

北海道函館高等支援学校 生産技術科 学科紹介

生産技術科について

生産技術科には、現在、第1学年16名、第2学年8名、第3学年8名の合計32名が在籍しています（令和7年6月現在）。生産技術科では、以下のような目標をもって作業学習に取り組んでいます。

- (1) 生産技術に関わる様々な学校内外での学習や地域に開かれた「Hako cafe clover」での社会的・経済的な活動を通して、勤労の体験を豊かにし、その意義を理解させるとともに、将来の職業自立や社会自立に必要な基礎的・基本的な能力を高め、実践的な態度を育成する。
- (2) 木材やコーヒー豆などの多様な素材を主材料とする製品の開発や製造、加工、焙煎、商品化などを含めたものづくり、受注、商品・在庫管理、販売、納品、接遇、販売促進などの活動を通して、社会生活や地域とのつながりが実感でき、自ら積極的に社会に貢献しようとする態度を育成する。



生産技術科の作業種目と製造品

生産技術科では、作業学習として主に、①木材加工や②コーヒー豆加工、③4学科協働カフェ「Hako cafe clover」の運営の3つの作業種目に取り組んでいます。

① 木材加工

主に道南地方で産出される「道南杉」を使用し、その年輪の特徴を生かした製品を製造しています。道南杉を5mm厚にカットした年輪の模様が特徴的なブロック片を組み合わせて、コースターやネームプレートの製造を行っています。外部からの発注を受けて、製造・納品することもあります。

木材加工では、主に以下のような作業工程を行っています。

材料の切断(糸鋸盤・のこぎり・バンドソーなど)

材料の接着(接着剤)

材料の研磨(数種類の紙やすり・サンダーなど)

材料の塗装(水性ニスなど)

レーザー加工機でのプリント



作業時の服装は、上下とも、本校指定の作業服です。

木材加工の主な製造品

<道南杉の年輪コースター>

▷縄文DOHNANプロジェクト様から受注を受けて製造した「カッカーコースター」



<道南杉のネームプレート>

▷レーザー加工機で氏名などをプリントした杉の香りがする木製ネームプレート



② コーヒー豆加工

生産技術科では、コーヒー豆の「生豆」から自家焙煎して、コーヒー製品を製造しています。ハンドピックされた生豆を焙煎機（ロースター）で焙煎し、種類の異なる豆を独自の比率でブレンドして製品化しています。

ブラジル産サントス No.2 やコロンビア産スプレモ、グアテマラ産 SHB などのコーヒー豆を使っています。販売用の焙煎豆（深煎り）は、100g用のフレックスパックに入れ、シーラーで密封した後に炭酸ガスを逃がすためのバルブシールを貼って仕上げています。Hako cafe clover では、エスプレッソマシンやドリップマシンなどでカプチーノやカフェラテを製造したり、水出しコーヒーでアイスコーヒーを製造したりしています。製造する製品によって、コーヒー豆の焙煎度合いや粉の細かさなどを変えています。

コーヒー豆加工では、主に以下のような作業工程を行っています。

生豆・焙煎豆の選別(ハンドピック)

生豆の焙煎(焙煎機)

計量・ミルがけ

袋詰め・シーラーがけ

ドリンクの製造(各種コーヒーなど)



作業時の服装は、コックコート（上）、作業服のズボン（下）、カスケット着用です。

コーヒー豆加工の主な製造品

＜オリジナルブレンドコーヒー豆＞

▷深煎りのブラジル・サントス No.2 とコロンビア・スプレモをブレンドした本校オリジナルのコーヒー豆（100g）…Hako cafe clover



③ 4学科協働カフェ「Hako cafe clover」の運営

生産技術科をはじめ、普通科・食品デザイン科・福祉デザイン科の4つの学科が協働して運営している「Hako cafe clover」では、生産技術科の役割として、主にコーヒーなどのドリンク製造を行っています。手順や分量を確認しながら、いつも「同じ味」を目指して製造しています。業務用のエスプレッソマシンや業務用のドリップマシンでカプチーノやドリップコーヒー、ソフトドリンクとしてメロンソーダやオレンジジュースも原液を加工して製造しています。

Hako cafe clover 営業時には、コーヒー豆（深煎り焙煎、100g）も販売しています。

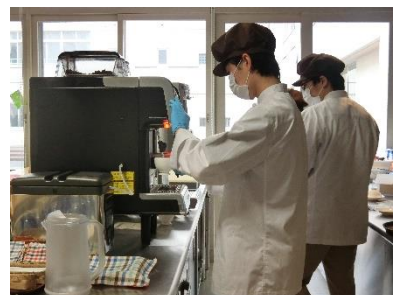
Hako cafe clover 営業に係わって、主に以下のような活動を行っています。

ドリンクの製造業務(各種コーヒー・ソフトドリンク)

コーヒー豆の販売(深煎り100g)

接客サービス・会計(レジ)・受付などの業務

カフェの開店準備・閉店後の片付け



カフェ運営時の服装は、コックコート（上）、作業服のズボン（下）、キャスケット着用です。

Hako cafe clover に係わる主な製造品

<ドリップコーヒー>

▷深煎りで焙煎した2種類の豆ブラジル・コロンビアのオリジナルブレンド



<カプチーノ・カフェラテ>

▷カプチーノ:エスプレッソにスチームミルクとフォームドミルクを注いだもの。ふわっとした口当たりが魅力

▷カフェラテ:エスプレッソにスチームミルクを注いだもの



<水出しアイスコーヒー>

▷アイスコーヒー用に深煎りで焙煎した豆（ブラジル・サントス No.2とコロンビア・スプレモ）を使い、水出しの手法で製造したアイスコーヒー



<オレンジジュース・メロンソーダ>

▷お子様でも飲めるメニューも製造しています。

