

# 追分高校です

38



**追分高校の特色ある取組**  
『ミシュランガイド掲載店のシエフによる調理実習と2人のA L Tによる英語の授業』  
安平町学社融合事業「ミシュランガイド掲載店シエフによる調理実習」  
10月9日、3年生の選択授業「食物研究」の調理実習講師として、地元安平町にあり、ミシュランガイドにも掲載された名店「そば哲」の代表松平哲夫氏と正郎氏を講師に招き「そば打ち体験実習」が行われました。地産地消を取

り入れた調理実習を通して地域の食材を理解し、自らの生活に取り入れる工夫を学び、地域で活躍する人材との交流を深めるのが今回の授業の目的です。

当日、お店は休業日ということ、普段使用しているものと同じそば打ちの材料や調理器具を持参していただきました。名匠の技を見逃すまいと、生徒は真剣な眼差しで実習に取り組み、自分たちで打ったそばをゆでて試食し、名店の味を堪能。ミシュランガイド掲載店の一流の技術と味を惜しげもなく伝授していただく大変貴重な時間となりました。今回のような「一流に触れる機会」はキャリア教育の観点でも非常に教育効果



(松平正郎氏の指導でそばを切る生徒)

が大きく、快くご指導いただいたことに改めて感謝申し上げます。

**地域の人材活用「A L Tの指導による英語でクッキング」**

11月20日、3年生の選択授業「ブラッシュアップ・イングリッシュ」で、2人のA L T（外国語指導助手）を招き調理実習を通じた英語の授業が実施されました。道と安平町から派遣される2人のA L Tにより「より実践的な英語指導の充実」を図っています。

調理実習室に場所を移動し、英語科の櫻井絵夢教諭と2人のA L Tが教壇に立ち、授業が始まりました。安平町から派遣されているロバート先生は南米コスタリカの伝統料理「アロス・コン・フリーホレス」、道から派遣されているマーガレット先生はメキシコ料理の「タコス」と「ナコス」を担当。食材にもこだわり、南米コスタリカの豆と米をネットで購入。南米コスタリカの音楽が流れる中、A L Tの音楽を口ずさみながらの英語によるクッキング指導



(マーガレット先生と)

に、生徒達も普段の授業では見られない生き生きとした表情で、ジェスチャー混じりの英語で対応。「コミュニケーションシヨンの手段としての生きた英語」を学びました。

**2年生 中崎 凌君**

「いじめ・ネットトラブル根絶！

メッセージコンクール」で入賞

北海道いじめ問題対策連絡協議

会主催「いじめ・ネットトラブル

根絶！メッセージコンクール」高

校生標語部門において、中崎 凌 君（2年）の

作品『笑ってる 彼の本音は 叫んでる』が、

北海道高等学校P T A連合会会長賞を受賞し

ました。

いじめネットトラブル根絶に向けた高校生の

意識の醸成を図る強い意志が込められた作

品として認められ、今後は短冊の形で全道の

高等学校及び関係機関に配布されます。



追分高等学校ホームページがリニューアルしました

<http://www.oiwake.hokkaido-c.ed.jp/>

**追高＝一人ひとりが主役の学校**  
追分高校は、少人数だからこそ、強い絆で結ばれた仲間と出会う、誰もが主役になれる学校です。  
追分高校の教職員は、生徒一人ひとりをかけがえのない存在として認め、3年間かけて、自律した18歳に育て上げます。

**追高＝一人ひとりを伸ばせる学校**  
皆様のご意見をお寄せください。