

知らない「さが」の魅力を発見しました

1月21日(火)に「さがを誇りに思う教育講演会」を開催しました。これは、地元佐賀のことを知ってもらい、佐賀を好きになって誇りに持ってもらうことを目的として県内の高校で行われている取組です。本校定時制では今回、佐賀本店と工場がある理研農産化工株式会社から講師に来ていただき、佐賀県産小麦のすばらしさについて講演していただきました。当日は会社の会長様が来校される力の入れよう、講師の先生方も様々な小道具を用意してのぞんでいただきました。



佐賀の人ならどこかで見たことが



小麦粉の違いによるケーキの試食

佐賀工場では主に小麦を小麦粉に精製することを行っているようですが、その際に出る小麦粉の殻なども、肥料の原料として有効活用され、無駄なものは一切出ないそうです。

佐賀県は小麦の生産が全国で3位(1位は北海道、2位は福岡)で、国内産の小麦ではなかなか難しかったパン用の強力粉を佐賀県で開発し、「はる風ふわり」と名付けたことなど、小麦粉のお話をたくさんしていただきました。

生徒の体験活動もたくさん入れていただきました。実際に佐賀県産の小麦(精製前)を持ってきていただきました。生徒は殻付きの小麦に触れる機会ほとんどなく、興味深そうに眺めたり、触れたりしていました。また、薄力粉と強力粉の違いを知るために、シフォンケーキを作っていたら試食体験もありました。どちらもおいしく、食感でその差がわかる人は少なかったようです。また、薄力粉と強力粉を実際に触れてみるという体験もさせていただきました。2つの粉の違いが、つかんでみることでその差がよくわかりました。

生徒からは、「何気なく食べている粉物の食べ物が、実は作るためには工程がとても多く、時間がかかると知りました。」「理研さんのおかげで私たちは知らない間に地産地消をしているんだと感動しました」などの感想があり、「知る人ぞ知る」佐賀のすごい企業を知ることができました。



強力粉と薄力粉の手触りの違い

働くときの基礎知識講座を開催しました

1月16日(木)に、社会保険労務士会より講師においでいただき、「働くときの基礎知識」講座を開催していただきました。基礎の基礎である「働くとは」というところから丁寧にお話していただきました。

正社員やパートタイマー、派遣社員の違いとそのメリット、デメリットや、会社に入る前に確認しておかなければならないこと(労働時間や休日などについて)など、働くうえで必要な知識を多岐にわたってレクチャーしていただきました。



また、職場で働くうえでのトラブル(ハラスメントや怪我など)があった時の相談の仕方や、失業や退職した後の失業保険の申請方法などについても教えていただき、働くうえで大切なことをたくさん知ることができた講演でした。



放送部の江口さんが県2位の快挙

前号では放送部の九州大会の出場を報告したばかりでしたが、1月26日(日)に行われたアバンセ杯放送コンクールにおいて、朗読部門で県2位に相当する優秀賞を受賞しました。

この大会は、全日制や定時制、通信制関係なく高校生が参加する大会で、定時制の生徒が参加することも珍しいのですが、本校放送部からは3名が参加しました。秋の総合文化祭では悔しい思いをした江口さんでしたが、今回はしっかりとリベンジを果たしました。今後の活躍にも期待したいと思います。



優秀賞を受賞した江口さん

○3月の行事予定について

*3月は入試関係等で臨時休業が多くなっています。生活リズムを崩さないようにしましょう。

月 日	行事予定
1日(土)	卒業式(3年・2年併修生以外は自宅学習)
3日(月)	生徒臨時休業(10日(月)まで)
11日(火)	特別時間割(17日(月)まで)
13日(水)	生徒臨時休業
17日(月)	映画観賞会
18日(火)	生徒臨時休業(21日(金)まで)
24日(月)	令和6年度修了式・退任式