



コツコツ とこどん

うららかに たくましく ~ 耕し 萌えたち みのらせ さきみだる~

大仙市立太田中学校
令和3年11月30日
NO. 97



地域のその道のプロから本物を学ぶ！

避難訓練時の消防署員の方、ものづくり教室での技能士・ものづくりマイスターの方々、地域花壇・学校花壇づくりでの地域の方々、認知症サポーター講習での大仙市高齢者包括センターの方々、親子講演会の講師の方、インターナショナルデーでの大仙市内のALT、大槌交流での太田秋田ライオンズクラブ・太田支所・太田公民館の方々、体験学習・修学旅行に関わってくださった方々、その他、自衛隊員の方々、秋田県助産師会の方々、租税教室・薬物乱用防止教室の講師の方々、小学校・園の先生方など多くの方々に行事や総合的な学習の時間で太中生と関わり、教えを請うてきました。外部の方々との関わりはキャリア教育そのものであり、学びを深め、社会性・豊かな心等の今必要とされる資質・能力の育成に大きくつながるものです。講師を務めてくださった皆様には心より感謝申し上げます。

加えて、講師の方が地域の方であるならば、地域とのつながりや地域への思いも一層深まるものと思います。その意味で今年度は、教科の授業で太田地域在住のその道のプロの教えを受ける機会を設けることを計画していましたが、コロナ禍の影響でこれまでは実施することができませんでした。その先陣を切って、コロナの感染状況が落ち着きを見せてきている今をチャンスに、今日11月30日（火）1Bの技術の授業で、横沢の藤谷建築の一級技能士藤谷知義さんからノコギリ引きの実演と上手くいくための指導助言をいただきました。



安全に正しく材料を切るには、闇雲にノコギリを引くのではなく、理にかなった手順で実施することが大切であり、実演を見て子どもたちも納得していました。その後個々の状況に合わせて教えていただき、子どもたちの技能も高まったと思います。


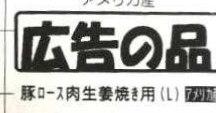
「正しく進めれば、正しい答えにたどり着く」。技術の実習でしたが、他の教科でも、私の教科の数学にも当てはまる大切なことだと再認識しました。

調理実習で食育推進

藤谷さんから技術の時間の指導をいただいたと同日の今日11月30日（火）、1年生は家庭科で調理実習を行いました。メニューは「豚肉の生姜焼き」。

調理実習というと、協力して、調理して、食べて、片付けて、感想を書いて終わりというようなイメージがあります（私が生徒の頃はそうでした）が、この調理実習には深い学びがありました。「2種類の豚肉（肩ロース）を比べよう」のねらいで、国産肉とアメリカ産肉2種類の生姜焼きを作り、様々な違いを目で、歯ごたえで、味などで比較しながら、自分が家庭で調理するとすればどちらを選ぶかを判断します。

6グループに別れ、志津子先生の説明を聞いてから実習に取りかかり、始めは慣れないぎこちない手つきでしたが、グループで役割分担

国産（秋田県産）	アメリカ産
 280円 1枚当たり40gで 112円	 広告の品 豚ロース肉生姜焼き用(1) 700g 103円 1枚当たり40gで 41円



しながら協力し合い、困ったときは先生からアドバイスをいただきレベルアップ。楽しそううれしそうな表情とおいしそう出来映えに満足そうな子どもたち、もちろん試食時には満面の笑みで「豚肉の生姜焼き」を口に運んでいました。



子どもたちは2種類の肉の違いをどう感じ、どちらを選択するのでしょうか。1年生の保護者の皆様には、調理の感想や選択の答・理由等を食卓の話題にしていただき、時間があるときに一緒に調理してみてはいかがでしょうか。学校での学習が実生活に生きる、さらに深い学びとなるものと思います。