中学生が見た智頭町 ~ちゔ NEXT を通して~

変化する中学生

智頭の未来を考える

発表に基づいて紹介します。 学び、考えたかを3年生の学習

また、日本の学生全般の学力 土曜日に授

中学生の学校生活が変

「今までの授業は、

高校受験に

希望する職業に

目的を

主体性を持つことが重要

3年次70時間) わり始めています。 (1年次50時間・2年次70時間・ その要因は3年間で19時間 の授業計画が立

などが向上します。 ることで、 自分たちの視点で物事をとらえ 重ねています。 智頭中学校ではこの授業時間 学習意欲、 智頭についての学習を積み 生徒は主体的に学ぶ 協調性、 地域を題材にし 探求心

そのために、

自らの視点・

考

主体性を持って行動する

社会に出てから活かされる

しかし、

高校に入った後

生徒がいきいきとした学校生活 や学校生活全般にも影響を与え をおくる事に繋がります。

自ら学ぶ姿勢を持つことが本当

嫌々勉強しても本当

時間」にあります。 てられている「総合的な学習の です。 がちでした。 達成するためだけのものになり 就くためなどといった、

そうして得た力は、 他の授業 ことを今から少しずつでも身に 時間だけでなく、 つけて欲しいと思っています。 はとても重要なことなのです。 力をつけることも生徒にとって

このことは、

総合的な学習の

他の授業にお

生徒

つ

が『先生に怒られるから』とい の学力には結びつかないのです。 いても同じ事が言えます。



渡邉二之中学校長

智頭中学校の生徒が地域に出 話を聞き、どんなことを

る中で、この授業のあり方につ 業を行うことが再検討されてい 低下が問題視され、 いて校長先生に伺いました。



智頭の水の美味しさに感動した というリーダーの河村くん

普段から気をつけ、生活しなけ

リーダーの大薮さん

「智頭の野菜」

のグループです。 作るおじいさん、 安心で新鮮な野菜を真心込めて 中で智頭野菜新鮮組に興味を持 ち、調べました。これは、安全• 大薮夏美・藤森琴・古田杏実・小林由佳 智頭のことについて学習した おばあさん達

楽粹の豆腐(左)と諏訪酒造のお酒

君子さん ついて話を伺うと、 よ子さん (早瀬) に野菜作りに そんな智頭野菜新鮮組の谷口 (土師駅前) と古田か

38~50であるのに対して智頭の そうです。一般的な水の硬度が 用することが一番のこだわりだ

でくみ上げています。

mもある井戸からポンプ

諏訪酒造で使用.

している水は

の森林がもたらしてくれるバラ

楽粹では豆腐を作る際に智頭

ンスの取れた「生きた水」を使

本さんに話を伺いました。

の行光社長と「諏訪酒造」

の谷

智頭の水の達人である「楽粹」

寺坂大和・玉木義隆・

小坂海斗

河村公紀・白岩健太郎・大家潤也

「川の恵み」

あると教えていただきました。 水は11と、とても柔らかい水で

智頭の水を選んで使わ

ることができます。

さらに、

無味無臭でサッパリ

水なので、

飲みやすいお酒を造 硬度2以下の超軟

この水は、

自分の野菜を食べてくれた人が と答えてくださいました。 ていません。良い野菜を作るた ら、肥料や農薬などは全く使っ と言ったり、 「野菜は人の体に入るものだか 土を大切にしています。 とても嬉しい 野菜が完売したり 智頭野菜は良い」 いです」

とが分かりました。

ことを目標に毎日励んでいるこ

、よりよい野菜を人に届ける

%は水なので、

智頭の水で作っ

た豆腐はより美味しいというこ

造から酒粕を頂いて食べてみま

したが、

どちらもすごく美味

頭から生まれていることに感動

こんなに美味しいものが智

しました。

この大切な智頭の水を守るた

ポイ捨てや生活排水のこ

僕たちにできることを

きるからだそうです。

豆腐の80

限に引き出すことができます。

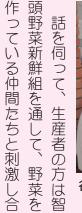
楽粹から「智頭の水」、

諏訪酒

しているので、

お酒の味を最大

り、素材のよさを正直に表現で れた理由は、ほのかな甘みがあ



の野菜は、 とても美味しかったです。 た大根を食べてみると、 しくいただけることが分かり のものの味が強く感じられて、 また、谷口さんからいただい 少しの味付けで美味 野菜そ 智頭

いう達成感も味わえるので、参ためにもなり、自分が育てたと 野菜の育て方が分かって自分の あさんと一緒に畑仕事をすれば 私たちも、 おじいさん • おば



谷口さんから頂いた大根を「ふろふき大根」 にして、みんなに試食してもらった。

確かにそれも必要