

「まさかりの魅力を発見」 ～下北を持続可能な社会に～

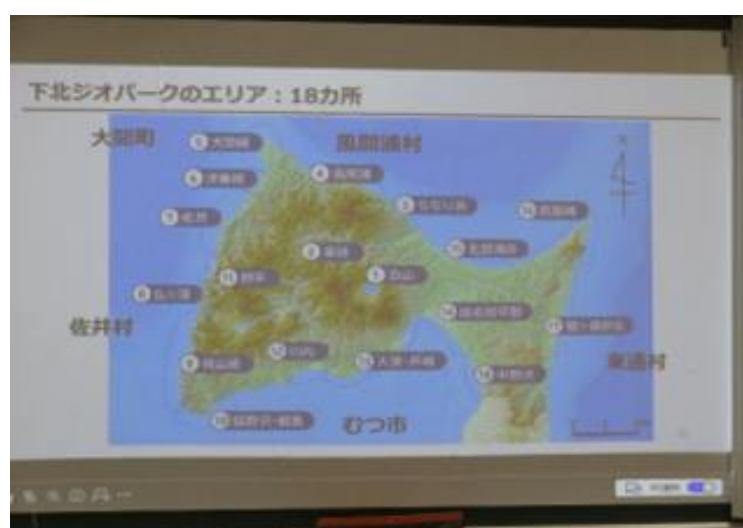
青森県立田名部高等学校 定時制の課程 2年次

◇本校のテーマ

本校のあおり創造学では、下北の豊かな自然や歴史に触れ、それらを活かした観光や産業の現状を学び、自ら進んで課題を見つけ、解決策を考察します。また、地域の様々な職業人と出会い、多面的な観点から下北地区、青森県の魅力を発見し、そして、課題の設定と解決に取り組む過程で、自ら郷土に愛着と誇りを持ち、主体的に未来を切り開く人材を育成することをテーマとしています。

