

球磨中央高校での学びの特長

昨年度、球磨商業高校とローソンがコラボしたタイピーエンピロシキ !!

「店頭では1個150円で売られていたこの商品ですが、本校ではこの商品が深い学びへつながります。それは採算の取れる商品の作り方や販売方法、そして経済の仕組みまで広がり、その学びはプライスレスの価値を生み出します。」

主体的・対話型で深い学び

人吉・球磨地域の魅力を学び、地元郷土を愛し、
地域人材のリーダー性を磨きます！

球磨中央高校では、地域産業の食材・観光資源等に着目し、地域関係機関と連携し、地域未来の魅力の掘り起こしを学習・研究しています。

日本国内における「きくらげ（食材）」の生産量日本一の熊本県、全国生産割合約20%のシェアであり、その内、人吉球磨地域の生産は90%を占めています。



きくらげをPRした商品企画！

くまもと県南フードバレー「ご当地グルメ【県南の「おいしい」を食べにいこう】とタイアップし、熊本で生まれた”太平燕”（中華料理）とコラボした、”タイピーエンピロシキ”パンを開発し、（株）ローソンや県南地域の小売店にて販売されました。



知識・技術

商品開発と流通について実務に即して体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につける。



地域の活性化を図るため、地域の魅力を引き出す、地域素材の掘り起こしとしての「きくらげ（素材）」の調査。

思考・判断・表現

商品開発と流通に関する課題を見出し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。

「きくらげ（素材）」と熊本県のご当地メニュー”太平燕”を絡めた商品開発企画書の作成。

学びに向かう力

適切に展開する力の向上を目指して自ら学び、商品開発と流通に主体的・協動的に取り組む態度を養う。



アイデアレシビの販路拡大のため、大手コンビニエンスストアをはじめ、各小売店において店舗販売。