

～糸島地域広域連携プロジェクト事業～
「DVD版 いとしま学」が完成しました

〈概要〉

- 糸島市と福岡県で構成する「糸島地域広域連携プロジェクト推進会議」では、糸島地域の子ども達が、地域全体の文化・歴史などを学び、郷土である糸島への誇りと愛情を育む「いとしま学プロジェクト」に取り組んでいます。
- プロジェクトの一つとして、糸島地域の魅力が詰まった「テキスト いとしま学」を編纂し、現在、市内の全小・中学校の授業等で活用しているところです。
- 今回、「テキスト いとしま学」の補助教材として、ドローンを活用し古墳・遺跡、自然、景観などの動画化を行った「DVD版 いとしま学」を作成しました。

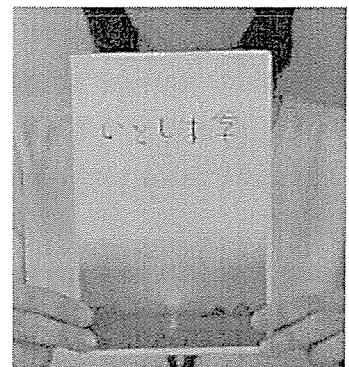
〈活用方法〉

・学校向け

- 小中学校の「テキスト いとしま学」授業教材
 - いとしま学チャレンジ教室の事前学習
- ※いとしま学チャレンジ教室 … 九州大学、市内の研究所、企業等を訪問し、施設見学や講義を受ける取組み

・市民向け

- 出前講座、生涯学習講座等での普及教材
- 市ホームページへの掲載
- 公共施設窓口等での放映



「DVD版 いとしま学」

〈配布先等〉

- 糸島市内の小・中学校
 - 糸島市内の公民館、歴史博物館、図書館等の公共施設
- ※市立図書館（二丈館）を通じて貸出を実施

〈配付数〉

- 300部

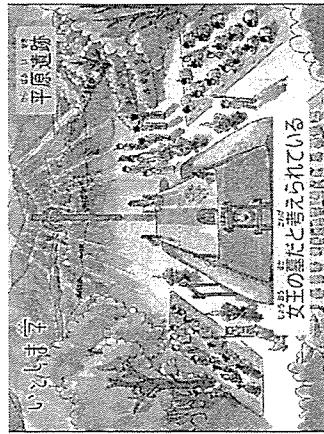
【問い合わせ先】

糸島市役所地域振興課（担当：黒岩）TEL：092-332-2062
糸島市役所学校教育課（担当：原尾）TEL：092-332-2097
福岡県広域地域振興課（担当：向井）TEL：092-643-3181

