

中学生が見た智頭町

～ちづNEXTを通して～



変化する中学生

いま、中学生の学校生活がわり始めています。その要因は3年間で190時間（1年次50時間・2年次70時間・3年次70時間）の授業計画が立てられている「総合的な学習の時間」にあります。智頭中学校ではこの授業時間で、智頭についての学習を積み重ねています。地域を題材にし、自分たちの視点で物事をとらえることで、生徒は主体的に学ぶ力、学習意欲、協調性、探求心などが向上します。そうして得た力は、他の授業や学校生活全般にも影響を与え、生徒がいきいきとした学校生活をおくる事に繋がります。

智頭の未来を考える

智頭中学校の生徒が地域にかけ、話を聞き、どんなことを学び、考えたかを3年生の学習発表表に基づいて紹介します。また、日本の学生全般の学力低下が問題視され、土曜日に授業を行うことが再検討されている中で、この授業のあり方について校長先生に伺いました。

主体性を持つことが重要

「今までの授業は、高校受験に受かるためや、希望する職業に就くためなどといった、目的を達成するためだけのものになりがちでした。確かにそれらも必要です。しかし、高校に入った後や、社会に出てから活かされる力をつけることも生徒にとってはとても重要なことなのです。そのために、自らの視点・考えで、主体性を持って行動することを今から少しずつでも身につけて欲しいと思っています。このことは、総合的な学習の時間だけでなく、他の授業においても同じ事が言えます。生徒が『先生に怒られるから』といった理由で、嫌々勉強しても本当の学力には結びつかないのです。自ら学ぶ姿勢を持つことが本当の学力に繋がるのです」



渡邊二之中学校長

探求テーマ

「川の恵み」

河村公紀・白岩健太郎・大家潤也
寺坂大和・玉木義隆・小坂海斗
智頭の水の達人である「楽粹」の行光社長と「諏訪酒造」の谷本さんに話を伺いました。楽粹では豆腐を作る際に智頭の森林がもたらしてくれるパランスの取れた「生きた水」を使用することが一番のこだわりだそうです。一般的な水の硬度が38〜50であるのに対して智頭の水は11と、とても柔らかい水であると教えていただきました。また、智頭の水を選んで使われた理由は、ほのかな甘みがあり、素材のよさを正直に表現できるからだそうです。豆腐の80%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とです。



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



楽粹の豆腐（左）と諏訪酒造のお酒

諏訪酒造で使用している水は地下40mもある井戸からポンプでくみ上げています。

この水は、硬度2以下の超軟水なので、飲みやすいお酒を造ることが出来ます。

さらに、無味無臭でサッパリしているので、お酒の味を最大限に引き出すことが出来ます。

楽粹から「智頭の水」、諏訪酒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しかったです。こんなに美味しいものが智頭から生まれていることに感動しました。

この大切な智頭の水を守るために、ポイ捨てや生活排水のことなど、僕たちにできることを普段から気をつけ、生活しなければならぬと思います。

探求テーマ

「智頭の野菜」

大藪夏美・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・安心で新鮮な野菜を真心込めて作るおじいさん、おばあさん達のグループです。そんな智頭野菜新鮮組の谷口君子さん（土師駅前）と古田かよ子さん（早瀬）に野菜作りについて話を伺った。「野菜は人の体に入るものだから、肥料や農薬などは全く使っていません。良い野菜を作るために、土を大切にしています。自分の野菜を食べてくれた人が『おいしい、智頭野菜は良い』と言ったり、野菜が完売したりすると、とても嬉しいです」と答えてくださいました。



ふるふき大根の調理を担当したリーダーの大藪さん



谷口さんから頂いた大根を「ふるふき大根」にして、みんなに試食してもらった。

話を伺って、生産者の方は智頭野菜新鮮組を通して、野菜を作っている仲間たちと刺激し合い、よりよい野菜を人に届けることを目標に毎日励んでいることが分かりました。

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

私たちも、おじいさん・おばあさんと一緒に畑仕事をすれば、野菜の育て方が分かって自分のためにもなり、自分が育てたという達成感も味わえるので、参加してみたいと思います。