



かかやく子ども

～自立と共生の礎を培い、今と未来を豊かで創造的に生きる子どもを育てる学校～

三学期も、残り少ない日数となりました。それぞれの学年・学級では、各教科等のまとめをしながら「もうすぐ、〇年生」「もうすぐ中学生」と、進級・進学を意識できるような話をしています。特に、6年生は、小学校教育課程の修了という「卒業証書授与式」に向けて、練習も始まっています。まだまだ寒さは厳しいと思いますが、残り少ない日数の中で、学校生活が充実できるようにしていきたいと思っています。

6年生における「キャリア教育」

学校教育の中で「キャリア教育」という言葉があります。近い将来、社会人・職業人として自立していくことをめざしていく教育です。

社会がめまぐるしく変化しているといわれ、同時にその速さを実感することがあります。特に産業や経済の分野においてはその変化の度合いが著しく大きく、雇用形態の多様化・流動化がニュースで取り上げられることがよくあります。また、学校から社会人・職業人になっていく過程において、悩む若者が増えていることが、社会問題となってニュースとして取り上げられる状況です。このような状況の中で子どもたちが社会人となって活躍するには、ひとりひとりが「生きる力」を身につけ、めあてを持って日々の学校生活を送りながら、主体的に自分の進路を選択・決定できる能力を高める必要があると思います。さらにはしっかりとした勤労観・職業観をもち、たとえどんなに社会が変化しても、その中で社会人・職業人として自立していくことができるようにする「キャリア教育」の推進が強く求められています。

本校では、卒業前の6年生に、人の生き方に触れさせ、今の自分を見つめると同時に近い将来の自分の生き方を展望できる時間をつくろうとしました。・・・「ドリームプロジェクト」

「マックアース」代表取締役CEO「一ノ本達己」さん

一ノ本達己さんは「スキー場再生諮資人」としてテレビで紹介され、日本全国で多いときは34か所(現在26か所)スキー場を経営してきた人です。スキー場だけでなくゴルフ場やホテルなど、リゾート地の経営を64か所で行い、従業員が数百人で売上数百億円と、大人が聞いても驚くことばかりでした。



【一ノ本さんの起業への思い】小学生の頃、冬はスキーで登校しなければならない山奥に育ち、積雪状態によって週に数回遅刻をせざるをえなかった。しかし必然的にスキーは上達し、国体をはじめ数々の大会に出場することができるような学生時代をおくり社会人となっていった。忙しいながらも、両親が一生懸命働いていた姿を見てきたが、帰郷したとき、スキー場がさびれていく姿が許せなかった。「スキー場に、育ててもらった。」「スキー場がダメになったら、自分の生い立ちを否定されているように思う。」「スキー場に恩返しをしたい。」こんな気持ちで、スキー場を再生するきっかけ(起業のきっかけ)となっていた。

【発想の転換】雪は、山の奥に住む人にとって「邪魔物」である。しかし、スキー場を元気にすることで、リフトを動かして働く人・駐車場に働く人・食堂で働く人・民宿で働く人が生まれ、雪が「宝物」になる。

- ◎人・空気・景色・雪、そこにしかない風土の魅力を、最大限に引き出せる山間地域をつくりたい。
- ◎「自然に五感で触られる」「人と人がつながれる」そんな流れる時間と場所をつくりたい。
- ◎「都会と田舎」「人と人」「変わらないもとと変わりゆくもの」相反するものに、橋を架けたい。
- ◎アウトドアスポーツ・ライフを、「ブームから文化」にしたい。…経営理念を、熱く語っておられました。

「365日、24時間は、だれにでも平等にあります。夢を持つこと（目標設定をすること）。自分が主人公になること。みなさんは、今からです。がんばってください。」子どもたちの心に響いた言葉でした。

「世界料理オリンピック」銅メダル受賞者をお招きして

笠松研太さん【クサツエストピアホテル調理部宴会料理長】

2016年10月21日～26日にドイツで開催された西洋料理競技大会の最高峰「第24回世界料理オリンピック」において、個人部門で見事『銅メダル』を獲得された方です。世界料理オリンピックは、世界司厨士協会加盟国（74カ国）により4年に1度ドイツで開催される100年の歴史を有する料理大会の最高峰です。第24回大会は、59カ国約2000人のシェフが集められたそうです。

【お話の概要】

◎料理人になろうとしたきっかけは、テレビ番組「料理の鉄人」がおもしろくて、自分も出場したいと思ったからである。その番組に出場して、審査員である「岸朝子」さん（食生活ジャーナリスト）に「おいしゅうございます。」といってもらいたい。そのことが、夢であった。日本で開催された料理大会に1250人が集まり、ベスト100人に入っても、ベスト30人に入っても、審査員の一人であった岸朝子さんから、「おいしゅうございます。」の言葉を言ってもらうことはできなかった。ベスト10人の上位に入って、初めて「おいしゅうございます。」の言葉をいただき、この上のない感動を覚えた。そして「世界料理オリンピック」に出場する日本代表になった。



たまご や かた
卵の焼き方・ソースづくり「オムレツ」を教えてくださいました。

◎料理の修行で、先輩・上司から叱られ、時にはつくった料理を捨てられることもあり、「やめたい」と思ったことが何度もあった。やめることは簡単で、きっとやめる理由を考えることになるだろう。しかし大切なことは、続けていく理由を、自分がしっかりと持つことである。自分がなぜそのことをやっているのかを、立ち止まって考えてほしい。叱ってくれるのは、自分を育てようとしている人である。

◎「あきらめたら、終わり。」である。自分があきらめずに、精一杯がんばっていると、必ず周りの人が、手をさしのべてくれる。みなさんも夢や目標に向かって、あきらめずに、がんばってほしい。

◎世界料理オリンピックで銅メダルをもらったときは、ホッとした。しかし、めざしているのは金メダルだったので、次の日から悔しさがでてきた。

このほかたくさんの方のゲストティーチャーをお招きすることができました。（次号の学校だよりで紹介します。）卒業を前に、6年生のみんなが、自分の将来の夢に向かって精一杯努力することの大切さを学ぶ機会となったように思います。

【学級費・教材費について（お願い）】

学級費・教材費につきましては、本年度まで現金で集金させていただいておりましたが、来年度から口座振替をさせていただきたいと思っております。引き落としは、給食費の登録口座からの引き落としとなります。集金額や引き落とし予定日等詳細につきましては、次年度初めにあらためてご案内させていただきます。ご理解ご協力よろしくお願い申し上げます。