れきし・ぶんかへん
歴史・文化編



いとしま学



いとしま学

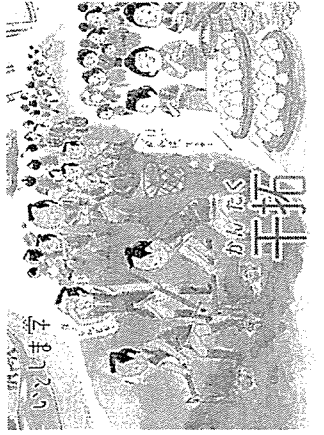


いとしま学

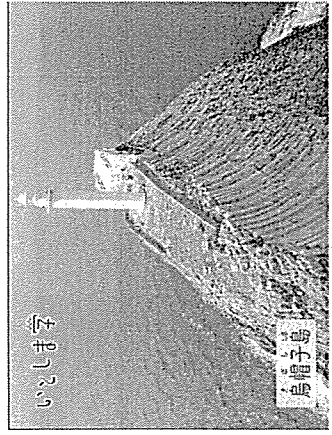
しぜんへん
自然編



いとしま学

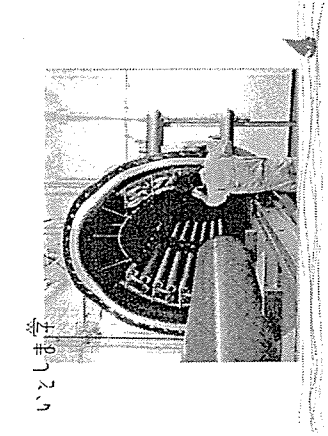


いとしま学



いとしま学

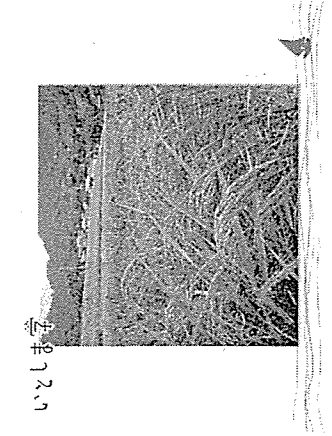
さんぎようへん
産業編



いとしま学



いとしま学



いとしま学

今日的な人権課題の解決をめざす小・中学校における指導資料

「人権教育の手引き2・3」の発行

これまで、わが国では、国民一人一人の人権尊重の精神の涵養を図ることに取り組んできたが、障がい者、女性や子ども、外国人等、様々な個別の人権課題が山積している。本市においては、このような個別の人権課題の解決に向け、義務教育9年間を通じて意図的・計画的に指導を行うため、教員向けの「人権教育の手引き」を独自に作成している。今回発行した人権教育の手引2と3は糸島市教育委員会が平成26年度に発行した「『がいじ』発言への対応と指導」に続き、今日的課題である「子どものSNS等のICTに関わる人権問題」や「多様な性に関する人権問題」を解決する目的で作成したものである。

【概要】

内容

人権教育の手引き2～ネット上のトラブルに対応できる人間関係づくりをめざして～

SNS利用を含むインターネット上における人権侵害に対応するために必要となる知識や技能を育成するとともに、人権感覚を育む「人間関係づくり」に重点を置いた指導の手引き

人権教育の手引き3～多様な性を理解し、ともに生きるために～

多様な性のあり方や性的マイノリティの人権課題について、自分の生き方と結びつけながら考える学習により、知識理解、豊かな人権感覚、実践的態度を育成するための指導の手引き

作成過程

- ・ 市内小中学校の教員及び糸島市教育委員会学校教育課指導係を構成員とする作成委員会を平成29年度に発足
- ・ これまで糸島市教育委員会や市内小中学校で行われた研究実践をもとに編集

ポイント

個別の人権課題の解決に向けた指導の手引きのシリーズ化

平成26年3月発行の障がい者(がいじ発言)問題に取り組むための「人権教育の手引き～がいじ発言への対応と指導～」に続き、第2弾、第3弾の指導の手引きの発行です。

理論と実践の2部構成

教師の認識を確かなものにするための理論と学年に応じた指導例を示した実践例から構成されています。

手引き活用の今後の予定

- ・ 平成30年度 試行的な実践
- ・ 平成31年度～ 意図的・計画的な指導の実施のため全小中学校の教育課程への位置づけ



人権教育の手引き2



人権教育の手引き3

「糸島市農商工連携事業補助金を活用した新商品の開発」

平成 29 年度糸島市農商工連携事業補助金を活用して、2 事業者が市内の農林漁業者と連携し、新商品の開発に取り組みました。

【平成 29 年度の採択事業で開発された新商品】

	事業者名	商品名
1	株式会社 ヒサダヤ	『福岡県糸島産 基本のトマトソース』
2	有限会社 プランニングマエダ	『森のみそ、ドレッシング、漬物、佃煮』

【糸島市農商工連携事業補助金とは】

市内の中小企業者が、市内の農林漁業者と連携し新商品などの研究開発や販路開拓を行う事業に対し、市がその経費の一部を補助する制度です。

- 補助対象者：市内の中小企業者（市税に滞納がなく、暴力団等と関係がないこと）
- 補助対象事業：補助対象者が市内の農林漁業者と連携して新商品、新技術、新サービスの開発などを行う事業
- 補助対象経費：原材料費、外注加工費、試作開発費、調査研究費、広告宣伝費など
- 補助率：対象経費の 2 分の 1 以内（1 事業当たり上限 100 万円）

