

須崎市体験教育プログラム



一般社団法人 須崎市観光協会

ご挨拶

須崎市観光協会に対しまして、平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
須崎市が体験型修学旅行（民泊受入を含む）の受入を始めてから9年経ちました。

令和2年度にはコロナウィルスの影響の中でも感染対策を徹底の上、高知県内・外含め11校の中高等学校に来ていただき「あったか交流体験」をさせていただきました。

毎年須崎市へ来ていただける学校が増えてきており、高い評価をいただいております。
これもひとえに皆様方のご理解とご支援の賜物と感謝しております。

須崎市の体験交流プログラムは、自然と人、人と人との交流から「心の豊かさ」の出会いを計ることを受入事業理念としております。

澄みきった空・山や森から海に続く豊かな自然があり、例えばドラゴンカヌー体験では自然の中で仲間と一緒に力をあわせてカヌーを漕ぐことで協力・共感する力を育み、また鰹の薫焼きタタキ体験においては新鮮な鰹に触れ、自らの手でさばき、地元の漁師さんとの触れ合いによってコミュニケーション力の向上が期待できます。

そういった体験を通じて得られるものは子ども達に感動を与えるとともに子ども達の感性を豊かなものとし、心に刻まれるものであります。そして互いの人生に大きく影響を与えるめぐり逢いであることを願うものであります。このような思いで須崎市は取り組んでおります。

ぜひとも体験交流型修学旅行の適地である高知県須崎市方面へのご旅行をご検討いただきますようよろしくお願い申し上げます。

須崎市立スポーツセンター施設概要



体育館全景



体育館正面



カヌー場と研修棟



芝生広場



食育研修棟

ドラゴンカヌー体験



体験名：ドラゴンカヌー体験
施設名：須崎市立スポーツセンター・カヌー場
所在地：高知県須崎市浦ノ内東分2688
駐車場：無料（大型バス可）

受入人数：15人～200人
所要時間：約2時間～2時間30分
実施時期：通年

鰹の藁焼きタタキ体験と食事



魚のさばき方も指導！



高知の食文化を楽しむ！

体験名：鰹の藁焼きタタキ体験
施設名：須崎市立スポーツセンター 研修棟
所在地：高知県須崎市浦ノ内東分2688
駐車場：無料（大型バス可）

受入人数：最大200人
所要時間：約2～3時間
実施時期：通年

鰹タタキ体験の昼食メニュー



生カツオから裁きます



藁焼きします



塩タタキで食べます



特製タレにつけた鰹タタキ



鶏の唐揚げレタス
季節の果物

こちらの副菜はオプションになる為、
追加代金が必要となります。



ごはん
お味噌汁
鰹茶漬け
お茶（麦茶）

虎斑竹で花籠作り体験 <山岸竹材店>



作り方の説明



編み方で苦戦中！



少しずつ出来ています



楽しくやっています



最後は記念写真



花駕籠の完成！

選択体験



ハーバリウム体験



刃物作り体験



草木染体験



船釣り体験



安全対策とその対応について

緊急連絡先	住 所	電話番号
須崎くろしお病院	高知県須崎市緑町 4 - 3 0	0 8 8 9 - 4 3 - 2 1 2 1
須崎警察署	高知県須崎市山手町 1 - 8	0 8 8 9 - 4 2 - 0 1 1 0
須崎消防署	高知県須崎市山手町 1 - 7	0 8 8 9 - 4 2 - 0 1 1 9
須崎市役所	高知県須崎市山手町 1 - 7	0 8 8 9 - 4 2 - 2 3 1 1

- ・ 釣り体験や水上のアウトドア体験においてはライフジャケットを着用します。
- ・ 食育体験等での食事においては、食物アレルギー等を事前に調査の上、有無のご連絡をお願いしています。
- ・ 緊急連絡網を作成して、周知徹底しています。また、応急措置や救急車の手配、関係者への連絡・相談など緊急時の対応マニュアルを作成して指導しています。
- ・ 体験場所や平時の危険個所、災害時の危険チェックし、地震時による津波の避難道の確認などを行っています。
- ・ 安全管理には最大限の対策と指導を行っていますが、万が一の場合に備え、傷害保険や賠償責任保険に加入しています。

自然あふれる高知・土佐の国 あるがまま体験！ 思い出と感動を・・・



**都市と田舎の人情交流
感動の体験旅行プログラムを
ご提案します！**

【高知自動車道】

高知市内 == 高知IC == 須崎東IC == 須崎スポーツセンター
(車で約30分) (車で約15分)

