

『巖木の奇跡』は続く

文責 学校長



～チャレンジは実を結ぶ 野球部に続く快挙～

1 料理コンテスト(牛乳・乳製品を使った料理コンテスト)でグランプリに。

9月29日(日)に行われた「第40回牛乳・乳製品利用料理コンクール」に**食物研究部**の1年2組の**吉田瑛司**くん(第一中出身)と**松本美保**さん(第五中出身)が、参加991作品(過去最多の応募)の中で書類審査を経た上位10名に選ばれ実技審査に出場しました。実作審査の結果、吉田君の『牛乳1本!カルシウムだんごのトマト鍋』が**最優秀賞**に、松本さんの『嬉野茶あんのわらびののせミルクプリン』が**優良賞**に輝きました。本校は今やこのコンテストの常連校となりました。



2 1年生は「体験学習基礎」の前期発表会を実施しました。

9月25日(水)・26日(木)に1年生の前期の「**体験学習基礎**」の**成果発表会**を実施しました。グループごとに体験を通して学んだことをパワーポイントを用いて丁寧に発表してもらいました。昨年度の発表(現2年生)に負けない見事な発表でした。今回の発表の中から、**若杉文化祭のステージ発表に挑戦**してもらうことになります。発表までにしばらく時間がありますのでさらにブラッシュアップしたものにして、先輩たちに1年生の頑張りを自信をもって伝えましょう。期待しています。以下は、生徒たちが発表のために作成したパワーポイント資料からの抜粋です。



【Aコース・・・里山再生・保全活動プログラム】



環境・芸術の森の美しさ



巖木ダムの見学



PP資料・ダムの役割



学校林での保全活動

【Bコース・・・果樹・野菜栽培実習プログラム】



かぼちやの苗植え



トウモロコシ畑の除草作業



果樹園での除草作業



南瓜(かぼちや)の収穫

【Cコース・・・介護・保育実習プログラム】



高齢者介護施設を訪問



人生の先輩と新聞づくり



一緒にもしましかめよ



カーマンでの作業体験

3 今日の一言…田原総一郎と山中慎介（滋賀県出身）の言葉です。

○社会に出たら正解がないのだから、正解を探したって意味がない。鈍になってチャレンジをする。そして諦めず、根気よくチャレンジを重ねる。そこで初めて運が開けてくるのです。

【解説】歯に衣着せぬ物言いで指示を得てきた、ジャーナリストのカリスマとして報道界をけん引し続けている田原総一郎氏の言葉です。その一貫したジャーナリズムに私自身も魅かれ『朝まで生テレビ』を1987年の放送開始から32年間見続けています。石破茂・猪瀬直樹・舛添要一・片山さつき・福島瑞穂・辻本清美など後に政治の中心として活躍することになる若きパネリストの機関銃のごとき弁術とまとめ役である田原氏の言葉に朝まで夢中になっていました。

【田原総一郎について】1934年、滋賀県生まれ。60年、早稲田大学卒業後、岩波映画製作所に入社。64年、東京12チャンネル（現テレビ東京）に開局とともに入社。77年にフリーに。テレビ朝日系『朝まで生テレビ！』『サンデープロジェクト』でテレビジャーナリズムの新しい地平を拓く。98年、戦後の放送ジャーナリスト1人を選ぶ城戸又一賞を受賞。早稲田大学特命教授を歴任する（2017年3月まで）（参考：公式HPより）



○目標は世界チャンピオン。こいつ、アホやなと思っていた人も絶対にいたでしょうね(笑)。そのくらい、デビューしたばかりの頃は、全然注目されていなかったし、期待もされていませんでした。まあ、ぼく自身は、不断の努力を重ねただけでした。

【解説】「神の左」と呼ばれた左ストレートで数々の衝撃的なノックアウトシーンでファンを魅了し続けた元世界チャンピオンの言葉です。格闘技好きの私にとってNO1ボクサーです。

【山中慎介について】日本の元プロボクサー。滋賀県湖南市出身。第65代日本バンタム級王者。元WBC世界バンタム級王者。南京都高校、専修大学商学部卒業。帝拳ボクシングジム所属。WBC世界バンタム級王者として12回の防衛は圧巻でした。（参考：「Wikipedia」より）



4 日本全県味めぐり…第25回は滋賀県です。

滋賀県のグルメと言えば、「近江牛」「ビワマス」「鴨鍋」「鮒ずし」を挙げたい。まず、日本3大和牛の一つとして知られる「近江牛」は、滋賀県内の黒毛和種和牛の中でもA4、B4等級以上の高品質の肉だけに認証されるブランド名です。霜降り度合いが多く、芳醇な香りと柔らかさが特徴で、全国各地で高級牛として様々な調理法で提供されています。次に「ビワマス」は琵琶湖の固有種で、サケ科に属し、大きいものでは60cmほどに成長します。琵琶湖での回遊生活を2年半～3年半ほど経た後、10～11月になると産卵のために生まれ故郷の河川を遡上します。ビワマスは、刺身にすると鮮やかなサーモンピンクの身にマグロにも負けない上質な脂がのって口の中でとろける味わいが楽しめます。そして、「鴨鍋」。冬が近くなると琵琶湖に飛来してくるマガモを、豆腐やねぎなどの野菜と一緒に煮込んで食す鍋料理。寒い冬を乗り切るマガモは脂が多く、しっかりと歯ごたえと脂身の甘さが特徴。「鴨が葱を背負ってくる」ということわざの通り、カモとねぎの相性は抜群。最後に「鮒ずし」。琵琶湖の大型のフナのメスの卵巣以外の内臓を取り除き、そこへ塩を詰めて3ヶ月ほど重しをのせて漬け込む。その後フナを取り出してよく洗い、飯に塩を混ぜたものを詰め再度数ヶ月、長いものだと2年程漬け込んでから食す。発酵食品独特の匂いから敬遠する人も多いが、反面熱狂的な愛好家も多数存在する。（参考：「郷土料理ものがたり」より）



【三十五万石】(菓心おおすが) パリパリの薄皮最中で中身は上品な甘さの粒あんにお餅が入っています。中身のつぶ餡は、ふっくらと炊きあげられた北海道産の小豆。求肥のもっちりとした食感が、パリッとした最中の皮と、つぶの感触を残す餡によく合うんです。全国菓子博で名誉総裁賞を受賞したこともあるという彦根銘菓で、お土産には最適です。



【埋れ木】(いと重菓舗)いと重菓舗のお菓子の中でも銘菓と名高いのがこちらの「埋れ木」です。白餡を牛皮で包み、抹茶と和三盆を混ぜたものをまぶしています。彦根みやげといたらやはりこの「埋れ木」は外せません。「和菓子は五感で楽しむもの」との精神を大切にする老舗だけあって、この「埋れ木」も、見た目の美しさにとれ、そっと切り分け口に入れた瞬間に広がる甘味。和三盆のふくよかな甘味の中、ほのかに香る抹茶の風味がたまりません。



5 保護者の皆様へ…お子様のチャレンジのために背中を押してください。

この秋にも様々なチャレンジ企画・イベントが用意されています。次の奇跡を起こすチャンスがお子様のチャレンジを待っています。是非一声かけていただき、チャレンジの背中を押してください。