令和３年度　福島県立ふたば未来学園中学校・高等学校
未来創造探究　生徒研究発表会

ふたば未来学園の生徒たちは、１年次にはフィールドワークで地域の課題を見つけて演劇で表現し、２年次から３年次にかけては、本校独自の授業「未来創造探究」で地域の住民の方々や行政などとも連携しながら、地域復興に向けた探究と実践を行ってきました。
「未来創造探究」では、地域復興に向けたイベントを開催したり、新たな再生可能エネルギーによる町づくりを模索したり、震災前の地域の特産物を復活させるなど、様々な実践が生まれました。特に今年度は、コロナ禍での学習の分断に伴い、生徒たちは例年以上に考え、悩み、協働しながら探究活動を力強く進めてまいりました。
生徒たちの３年間の取り組みの集大成となる発表会を開催いたします。今年度は全体会をオンライン配信による参観とさせていただきます。多くの方のご参観をお待ちしております。

1. 日時　令和３年９月２５日（土）

2. 会場（感染症対策として会場を分散し、全体会はアリーナから各教室へのオンライン配信となります。）

3. 発表概要
高校では各探究ゼミのプロジェクトを動画で審査して３２プロジェクトに絞り、分科会で選ばれた8プロジェクトが全体会で発表します。各探究ゼミごとの全発表件数は、以下の表のとおりです。

原子力防災	メディア	再エネ	アグリ	スポーツ	福祉	ゼミ混合※
8件	14件	4件	5件	12件	10件	3件

全体会での発表プロジェクトは、当日の分科会後に決定し、休憩の時間帯に学校HPにて公表します。
中学校では16プロジェクトを分科会で発表し、全体会では３プロジェクトが代表として発表します。

4. 日程

９：００～１０：１５	分科会（8教室で高校生4発表、中学生２発表ずつ）
１０：３０～１１：１０	ミニ講義（専門知審査員の講義）
１１：３０～１１：５０	★開会行事
１１：５０～１２：３５	★全体会Ⅰ（高校生代表発表【前半】）
１２：３５～１３：２０	休憩
１３：２０～１４：０５	★全体会Ⅱ（高校生代表発表【後半】）
１４：２０～１４：４５	★全体会Ⅲ（中学生代表発表）
１５：０５～１５：３５	★閉会行事（結果発表，表彰,総評）

申し込み用QRコード

5. 参加申し込み
- 新型コロナウイルス（COVID-19）の感染が拡大している状況を鑑み、**来校しての参観は中止**することといたしました。つきましては、下記のアドレスから申込みいただき、後日メールにて送信されるzoom roomからご参観ください。

【申し込みフォーム】https://forms.gle/ajWf944tHekqeEwy5
- 上記「4.日程」のうち、★のついたセクションを参観いただけます。

※　ただし、全体の定員は300名です。

「未来創造探究」とは

「未来創造探究」は、ふたば未来学園のカリキュラム全体の核となる授業です。生徒たち自身が福島・双葉郡の復興を後押しし、持続可能な地域を創造していくことを目指して、２年生～３年生までの２年間にわたって地域で様々なプロジェクトを実践しています。

生徒たちは６つのテーマに分かれて、地域・企業・関係団体、大学・国際機関と連携し、グローバルな課題である「原子力災害からの復興」をテーマの中心に据え、その原因、背景、過程について探究しつつ、地域再生の実践を行っています。

原子力防災探究	メディア・コミュニケーション探究	再生可能エネルギー探究	アグリ・ビジネス探究	スポーツと健康探究	福祉と健康探究
原子力災害によって失われた地域コミュニティの再構築について研究する。	海外を含めた、異文化の方々に向けた情報発信やコミュニケーションの有効な方策を研究する。	福島の現状を踏まえた、望ましい人間社会と、地球環境やエネルギーの関係性について研究する。	福島の復興につなげる、今後の農業とビジネスを研究する。	福島の地域を、スポーツを通じて豊かにする方策を研究する。	福島の地域において、少子高齢化が加速する中での健康長寿の実現の方策を研究する。

生徒たちの実践（昨年度の受賞例）

富岡さくら復興プロジェクト
～届けさくらタピオカ～

地元の富岡町に帰還を希望する人の数が減少し、これからの街づくりを担う若者に注目。富岡のシンボルである桜をイメージした商品を開発。大学と協働し、ビジネスの視点やエシカルの視点を取り入れた。富岡町のことを伝えるために県内外のイベントにも参加し、積極的に情報発信を行った。

〇全校高校グローカル探究オンライン発表会　金賞
〇ふくしま高校生社会貢献コンテスト　最優秀

浜通りの魚をなめんなよ
（Fish Protein開発）

福島県の漁業に対する風評被害に対する情報を分析し、特に風評の被害が懸念される魚に着目。福島県産の魚の「安全性」とともに「おいしい魚の魅力」をアピールするために有効な方策を検討。漁協や企業に通い詰めて交渉し、地元産のヒラメと味噌をコラボさせた商品を開発・発売。パッケージ、広告も自ら制作し、県内外で販売会を開催するなど積極的に発信。

お問い合わせ　担当：企画・研究開発部　林　裕文
電話：０２４０－２３－６８２５　メール：hayashi.hirofumi@fcs.ed.jp