■一般社団法人 須崎市観光協会

〒785-0001

高知県須崎市原町1丁目9番11号

TEL0889-40-0315 FAX0889-43-0161

ホームページ <https://sta2020.com/>

E-MAIL: info@sta2020.com

生徒さんからの感想



ドラゴンカーレースも終わった
みんな、とても水が冷たかった。
本当にありがとうございました。



須崎市観光協会のみなさんへ
みんなと一緒にドラゴンカー
レースをしました。とても楽し
かったです。ありがとうございました。

ドラゴンカーレース、楽し
しかったですよー！
本当にありがとうー😊
また来るねー

ドラゴンカー
楽しかった！！

須崎市観光協会の
みなさまへ
兵庫県立阪神昆陽特別支援学校
2年生一同

ドラゴンカー楽しかったです！
1位とれて良い思い出に
なりました。ありがとうございます！

ドラゴンカーのみなさんへ
みなさんのアドバイスが
できました。ほんとにありが
たうございました。

ドラゴンカーはすごく楽しか
たです。
自分が見ていただけで楽しか
たです。
ありがとうございました。

ドラゴンカーレース、楽し
かったです。1位にほれて
良かったです。



受入実績



2017年度

大阪府公立中学校	7校
滋賀県公立高校	1校

2018年度

大阪府公立中学校	15校
滋賀県公立中学校	1校
愛知県公立高校	1校

2019年度

大阪府公立中学校	9校
----------	----

2020年度

大阪府公立中学校	2校
兵庫県公立高校	1校
奈良県公立中学校	1校
広島県公立中学校	4校

2021年度（予定校）

大阪府公立中学校	7校
兵庫県公立中学校	2校
奈良県公立中学校	5校
京都府立公立中学校	1校
京都府立公立高校	1校
滋賀県立公立高校	1校
広島県公立中学校	2校
広島県公立小学校	1校

2021年6月作成



新学習指導要領改訂に対応して「主体的・対話的で深い学び」のため

新学習指導要領の改訂で従来からの「生きる力を育む」に加えて「主体的・対話的で深い学び」の視点から特別教育活動、とりわけ修学旅行等で、その実現に向けての期待が高まります。主体的に事前、事後学習を行うことに加え、現場での対話的な体験学習により狙いの深い学びとなります。旅行先での学習のテーマは地域事情に合致したものでなくてはなりません。地域の魅力と課題を示すことにより主体的なテーマの選択が可能となります。

高知県須崎地域の

魅 力

1. 大自然を味わえる体験プログラム

太平洋に面した湾でのドラゴンカヌー体験やマリンスポーツ体験で都会では味わえない自然を満喫することができます

2. 本場ならではの薫焼きタタキを堪能できる場所

新鮮なカツオをさばく体験から実際に調理をするところまでインストラクターがしっかりサポートしてくれます

3. 農作業・漁業・伝統工芸など満喫できる体験が豊富

果物の収穫体験・船や筏に乗船し魚釣り体験・日本で唯一生産される虎斑竹で作る竹細工体験ができます

課 題

1. 少子化による人口減・経済の縮小

出生数が年々減少しており、人口の社会減と相まって人口減少が進み、経済も縮小しています

2. 防災対策の拡充

自然災害（地震・津波・台風）による地域への被害対策や避難場所の確保等の課題があります

3. 高齢化による集落の維持が困難

高齢化が進む集落では住民自治を維持することや、田畑山林の管理が難しくなっています

「主体的・対話的で深い学び」体験プログラム①

※鰹の藁焼きタタキ作り体験

SDGs取組プログラム

12. つくる責任つかう責任
14. 海の豊かさを守ろう



プログラムの流れ

10分

○関係者・運営者より挨拶と体験の説明

50分

○エプロン・三角巾装着・手洗い
○インストラクターの指導により鰹をさばく→藁焼き→切り分け(写真参照)

30分

○各自のテーブルに戻る
○ごはん・みそ汁を取りに行く
○食事

30分

○片付けを行い、終了のあいさつ

定 員 ～200名まで

設定期間 通年

所要時間 約2～3時間

アクセス 須崎東ICから
車で約20分

プログラムの教育効果

昨今、「魚をさばく」という調理が簡略化されている中、実際に調理を行うことで、海の豊かさが生産したものを体感し、食育の観点から命をいただく過程を学ぶ一助となることを期待する。

○当日必要なご用意いただくもの
・汚れても良い及び、動きやすい服装
・エプロン・三角巾・タオル

○体験プログラムに含まれるもの
・カツオのたたき
・ごはん、味噌汁
・副菜（唐揚げ・果物等）に関してはプラス300円追加

プログラムの概要・目的

本場の藁焼きたたきを地元の魚屋さんたちがカツオのさばき方から焼き方まで、丁寧に伝授致します。焼きたてのカツオの塩たたきは極上の味わいです。

●ご予約・お問い合わせ先
一般社団法人 須崎市観光協会
TEL: 0889-40-0315/
FAX: 0889-43-0161
mail: info@sta2020.com