

topic
01西山 美穂子さんによる 食育講座
「有田を知る～有田の伝統行事と行事食～」

6月29日、本校の1年生を対象に、有田町内のレストラン「キッチンングラマ」を運営されている西山美穂子さんをお招きして、食育講座の講演会を開催しました。西山さんは本校の学校運営協議会の委員もされています。

有田には1年を通して行事食があり、これは全国的にも珍しいことです。西山さんのレストランでは、有田の伝統を感じながら食事をして頂きたいとの思いを乗せて、ランチを提供されています。伝統行事食を通してもっと有田の魅力を知ってもらいたいとのメッセージが込められた講演会となりました。

一般的なプラスチックの
容器に盛りつけたとき

同じ料理ですが器が違っ
と印象も変わります

有田焼の器に
盛りつけたとき



生徒からは様々な感想がありました

セラミック科

今日は料理の品の名前が同じでも、県によって味付けが違うことがわかり、面白いと思いました。料理は盛り付ける皿によって印象が変わることを学びました。今日みたいなご飯はどれも彩り豊かで美味しそうですね。いつも私が食べているご飯もお皿や色を考えてみたいと思いました。

デザイン科

有田のことを知るととても良い機会になりました。唐津から来ていることもあり、伝統食や行事との関係についてほぼ何も知らなかったのが、とても面白かったです。自然豊かな有田ならではの伝統を発見出来て良かったです。西山先生の有田の伝統を残したい、続けていってほしいという思いや活動が素晴らしいなと思いました。



機械科

今日の講演会では初めて知ることが沢山ありました。1月から12月まで色々な伝統食があり、「湯かけ鯨」や「にらみいわしの塩焼き」など珍しい料理がスクリーンに多く映し出され、講師の西山美穂子先生もお話が上手で、とても有意義な時間になりました。

電気科

有田は焼き物だけではないんだなって思いました。町おこしをするために沢山努力をしていることが伝わりました。有田に住んでいるのもっと有田のことを知り、有田とともに過ごしていこうと思いました。これからも有田を誇りに生活していきたいです。

7月6日、本校の1年生セラミック科に伝統工芸士の方が来校され、外部講師として指導していただきました。今回は下絵付のスペシャリストの先生方3名による授業でした。

生徒たちは、先生方の手元を食い入るように覗き込み、自分でも必死にまねしようとしますが、なかなかうまくいきません。伝統工芸士の方々のすごさを目の当たりにした一日になりました。



市川 浩二 先生



石原 豊孝 先生

伝統工芸士の先生方にもお話を伺いました

私たちは焼き物の伝統の良さを知ってもらいたく、長年、有田工業高校に教えに来ています。日本は、全体的に伝統工芸が減少しています。せっかくセラミック科に入ってもらっているので、後継者育成も含めた指導をして、焼き物に興味を持ってもらい、将来数名でも職人になってもらえると嬉しいです。そして、地元に残ってもらえるといいなと思っています。



市川 直純 先生

生徒の感想

先生たちの技術を見よう見まねでできると思いましたが、実際にやってみると、思い通りに筆が動かず、自分の作品が下手だったので、全部に不満を感じました。もっと、頑張ろうと思いました。

生徒の感想

先生たちの筆さばきが凄かったです。例えば、サッカー選手が上手にボールを操るような感覚かな？と、実際自分が筆を持って描くことで感じました。グラデーションをつけて描ける技術が身につくとおもうと、3年間の学校生活にワクワクしました。



みんなの憩いの場



有田町のPR方法

前回13号でも紹介した、デザイン科3年生の課題研究の中間発表会がありました。生徒の発表テーマは全部で41個あり、そのうち6テーマが有田町を研究テーマとしています。地域の課題を「デザイン」の力で解決するためには、資料や情報を収集し、分析し、自分で考えてその解決方法を探らなければなりません。これからもどんどん地域に飛び出して研究を進めたいと考えています。地域の皆様のもとに生徒たちが向うことがあるときは、どうぞご協力をよろしくお願い致します。

7月11日に、第2回学校運営協議会を開催しました。今回は次年度カリキュラム(学校の授業計画)について協議し、委員の方々に承認していただきました。

意見交換では、地域みらい留学の生徒の生活をよりよくするための方策について、様々なご意見をいただくことができました。

また、生徒の食生活をサポートしていただける飲食店に貼るステッカーの選考を行い、グランプリを決めていただきました。近日中にステッカーを持って、協力飲食店に貼付のお願いに上がりたいと思います。その際はどうぞよろしく申し上げます。

