

北海道天売高校 連絡船

第6号



小樽で行われた水産クラブ研究発表大会で努力賞受賞！

テーマ「藻場再生プロジェクト」

11月8日(火)、小樽水産高校で実施された水産クラブ研究発表大会に参加しました。天売高校は普通科でありながら、地域の産業を生かし水産の授業を実施しています。水産の授業では実習を行ったり、水産クラブ活動として研究発表大会に向けた研究を行っています。

今年のテーマは「藻場再生プロジェクト」。天売の海も磯焼け(海中で海藻が生えない現象)が進んでいます。藻場(海の中の海藻が生い茂っている所)は海の生き物の貴重な住み家や食料となります。その天売島の藻場を豊かにするためのプロジェクトです。森を育てると海も育つということを立証し、磯焼けの一因である鉄不足を解消するため、広葉樹の一種であるくぬぎの木の成分を活用できないかという研究を一年間続けてきました。準備は非常に時間がかかり、小樽市に到着してからも夜遅くまで発表の練習と確認を行い本番に挑みました。結果は3位に相当する努力賞を受賞することができました。また、当日は他の水産高校のたくさんの生徒たちと、楽しく交流することができました。次年度に向けてさらなる研究を進めていきたいと思えます。



留萌管内教育フェス 「出会え一留」に参加



11月12日(土)に、留萌管内教育フェスティバル「出会え一留」が開催されました。本校は全校生徒2名、教員3名で、鮭の解体と石狩鍋をふるまいました。石狩鍋は大変好評で、長蛇の列ができました。来場された方たちにおいしく食べていただくことができましたが、残念ながら品切れになって食べることができなかった人もいました。

今年度は2名ということで、他校の取り組みをじっくりと見る時間はありませんでしたが、管内の小学校・中学校・高校の様々な取り組みを見ることで生徒も刺激を受け、実りある遠征となりました。

また、留萌管内に異動したたくさんの天売島関係の教職員の方々にかけつけて頂きました。ありがとうございました。

スモークサーモン・鮭チップ 水産実習無事に終了

天売高校の名物である水産実習が無事に終了致しました。10月19日(水)にスモークサーモン実習、11月21日(月)に鮭チップ実習を実施しました。

天売高校の水産実習は全部で5回。5月にカレイ燻製、6月にタコ燻製、7月にウニ缶、そして秋には鮭を使います。左記に掲載した出会え一留では、燻製にするところまではできないので鍋にしてふるまっていますが、実際は燻乾(煙をかける行為)と風乾(風をかける行為)を繰り返して燻製を作ります。スモークサーモンは3枚おろしの状態で、鮭チップは5枚におろしたのち食べやすい大きさにカットして燻製にします。調味液に漬けるのは同じですが、味は鮭チップの方が若干甘めに作っています。

今回の実習で、今年度の水産実習は終了しました。次年度以降も継続して水産実習を実施しますので応援よろしくお願い致します。



生徒総会・役員認証式

新生徒会長就任



10月17日(月)に役員認証式がありました。昨年10月から一年間、生徒会長を務めた3年生大友亜理沙さんから、2年生三浦良太君にバトンタッチ。新生徒会長が誕生しました。12月には校内レクリエーション大会&球技大会、2月末の予餞会、3月卒業式と行事が目白押しですが、行事に対する責任感は十二分。天売高校を大いに盛り上げてくれることでしょう。来年4月には新たな仲間たちが増えることも期待されます。地域の皆様がたのご協力のもとで、天売高校の生徒会はますます活躍の場を広げ、天売の若い力として頑張っていく決意を固めました。

公開授業研究（授業参観日）

たくさんの参加がありました



11月16・17日(水・木)に、公開授業研究(授業参観日)を実施しました。授業をしている生徒たちよりも参観している先生たちの方が多く、緊張してしまいがちですが、生徒は2人とも堂々と授業を受けました。参加していただいた小中学校の先生方、ありがとうございました。

ボランティア活動

プランター撤去しました



10月21日(金)の始業時前の時間を使い、6月に高校の前庭、高齢者支援センター、ちびっ子ランドに設置したプランターの撤去作業を行いました。予定では23日(日)に行く予定でしたが、雨天が予想されたので急遽実施しました。二人の生徒のうち、3年生女子は時間の都合が良かったので参加、2年生男子は出漁中のため参加できませんでした。

内容は苗の除去と次年度に使用できるよう土とプランターの保管作業でしたが、てきぱきと仕事をこなし1時間程度で終了しました。次年度も島の景観の美化に努めたいと考えています。

学校開放講座2 講座実施

夢の島クッキング

11月17日(土)に天売小中学校の家庭科室にて、「学校開放講座～夢の島クッキング」を実施しました。講師は本校の佐々木英行教諭。大人の部(午前)とこどもの部(午後)の2部構成で実施。小中学校の家庭科室を借りて実施しました。

大人の部では「天売の魚介を使ったおかず～タラ編」と題して、タラの新しい調理法に挑みました。メニューは「タラじゃがのトマトクリームグラタン」「麻婆鱈」「タラの梅風味天ぷら」。和洋中に富んだ内容に参加者も大満足の様子でした。

こどもの部では「こどもイタリアレストラン」と題して、トマトソースとクリームソースの2種類のスパゲッティを作りました。参加した小学生たちは、玉ねぎの下ごしらえに涙を流しながら調理するも、出来上がった美味しいスパゲッティに舌鼓を打っていました。

次回の「夢の島クッキング」は2月に開講します。



バスケットボールの基礎を学ぼう

11月20日(日)に、天売高校の学校開放講座「バスケットボールの基礎を学ぼう」を実施しました。こちらの講座も小中学校の体育館を使わせていただきました。小学生3名、中学生1名、高校生1名、一般2名、小中学校教員3名、高校教員2名の計12名の参加がありました。小中学校の体育館には小学生向けの高さのゴールがないため、小学生にとってはなかなか大変な中学生以上向けのバスケットゴールを使用することになりましたが、広いコート・高いゴールでもたくさん走りまわり、楽しんでいました。ランニング・体操・ドリブル練習・パス練習・シュート練習・ゲームという流れでみんな楽しみ、とても有意義な時間となりました。



おわりに

水産クラブ(小樽)、出会えー留(留萌)と宿泊のある行事が続き、生徒2名でフル回転…若干忙しく感じた天売高校でした。しかし、生徒が2名でも頑張ればいろんな事が出来ると、逆に生徒に教えられました。今年度の行事も少なくなってきました。寒い校舎で熱く頑張る生徒を見守りたいと思います。(編集担当:三宅 智)