【実績】地域経済の活性化を図ることを目的に平成 26 年度から補助事業を開始しています。

該当年度	開発事業者（開発商品）
平成 26 年	4 事業者（糸島牡蠣茶わん蒸し、梅味噌ドレッシング、鯛のオリーブオイル漬け、糸島産橙風味辛子明太子）
平成 27 年	4 事業者（絹ごしたまごスープ、鯛起万世、天然真鯛の昆布しめ、糸島ラーメン）
平成 28 年	4 事業者（糸島産ヤーコンシロップ、元祖糸島豚龍包、中洲二丁目屋台 博多めしシリーズ（かきめし / とんこつめし）、糸島三部作 From Itoshima Sweets Suite（伊都 酒蔵饅頭 / 田舎しょうゆ餅 / ふわふわ練乳大福）

問い合わせ先

糸島市 産業振興部 商工観光課 商工労働係
 担当 河野（こうの）、井上
 電話 3 2 3 - 1 1 1 1（内線 1 8 5 3）
 3 3 2 - 2 0 8 0（直通）
 E-mail shokokanko@city.itoshima.lg.jp

太陽をいっぱい浴びて育った糸島産トマトを 100%使用

商品名 『福岡県糸島産 基本のトマトソース』

糸島市食品産業クラスター協議会でトマトなど野菜生産している加茂グリーンファームと知り合い、自社のお肉に合うソースとして加茂グリーンファームで太陽をいっぱい浴びて育った糸島産トマトを 100%使った「トマトソース」の商品開発を行いました。

近年高まっている食へのこだわりを持っている顧客をターゲットとし、関東方面での百貨店催事やギフト商材として売込み、販路の開拓に取り組みます。

* 糸島市食品産業クラスター協議会については、4 頁をご覧ください。

会員数 44 事業者 (平成 30 年 4 月 1 日現在)

【糸島市の加茂グリーンファームで作られた太陽をいっぱい浴びたトマト】



【商品化した『基本のトマトソース』】



150g 入り 410 円 (税別)

商品の特徴

糸島産のトマトを 100%使い、味はフレンチレストランのレシピを参考に開発したトマトソースです。トマトの濃厚な味わいを楽しむことができます。

パスタ、スープ、煮込み料理、カレー、シチューなど様々な料理に使えます。

また常温保存なので、ギフトとしても容易に発送することができます。

トマトソースを使ったレシピ



(煮込みハンバーグ)



(ビーフシチュー)



(ロールキャベツ)

販売場所など

- ・糸島市内の直売店 2 店舗 伊都菜彩、志摩の四季
- ・ヒサダヤの直営店 6 店舗 井尻店、七隈店、大橋店、赤坂本店、岩田屋店
イオン大野城店

補助金交付確定額：300,000円

会社概要

社 名：株式会社 ヒサダヤ

代表者名：代表取締役社長 久田 賢太

会社設立：昭和54年4月26日

本 社：福岡県糸島市二丈松国328-6

電話 092-325-0480

支 店：糸島工場、井尻店、七隈店、大橋店、赤坂本店、岩田屋店、イオン大野城店

資本金：1,000万円

事業内容：食肉及び食肉加工品の製造・販売

従業員数：63名(平成30年4月4日現在)

糸島市食品産業クラスター協議会

糸島の食品産業と農林水産業との連携を促進します。

糸島市では、食品加工事業者と農林水産業者などが連携を図り、新商品開発や販路開拓、地域ブランドの確立による雇用の創出、所得の向上など、地域活性化を図ることを目的に、平成28年7月に糸島市食品産業クラスター協議会を設立しました。

