電子科、情報処理科、食物文化科の5学科からなる総合的専門高校として、平成20年4月に開校した。将来、地元の産業を担う人材の育成を担う学校としての期待が高い。

また、本校は厚生労働省指定調理師養成施設であり、通常よりも高機能な調理施設を有している。したがって、災害発生時には、避難所並びに緊急対応の前衛基地としての機能も期待される。

このような視点から、震災後も被災地で生き、今後の郷土を支える人材を育成するために、主体的な防災意識と行動力の育成をねらいとして、具体的に次の取り組みを行った。

## II 取組の概要

### 1 避難訓練1（火災想定）

本校は総合的専門高校ということもあり、農産物加工、溶接や電気などの実習、調理実習等、火気を取り扱う実習も多く、校内様々場所、場面での火災が想定される。また、外部講師による授業も多く、速やかな避難と安全状況の把握が必要である。

### 2 避難訓練2（地震想定）

地震を想定した避難訓練は、農芸科学科が校舎とは4キロ離れた農場での実習中であることを想定し、実際の避難時でも最も重要な安否確認の練習をすることにした。

### 3 三陸防災復興プロジェクト2019

『美味えがすと三陸ーGastronomy S A N R I K Uー構想プロジェクトへの参加』

このプロジェクトは復興に力強く取り組んでいる地域の姿を発信し、東日本大震災津波の風化を防ぐとともに、国内外からの復興への支援に対する感謝を示し、さらには、東日本大震災津波の記憶と教訓を伝えることにより日本国内

はもとより世界の防災力向上にも貢献していくこと、また、併せて、豊かで多彩な自然環境、地形・地質、風土に根ざした歴史の中で育まれた文化遺産や伝統芸、多種多様な食材や郷土料理など、三陸地域の多様な魅力の国内外への発信と交流の活発化により、三陸地域への関心や認知度を高めながら、「新しい三陸の創造」につなげていくことを目的として、三陸地域全体を舞台とする総合的な防災復興行事である。

## III 取組の成果と課題

### 1 避難訓練について

火災を想定しての避難訓練では、放送の指示をよく聞き取り、落ち着いて避難することができた。毎年実施している避難訓練ではあるが、京都アニメーションの火災事故直後ということもあり、煙の広がり方やスピードなど、消防署の方の詳しい説明を皆、真剣に聞いていた。火災の恐ろしさを改めて実感し、避難時に注意すべき事項など、防災についての意識が高まった様子であった。

地震を想定した避難訓練では、農場での実習に加え、県内事業所への校外研修を実施しているクラスがあり、校外に生徒・職員が外出している場合の連絡体制も確認することができた。災害はいつ、どのような場面で発生するのか予想できないため、通常と異なる設定で、避難時に最も重要な安否確認の訓練ができたことは、大変有意義であった。

### 2 三陸防災復興プロジェクト2019

『美味えがすと三陸ーGastronomy S A N R I K Uー構想プロジェクトへの参加』

三陸国際ガストロノミー会議は、国内外の有名なシェフと生産者、食のスペシャリストが岩手・三陸に集い、三陸の魅力を再発見しながら、お互いの交流促進を目的として開催された。講演のテーマは「三陸の食、海と環境」、豊かな地域資源を世界に発信するものであった。

## 【生徒の感想】

- ・ 岩手は田舎で何もなく、早く出たいという気持ちが大きかった。しかし、今回の話を聞き、岩手は海の幸、山の幸が豊富で食材に恵まれていると思った。
- ・ この会議では海洋汚染や地球温暖化、乱獲によりダメージを受け漁獲率が低下し、とれる魚や貝の大きさが小さくなっていることなど、自分が生まれ育った地域が置かれている状況を深く知るきっかけになった。
- ・ これから生きていく私たちが、どのような空気、水、食料を食べていくのか、また自分たちが住む地域の海や自然を守るためにどのようなことをするべきか、しっかり考えることが大事であると気づけた。
- ・ 震災当時、私たち被災者のために炊き出しをしてくれていたことに感謝したい。限られた食材の中であっても、彩りとバランスにも気を配り、その点も凄いと思った。
- ・ 食は人を救うものでもあるし、人を笑顔にすることができるものなのだと思う。
- ・ オリヴィエさんが「料理は生きる」と話していたのが印象的であった。私たちは生きるためにモノを食べるが、それだけでは心を満たすことができない。食材に巧みな技術を生かして調理することによって、心も満たす料理になると思った。
- ・ 将来地元で自分のお店を開きたいと考えているので、その際には地元の食材を使用した料理を提供したい。地元の食材を 100%生かした料理が復興の手助けになるだろう。生産者とつながることで、食材の活かし方を知ることができるかもしれない。また、食文化を広げるためには海外のシェフとつながることで、新しい扉が開かれると思う。調理師として復興の手助けができるように、知識と技術を身につけたいと思った。
- ・ 地元の食材を熟知したうえで使用することで、おいしい料理を作ることができ、一生懸命食材を作ってくださっている生産者の皆さんのためにもなるのだと思った。
- ・ 素晴らしい土地なのに、どんどん衰退していくこの三陸の地を、これから盛り上げていくのは自分たちなのだと感じさせていただいたシェフの皆様には感謝の気持ちでいっぱいです。
- ・ オリヴィエさんの話では東日本大震災によって、海外から三陸の海産物が放射能汚染のイメージと混同していることを知った。

三陸の魅力ある食材とただ単に発信するのではなく、正しく復興の状況と安全であることを伝えながら、三陸の食材を日本、そして海外へアピールしていくことが大切であると分かった。

生徒には三陸の魅力を再確認する機会となった。また、国内外の有名なシェフや専門家の講演を聴き、調理師という立場で環境問題を受け止め、考え続けること、調理師という立場での震災復興へも関わり、地域を盛り上げていくことなど幅広い教養を身につけることができた。震災復興には、たとえ、批判的な意見や見方があったとしても誠実に応えていく必要があると感じた。

## 参考資料

## 美味えがすと三陸宣言

## (全員)

- 1 私たちは、地域における最高の食材と独自の食文化や、生産者と料理人の思い、若者に希望を与える美味しい料理を世界に向けて発信します。

## (調理関係者)

- 2 私たちは、環境をめぐる問題を理解し、人々に楽しみをもたらす旬の食材を生かした料理を創造していきます。

その料理は、自然という食料庫を尊重し、生産者が誇りをもって生活することを支援する倫理的なものになるように努めます。

## (生産者)

- 3 私たちは、豊かな海をはじめ、地域の自然・風土のもとで、最高の食材を生産していることに誇りを持ち、その財産と言える地域資源を未来に向けて守っていきます。

## (全員)

- 4 私たちは、料理人と生産者、地域の間でネットワークを構築し、連携・協働の活動を通じて、持続可能な「食」の魅力の向上と「食のまち」の創造を目指して取り組みます。

令和元年（2019年）6月11日

