

Funehiki High School News vol.128

～がんばる船高生～ **ATTENTION!** 第8回 デュアルコースの齋藤美耶さん

2月20日、「平成29年度 デュアル実習成果発表会」が市文化センターで開かれ、実習先や運営協議会などからご臨席いただいた約80人の方々の前で、実習を終えた生徒が発表などを行いました。

発表会では、生徒が「田村市版デュアルシステム」の説明や実習風景の紹介、実習のプレゼンテーションを行いました。講演では、「有限会社 蓮笑庵」代表取締役の渡辺仁子さんから「夢を喰ふ」と題してご講演いただきました。

今回は、発表会でプレゼンテーションを行った齋藤美耶さん（3年 船引中出身）にお話を伺いました。

——実習を振り返った感想は？

私はホームセンターと老人福祉施設の2カ所で実習させていただきました。社会人として必要なことを多く学び、また異なる業種を体験することで、さまざまな仕事の知識や技能を身に付けることができました。

——印象に残っていることは？

販売業では、お客様に品物の場所を聞かれることが多いので、「実習生でも商品の場所を覚え、売り場の案内をできるように」と注意を受けたことがあります。お客様を案内し、「ありがとう」と言われたときは嬉しかったですね。老人福祉では、利用者様一人一人の症状に合わせた介護が必要なのだと知りました。大変な仕事でしたが、利用者の方が笑顔で楽しんでいる姿を見ると、大変さも一瞬で吹き飛び、やりがいを感じました。

——今年度はどのように実習に臨みたいですか？

これまでの実習を振り返って、自分自身の課題が見えてきました。それは「自分がやるべきこと、やりたいことを見つけて行動する」という点です。今年度は市内の幼稚園で実習をします。自分の課題をクリアできるよう、実習先の仕事についてよく調べ、自ら積極的に行動できるよう臨みたいですね。

実習生の成長は、子どもたちを地域の力で育てようとする方々の思いに支えられています。関係者の皆さまに心より感謝申し上げます。



ホームセンターで実習中の齋藤さん



卒業証書を受け取る郡司さん

◆卒業証書授与式

3月1日、第68回卒業証書授与式が行われ、113人の卒業生が学び舎を後にしました。

卒業生を代表して郡司晃寿さん（滝根中出身）が卒業証書を受け取り、来賓の方々からご祝辞をいただきました。卒業生答辞では、生徒会長を務めた石井新一さん（常葉中出身）が、「田村市を、東日本大震災の被災地を、日本を、そして世界を盛り上げていくのが私たち船引高校卒業生の役目です。」と力強く述べました。



福島県立船引高等学校 Tel...0247-82-1511 Fax...0247-82-5233
HP...<http://funehiki-h.fcs.ed.jp> mail...funehiki-h@fcs.ed.jp

食べ物の冒険



Nicole Moore
ニコル・ムーアさん
(アメリカ合衆国
メイン州出身)
田村市に来て2年目

アメリカにいる時は、新しい食べ物にチャレンジすることが苦手でした。日本に行ったら未知の食べ物を食べなければならぬ、苦手な食べ物があったらどうしよう、と心配でした。

そして、日本へ来て—そんな心配は無用でした。言葉文化、自分の仕事、住居など、新鮮な経験に囲まれていることが、私に冒険心を与えてくれたのでしよう。勇気がわいてきて、新しい食べ物に挑戦することは難しくありませんでした。

田村に来てすぐ、寿司のイクラや納豆などに挑戦し、何とか食べることができました。今でも苦手ではありませんが、お気に入りには、お好み



のが、今から目に見えるようです。

日本に来てから、多くの新しい食べ物に挑戦し、美味しい食べ物をたくさん見つけました。これからも、お気に入りの日本の食べ物をたくさん見つけたいですね。田村の皆さん、ぜひ私に教えてください！

焼きと天ぷらです。福島県の新鮮で美味しい果物も大好き。昨年の秋に初めて柿を食べましたが、続けて何日も食べてしまったほどです。

スイーツにも目がありませぬ。クレープ屋さんのクレープ、地域独特の味のアイスクリーム、そして大福。アメリカに帰った時にまた食べたくなる

海を越えて 英語指導助手ペンリレ No. 58

日本のレストラン



Garrett Kaufman
ギャレット・カフマンさん
(アメリカ合衆国
カリフォルニア州出身)
田村市に来て2年目

アメリカのカリフォルニア州南部には、日本食のレストランがたくさんあります。それらのレストランのメニューはとても豊富で、あるレストランには、例えば焼き焼き、寿司、うどん、ラーメン、天ぷら、牛丼と、日本のメジャーなメニューがたくさんあります。

日本に来て気が付いたのですが、日本のレストランはアメリカの日本食レストランとはずいぶん違います。

第一に、専門性が高いこと。レストランによっては数種類しかメニューがありませんが、それがとてもおいしいのです。

また、季節によってメニューが変わりますよ。春夏秋冬で旬の食べ物があり、その時期にしか食べない食材さえありますから。

カリフォルニア州の日本食のレストランは、店内がとても広く、20以上のテーブルがあり、100人ほどのお客さんが入ることがあります。僕の大好きな日本のレストランはとても小さく、テーブルの数は少ないです。

また、日本では店主がレストランと同じ建物に住んでいることがありますが、カリフォルニア州では見たことがなかったもので、とても驚きました。

でも、広くはなくても、サービスが行き届いて、家庭的な日本のレストランは、僕の食事をとっても充実させてくれます。

