

校長室だより

(川内中学校／R7.11.13)

～ 学びあい・支えあい・笑顔で・未来に向かって挑戦！～

【Study Support Smile 3S チャレンジ！】

H20「Homete (ほめて)・Hagemashi (励まし)・Otagaini (お互いに)」

02「Omoi (思いを)・2 (伝えあう)」／対話力・コミュニケーション力 向上

【学校教育目標：一人ひとりを大切に 未来に向かって生き抜く力を身につけた生徒の育成】

川内中 3S チャレンジ！／釣り体験 & 魚調理（干物作り）に挑戦！／自然&命とのふれあい体験



【魚釣り(釣竿づくり)に挑戦／10.10】

徳島県釣連盟の皆様方のご協力の下、特別支援学級の生徒たちが、吉野川河川敷で釣り体験を行いました。

事前に、吉野川の自然(魚の生育)について学び、釣竿も自分たちで作りました。講師先生は、以前川内中で勤務して下さった奥村先生(オクティ)です。生徒たちは、懐かしい先生のご指導を真剣に聞き、釣りへの思いを高めながら、釣竿づくりに取り組みました。

【吉野川の自然(魚の生育)について学び／釣竿づくりに挑戦】



【魚釣り&魚調理(干物)に挑戦／11.13】

11月13日(木)曇り空のもと、子供たちは、吉野川の潮の流れ・秋風を肌を感じながら、釣竿を見つめ、魚のアタリ&引きのタイミングに格闘する姿がありました。

なかなかアタリがこず川を見つめる瞬間、餌だけとられ残念な瞬間、見事魚をゲットした瞬間、子供たち、そして先生方の様々な表情があり、大量収穫に歓声や笑顔が飛び交いました。ハラハラ&ドキドキの瞬間は、日常生活では味わえない貴重な体験となりました。

準備や釣り指導にご協力頂いた徳島県釣連盟の皆様方に感謝いたします。

【吉野川の自然を肌を感じながら～釣り糸をたれる川中生】



【アタリ&引きのタイミングに奮闘する川中生～収穫に笑顔～】

【 魚調理（干物作り）体験 ／ 釣った魚 → 命を頂く授業 ／ 11.13 】



【流先生の見事な包丁さばきを食い入るように見る生徒】



【魚のうろこ取り～魚の開きに挑戦！～ピクピク&ビクビク】



【干物作りに大切なポイント(塩づけ&乾燥)をレクチャー】



【生きた魚に奮闘しながら調理】

魚釣りに格闘した子供たちは、釣った魚を持って学校に帰り、魚調理(干物作り)体験に挑戦しました。

今年の「命を頂く授業」は、干物作りです。講師先生は、調理師免許を持っている流先生

流先生の魚さばきをしっかり見て、各自で魚さばきに挑戦！包丁を持つ手にぎこちなさを感じつつも、うろこ取り～ひらき～干す作業と、ピクピク動く魚をしっかりと押さえ、包丁入れに苦戦する子供たちの姿がありました。

【魚を干物にするメリットを学ぶ】

干物作りに大切なポイントを確認しながら、晩秋の風に吹かれ美味しい干物ができますようにと願いを込め、干物作りに真剣に取り組みました。

生魚を塩水に浸して干すと干物になります。その過程を通し、食材である魚の身のタンパク質が分解され、豊富なうまみ成分であるアミノ酸に変わり、栄養価の高い美味しい干物が完成します。さらに、魚を干物にすることで、生魚よりずっと日持ちするようになり、保存食としても貴重な食材となります。

「ふわっと&ジューシーな干物になりますように～」秋風に揺られる魚を見ながら楽しみに待ちたいと思います。

【晩秋の風に吹かれながら楽しみに待ちましょう】