本協議会の活動により、糸島市の食品産業全体が益々発展し、地域社会に大きく貢献できると考えています。

食品産業クラスター協議会のイメージ

食品加工事業者の思い

新鮮で良質な食材を安定的に確保したい。
他事業者とコラボして新商品を開発したい。
もっと販路を拡大したい。

農林水産業者の思い

生産物を安定供給し、収入増につなげたい。
食品加工事業者と協力して、生産物の付加価値を高めたい。

加入

食品産業クラスター協議会

マッチング交流会
(会員同士の気軽な交流の場を提供)
講演会・セミナーの開催
(会員のビジネススキル向上)
食品に関する展示会等への参加

加入

新商品の開発、販路拡大、糸島ブランドの向上など

食品産業と農林水産業との連携による具体的な事例

糸島産
天然真鯛

×

糸島めんたい
(株)やますえ

=



「鯛起万世」

漁獲量日本一の糸島「天然真鯛」を商品化

糸島産牡蠣

×

糸島産卵

×

糸島たまご屋本舗
富士食品(株)

=



「牡蠣入り茶碗蒸し」

糸島産の「牡蠣」と「卵」を組み合わせ商品化

森の恵みをギュッとつめ込みました

商品名 『森のみそ、ドレッシング、漬物、佃煮』

白糸の恵まれた大地で自然循環型による農薬不使用、化学肥料不使用・動物性堆肥不使用で育てた米・麦・大豆を使い、昔ながらの味噌を作りました。

また同様に育てた野菜を使い、ドレッシング・佃煮・漬物を「森のシリーズ」として商品開発を行いました。

白糸の滝の手前約2キロにある白糸農園跡地に「白糸の森」を開店する予定です。

そこで商品を販売し、販路開拓に取り組みます。

「白糸の森」は、農と食を通じて人が集う場所となるよう、四季を通して楽しめる「体験型観光農園」として、「感動・笑い・楽しみ」を提供し、地域と共に展開して参ります。

* 白糸の森については、7頁をご覧ください。

【商品化した『森のシリーズ』7品目】



漬物

(たくあん 100g 当たり 130 円 (税込) / ゴーヤの酢漬 130g、500 円 (税込))

味噌

(合わせ味噌 500g、800 円 (税込))

ドレッシング

(レモンドレッシング 150g、500 円 (税込) / にんじんドレッシング 150g、500 円 (税込))

佃煮

(ゴーヤの佃煮 120g、500 円 (税込) / 芋づるの佃煮 150g、500 円 (税込))

商品の特徴

商品の主原料である野菜・根菜類は、白糸の森の畑又は近隣の農家で有機・無農薬で栽培し、ありのままの素材を味わうことができる商品となっています。

佃煮や漬物は、ご飯やお酒のお供として、味噌やドレッシングは調味料として使えます。糸島のお土産品としてお持ち帰りをしていただける商品となっています。

販売場所など

白糸の森（白糸561番地）

補助金交付確定額：902,000円

会社概要

社名： 有限会社 プランニングマエダ

代表者名： 代表取締役 前田 康史

会社設立： 平成8年1月23日

本社： 福岡県糸島市前原中央一丁目2番12号

電話 092-323-6325

店舗： 赤ひげ高田店（居酒屋） 糸島市高田一丁目6-27

赤ひげ前原店（居酒屋） 糸島市前原中央三丁目20-39

資本金： 300万円

事業内容： 居酒屋、飲食店の経営

従業員数： 22名（平成29年3月31日現在）

白糸の森の概要

- ・ 開店予定日：平成30年7月2日オープン
- ・ 事業内容：25,000坪の広大な敷地の中で、土づくりから収穫まで「食」と「農」が体験できる「体験型観光農園」で、四季を通じて里山のエンターテインメントを提供します。
- ・ 住 所：福岡県糸島市白糸561
- ・ 電 話：092-324-3883
- ・ ホームページURL

<http://www.shiraitonomori.com/>



(白糸の森 完成イメージ図)



(白糸の森のロゴ)

