

熊本県立南稜高等学校

プロフェッショナルハイスクール（実践研究型）



地域の未来を担う豊かな創造力と技術を持った産業人の育成

（事業目的）

- 幅広い知識と教養を身に付け、それを活かして自らの将来を切り開く力を育成する。
- 地域の課題に向き合い、地域を活性化できる実践力あるクリエーターを育成する。

（事業概要）

- ①農業教育実践と人材育成
- ②産業人の育成
- ③地域農林業の実践リーダー及び経営管理能力の育成
- ④生物活用の実践や健康を支える人材の育成
- ⑤地域の自然や文化遺産を学ぶことにより、地域を支える人材の育成



人吉・球磨地域の魅力



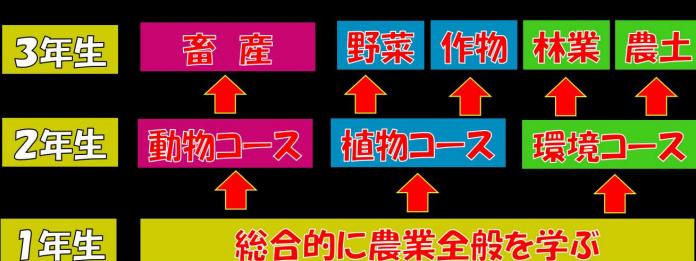
人吉・球磨地域の課題

（総合農業科）

動物：子牛の発達調査を行い、和牛甲子園に向けて飼育する。

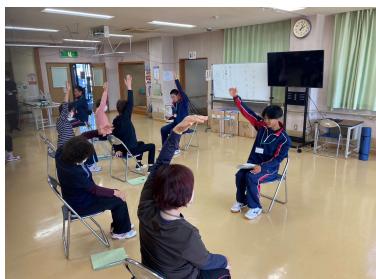
植物：町の商工観光課や商社と連携し、南稜産のブドウを大阪で販売する。

環境：農林業の鳥獣被害対策として狩猟とジビエ料理の開発を行う。



（普通科：スポーツ／福祉）

人吉・球磨地域の自然についての学習。スポーツ、福祉の強みを生かした健康体操教室を実施した。



（食品科学科）

和菓子の新商品開発に取り組んでいる。生徒がレシピを開発し「市房堂」で商品化、南稜祭でも販売した。人吉市の喫茶店「麻葉珈琲」で販売予定である。



（生活経営科）

地元の魅力を再発見するために、熊本市内のイタリア料理店antica locanda MIYAMOTO のオーナーシェフである宮本健真さんが、南稜の農産品や生産品を使って調理した。

