

ABUKUMAHAKUHO High School News vol.2

①地域フィールドワーク

4月30日(木)、1年生を対象に小野町を訪れ、地域フィールドワークを行いました。本校は4月に旧船引高校と旧小野高校が統合し、新たに総合学科の学校としてスタートしましたが、小野校舎では、引き続き旧小野高校の在校生(2・3年生)が学んでいます。今回のフィールドワークの目的は3つあります。1つ目は、総合学科として先輩でもある小野校舎の授業見学を通して次年度以降の授業内容を理解し、今後の科目選択を円滑に行えるようにすること、2つ目は、小野町を始め地域を盛り上げようと活動している方のお話を聞くことで、将来地元へ貢献しようとする力を育成すること、そして3つ目は、本校舎・小野校舎の生徒同士の交流を深めることです。

フィールドワークを終えた生徒たちの表情からは、充実した1日であったことが伝わってきました。今後は今回のフィールドワークを基に、科目選択や地域貢献活動に取り組んでいきます。



②「心がつらくなった時の対応方法を知ろう」講座

5月27日(水)、一般社団法人福島県精神保健福祉協会ふくしま心のケアセンターより講師の先生をお迎えし、「心がつらくなった時の対応方法を知ろう」講座を実施しました。

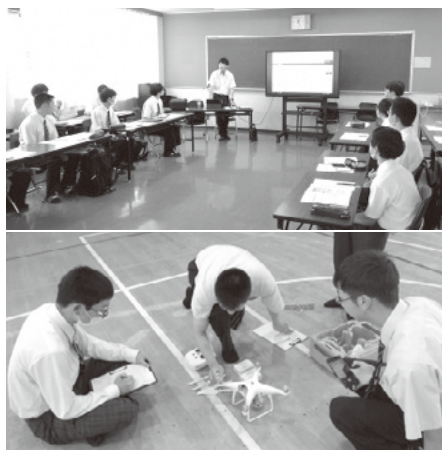
ストレスの仕組みからストレスへの対処法、ストレスを抱える人への関わり方、さらに新生活と進路選択の心がけについて、お話いただきました。ワークシートを使いながら、自分がどんなことにストレスを感じているのか、また感じやすいのかを確認したり、自分なりのストレスへの対処方法を考えたりしました。その他、相談をする時のポイントや、相談を受ける時のポイントなどについても学びました。



③ドローン基礎講座

6月13日(土)、日頃から本校ドローン科学探究部の活動に様々な面でご協力をいただいている、田村市役所商工課職員の方を講師にお迎えし、ドローン基礎講座を実施しました。

今回は、新入生にとっては初めての、2・3年生にとっては今までの復習や確認となる、ドローンに関する法令、操縦者としての心構え、点検の方法など、具体例や実践を交えながらわかりやすく教えていただきました。ドローンを操縦するために必要な知識や資格について、また飛ばす際の注意点や点検の仕方について学ぶことができた実りある時間となりました。



福島県立あぶくま柏嶋高等学校

Mail abukumahakuho-h@fcs.ed.jp

本校舎 Tel 0247-82-1511 Fax 0247-82-5233

小野校舎 Tel 0247-72-3171 Fax 0247-72-6211

HP



地域おこし協力隊奮闘記



田村の「食」を広げたい

田村市の皆さまこんにちは！5月から地域おこし協力隊として活動しております山田剛士です。これまで飲食業に携わり、多くの食材と向き合う中で一次産業や二次産業にも興味を持つようになりました。

田村の豊かな農産物を活かし、その循環に関わりながら六次化による魅力発信に取り組みたいと思っています。また、グリーンパーク都路がより親しまれる場所となるよう活動を進めていきたいと思っています。どうぞよろしくお願い致します。



昆虫で地域おこし

2月より、地域おこし協力隊として活動しております大竹拓己です。

受け入れ先団体である株式会社TOMUSHIに所属し、カブトムシの飼育技術や知識を学びながら、国産カブトムシの大量生産に取り組みしております。カブトムシを活用した地域の魅力発信や観光振興に貢献できるよう、日々活動を進めています。

また、地域の皆さまとのつながりを大切にしながら、田村市のさらなる活性化に貢献できるよう努めてまいります。どうぞよろしくお願い致します。

海を越えて 英語指導助手ペンリレー No. 157



ライリー・マドセンさん
アメリカ合衆国・インディアナ州出身
(田村市に来て2年目)

アイスクリーム店で働く

暑くなるほど、アイスクリームが無性に食べたくなります。大学時代の夏休み、私は「バニラ・ビーン・クリーマリー(Vanilla Bean Creamery)」というアイスクリーム店でアルバイトをしていました。このお店では、提供するもののほとんどが自家製でした。シェフは午後8時ごろに出勤し、翌朝4時ごろまでブラウニーやクッキー、アイスクリームを作っていました。

シェフがワッフルコーンの生地を仕込み、私やほかのアルバイトは、お客さまの少ない時間帯にその生地を使ってコーンを焼いていました。コーン作りは、手早く進める必要があります。のんびりしていると、コーンをきれいな形に巻き上げる前に冷めて固まってしまう、底に穴が開いてしまうからです。ワッフルコーンだけでなく、「アイスクリーム・タコス」も



販売してました。タコスの「シェール(皮)」はワッフルコーンでできており、「具材」は3種類のアイスクリームに、チョコレイトまたはキャラメルソース、さらにお客さまが選んだトッピングを組み合わせたものでした。

アイスクリームのフレーバーは季節ごとに入れ替わりました。定番のチョコレイト、バニラ、クッキー&クリーム、ストロベリーに加え、ピーナツバター&オレオ、バナナ・フォスター、ストロベリー・ブラウニー・チーズケーキといった味もありました。私のお気に入り、キーライム・パイ味やチョコレイト・コーヒーマー・ブラウニー味でした。日本でよく見かける抹茶やメロン、あるいは「ポッピング・シャワー」のようなフレーバーはありませんでした。近年、アメリカでも抹茶の人気は高まっていますが、メロン味のアイスクリームやソーダ、その他のフレーバーは、まだまだ一般的ではありません。この夏の暑さの中、ぜひ少し時間を取って、アイスクリームを楽しんでください。