

遼摩高校第1回オープンスクールを開催しました

8月3日に第1回オープンスクールを開催しました。熱中症対策としてお茶のペットボトルを配布したり、新型コロナウイルス感染症対策として受け付け時の検温、マスク着用、手指消毒等をしたりしながら実施いたしました。そうした中、15校から約120名が参加してくれたことうれしく思います。

体験を行う前の全体会では、生徒の司会進行にあわせ、校長あいさつに続き、生徒会長あいさつそして系列代表による系列やモデルの紹介を行いました。私からは次のような話をさせていただきました。

『来年度から系列を「農業とくらし」「みらいビジネス」「食とこども」「ひとと福祉」の4系列に再編成します。配布した学校案内パンフレット（右図：表紙）にわかりやすく紹介してあります。あわせて学校案内に写っている生徒達の表情にも注目してください。真剣に学習に取り組んでいる表情や学校生活を楽しんで、生き生きと活動している様子から遼摩高校の雰囲気も伝わってくると思います。また、遼摩高校のグランドデザインをホームページにあげたので、高校選びの参考にしてください。今日のオープンスクールが、みなさんの高校選びにおいて、遼摩高校の魅力を分かってもらう良い機会となることを期待しています。』



続いて岩木生徒会長は、総合学科の特徴や遼摩高校の魅力を生徒目線で中学生にアピールしました。生徒会長や系列の説明をした代表生徒、司会進行をした生徒は、中学生にどのように写ったでしょうか。遼摩高校での先輩達の成長ぶりを感じ取ってもらえたらうれしいです。

体験学習は、4系列6つの内容で行いました。そのいくつかの体験の様子を紹介します。

『農業とくらし』系列の食品モデルでは、塩の力について塩パン作りに挑戦し、通常のパンとの食べ比べをしました。塩パンは、単に塩味の効いたパンではなく、甘みも引き立ちます。それは、塩のもつ対比効果によるものです。『みらいビジネス』系列では、パソコンのソフトを使ってコンビニエンスストアを経営する体験をしました。弁当やおにぎり、サンドイッチなどの商品を商品棚にどのように陳列しますかの設問に、中学生はいろいろ考えながら並べていました。何をどこに置けば、全体の売上げがあがるのか。ポイントは目線の高さには、一押し商品を置くということです。『食とこども』系列の食物モデルでは和風だしの味覚実験を行いました。だしの定番である鰹だしと昆布だしですが、それぞれ単独よりもあわせることでうまみは単純に2倍になるのではなく、それ以上になることを実際に味比べしてみました。これはうま味の相乗効果と呼ばれる現象です。保育モデルでは保育技術検定の項目の1つである折り方図をみて折り紙にチャレンジしました。初めて折るものは、なかなか折り方図だけをみて折るのは難しかったようで、先輩に教えてもらいながら折っていました。『ひとと福祉』系列では、介護技術体験としてベッドメイキングや車イスでの介護を体験しました。いずれの体験も慣れない中、真剣に取り組んでくれていたのが印象的でした。

体験学習の後は、部活動の体験や見学をしてもらいました。体験した参加者は、中学校での部活動経験を生かし高校生と混じってメニューをこなしたりしてとても楽しそうでした。

遼摩高校の魅力は伝わったでしょうか。2回目のオープンスクールは10月2日（土）の予定です。他の系列の体験をしてみたい人、同じ系列で別メニューの体験をしてみたい人は是非参加してください。