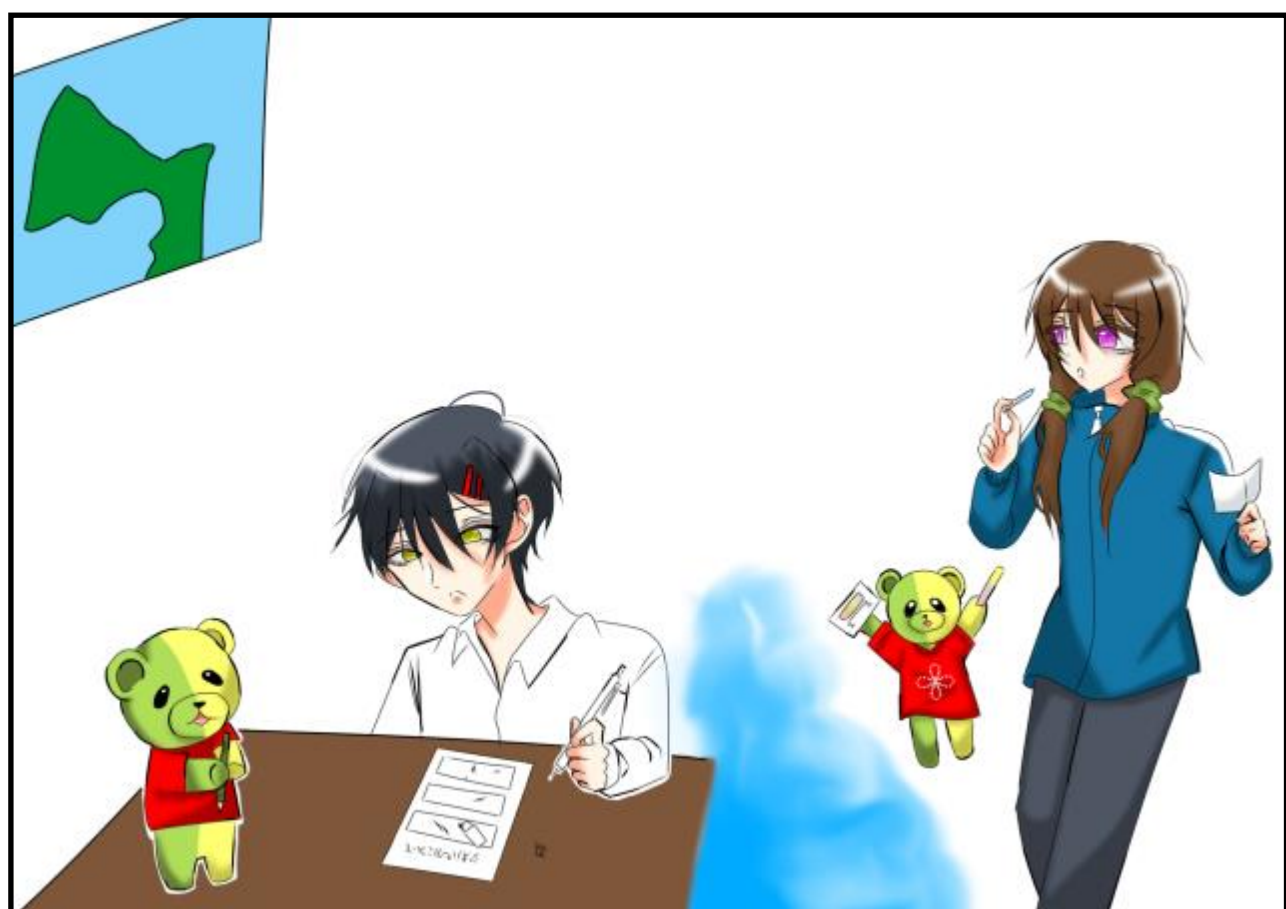
I むつ市役所出前講座 下北ジオパークについて

むつ市役所ジオパーク推進課の朝日啓泰さんをお招きし「下北ジオパークと恐山について」学ぶ講演会を実施しました。



[感想]

- ・ジオパークは地域の成り立ちや自然、文化、人々の暮らしが繋がっている地域を「大地の公園」として保護・教育・持続可能な活用を一体的に取り組むものだとなりました。
- ・下北の持つ地域的な特徴、特に地層の唯一性についてのお話が、興味深くおもしろかったです。また、恐山の成り立ちなど、自分の知らなかった情報を多く得られました。この講座を通して、下北の自然、そしてその自然が織りなす独特な景色というものを再確認でき、下北への郷土愛を深めるいい機会とすることができました。



II 青森大学・八戸学院大学むつキャンパス訪問・体験講義

むつ市にある大学施設等を実際に見学し大学の講義を体験することで地域に対する理解を深め、今後の地域探究活動や自分自身の卒業後の進路活動に活かします。



[感想]

- ・両大学の特色あるカリキュラムを直接知ることができ、とても刺激を受けました。
- ・今回の訪問をきっかけに、進路選択についてさらに前向きに考えることができました。
- ・設備や学習環境が整っており、学びへの意欲が自然と高まりそうだと感じました。



- ・実際に講義を受けたらこんな雰囲気なんだと感じることができ、大学に対する興味がわきました。わたしは、卒業後の進路として、就職を考えています。ですが、実際に八戸大学のキャンパスに訪問してみて、大学に進学して、職業選択の幅を広げというのも面白いのかなと思いました。

III 恐山フィールドワーク(恐山・釜臥山展望台)

下北ジオパークガイドの川岸朋美さんのガイドのもと、恐山・釜臥山展望台でのフィールドワークを実施しました。



[感想]

- ・独特な硫黄のような匂いがして少し不思議な匂いだなと思いました。恐山の地面を触てみると、少し熱を帯びていて不思議な感覚でした。恐山の岩の断面を見てみると、以前はここまで水が来ていたことがわかりとても面白かった。
- ・実際に「恐山」という山があるのではなく、山々の総称だということを知り、とても驚きました。
- ・恐山は、「霊場」だったり「恐山」という名前のせいもあって、怖いところだというイメージでしたが、そんなことはないと聞かされ、特に「恐山」という名前は、アイヌ語から来ていて怖いものではないとガイドさんから聞いて、非常に感心しました。
- ・ガイドさんの説明が丁寧で、歴史や信仰との結びつきについても理解が深まりました。フィールドワークを通して、恐山という場所への興味と親しみがさらに強まりました。



IV 郷土料理 調理実習

むつ下北地域の郷土料理である「けいらん」の調理や、減塩・野菜料理を調理してみよう!ということで、むつ市むつ食生活改善推進委員会の講師の先生やむつ市の管理栄養士の方をお招きして、調理実習をしました。



[感想]

- ・だしの香りがしっかり感じられ、体が温まる料理だと改めて実感しました。生地をこねる作業は少し難しかったですが、うまく仕上がって達成感がありました。
- ・地域の伝統料理を作ること、昔から受け継がれてきた食文化の大切さを学びました。また家庭でも作ってみたいと思える、思い出に残る実習になりました。
- ・郷土料理調理実習では、けいらんとネギ塩豚丼とミルキーポテトサラダをつくりました。けいらんは、白玉粉と木綿豆腐を混ぜあわせ生地をつくり、中に親指一個分の空洞をつくりあんこを入れ、団子をつくりました。コツを教えてもらいながら不器用ながらも楽しく料理することができました。
- ・料理作り終了後、講師の方が健康についての知識や健康クイズをしていただきました。一日に取るべき野菜の量や、塩分摂取量を楽しく勉強できました。課題研究にもつながるとても有意義な時間でした。

