

7月9日2年生活科学科初めての調理実習は検定2級のお弁
当りのための煮ものづくりに挑戦。ひょうごの達人「武本元秀文殊



荘総調理長」に来ていただき、包丁さばきからの煮物の仕込み、ポイントを教えてくださいました。衛生面のチェックはもちろん、マイスリッパを用意し、メモを取りながらコツをつかもうと必死で聞いていました。実習は2班に分け、一方では献立作りをし、もう一方で実習を受けるといった形の授業です。いつもの実習形態と違うため少しずつしか実習ができないのは歯がゆい思いですが、今できることで腕を磨いてもらい、次につなげてほしいと思っています。また、本校生活科学科が共催として協力させていただいた「まちの拠点



づくりコンソーシアム」主催の「勝とう丼」というお弁当販売が7月26日やしろショッピングパークBioで行われることになりました。(写真左)播州百日鶏のからあげ丼とたきのナスのかば焼丼の2種類でどちらも価格は500円(税込)です。各50食限定お持ち帰り完全予約制ということです。昨年までに本校生活科学科が開発した「桃ピューレキーマカレー」や「スープで食べるもち麦」も販売されています。予約締切は7月19日となっていますので、ふるって申し込んでいただければと思います。本校生活科学科生徒がレシピを考案し、いつもお世話になっている「割烹 にしき」さんに作っていただいています。どうぞよろしく願いいたします。

また毎週木曜日の午後には体育科3年生はゴルフ実習に行きます。自転車で約20分の



所にあるタイヨウゴルフインヤシロで榎本様にレッスンをさせていただきます。昨年度私は一度も練習場に行くことはできなかったのですが、水上ゴルフの打ちっ放し場で基本から教えていただいています。ゴルフのスイングを時計に例えて9時から3時のハーフスイングの復習、そして本日はスリークォーターショット(10時から2時の角度)を練習しました。頭を動かさず、軸を作って、手首を使わずなど細かなアドバイスを受けて実際に打ち込んでいました。

11月のラウンド実習に向けいろいろなクラブを使ってショットの練習をしています。近くにこういった施設があることはとても有難いことです。



7月10日の神戸新聞には体育科の取材記事と1年生総合的な探究の時間での加東市との連携で行う地域の賑わい創出に係る取組についての記事が掲載されました。「兵庫県立社高校体育科」-コロナ禍の寮生たち-というテーマで3回に渡って連載されるようです。5月31日に新1年生が入寮する際から取材を始められ、6月末までに数回来校され、体育科の寮生たちの気持ちを聞き取っていただきました。また、体育科の教員にも話を聞かれました。臨時休業や大会中止、そして代替大会実施等刻々と変わっていったこの3か月余りの間の出来事に生徒たちがどのように気持ちを整えていったかを記事にしたいということでしたので、協力させていただきました。私自身も記事にさせていただきましたが、当事者である生徒がどのように考え、気持ちを落ち着かせ次に向かえるかということは最大のテーマでしたので、そのことに一緒に取組

み、多くの方々に知らせていただける機会を得ることは寮生にとっても特別な年として、体育科の取組や仲間意識の醸成につながると感じました。最後まで関心を持ち、読み進めていただければありがたいです。1年生の総合的な探究の時間で取組む地域と連携した賑わい創出、地方創生コンテスト発表についての取組は今年新たに始めたものです。地域の課題を洗い出し、高校生の目線で地域の活性化を図る、作戦を練る、そして実現に結びつけるという流れはとても大切なことです。地域の食材を活かした商品開発には、生活科学科が取り組んでいますので、観光、人口減への課題対応が主となると思いますが、しっかりと考えて今後の加東市を担う人材育成、環境改革等実現可能な賑わい創出案を提案してください。期間は短いですが、継続的に取組む内容でもよいと思います。斬新な発想に期待しています。

