人とふれあい、見聞広げ

多感な高校生とって教育旅行（修学旅行）は学生時代の一大イベントだ。楽しみでもあり、また不安でもある。非日常の場に身を置き、その土地ならではのものに触れ、見て、人と接することで視野が広がることもある。ここでは充実した教育旅行（修学旅行）を実施する４校の取り組みを紹介する。

埼玉県立和光国際高等学校
シンガポール
23年10月7～11日

藤井達也教諭

加藤遼教諭

吉岡昌悟教諭

多文化共生国で実地調査
探究学習の〝在り方〟示す

全国初の公立の国際高校として知られる埼玉県立和光国際高等学校（和光市、鈴木啓修校長）は、普通科と外国語科の2コースを設ける。「国際社会で必要とされるグローバルリーダーの育成」をスクールアイデンティティーに掲げ、グローバルリーダーを目指す上で必要な「共生力」「教養力」「人間力」の育成に努めるほか、2022年に施行された新学習指導要領に基づいた教育課程の改革にも力を入れている。

同校では、語学力だけではなく、生徒の資質や能力を多角的に伸ばす場として、2年次に実施するシンガポール校外学習を重要な行事と位置付けている。シンガポールは、中国、インド、ヨーロッパなど、さまざまな国の文化や民族が共存する「多文化共生」の特色に加え、国を挙げて先進的な教育にも熱心なことから、生徒自身の成長に大きく寄与すると考え、訪問先に選んだ。しかし、コロナ禍の影響で19年以降、シンガポール行きは中止となり、今回は4年ぶりの実施となった。藤井達也教諭は、「コロナを経て、下見にも行けない中、シンガポールの社会状況の変化も把握しにくかった。これまで前の学年から受け取れていた情報などを生かせず、生徒や保護者から不安の声も多く寄せられた」と語る。

23年度の校外学習は、10月7～11日（4泊5日）にシンガポール市内で実施。普通科、外国語科の36期生307人が参加した。

コロナの影響に加え、これまでの校外学習と大きく異なるのは、新学習指導要領の必履修科目である「総合的な探究の時間」の学習要素が盛り込まれている点だ。導入して1期目となる36期生は、生徒自らが考えたテーマや課題をもとに、社会で生き抜くために必要な資質や能力を伸ばす学習を1年次から取り組んできた。シンガポール校外学習は、探究の時間で各班が設定した「SDGs目標に関連したテーマ」を掘り下げる実地調査の場として設定。テーマは「水不足」「多文化共生」「都市デザイン」「交通システム」などで、2年次の6月に実施した鎌倉班にシンガポール南洋理工大学らの学生1人が付き、英語でコミュニケーションを取りながら、交通機関の利用方法やシンガポールの文化を学んだ。その後、各班で設定したテーマに沿って市内を散策。水不足がテーマの班は「ニューウォータービジターセンター」「マリーナ・バラージ」、多文化共生がテーマの班は「チャイナタウン」「アラブストリート」、緑化政策がテーマの班は「ガーデンズ・バイ・ザ・ベイ」などに足を運んだ。

現地での最終日、フィールドワークで得た情報をもとに、日本とシンガポールのSDGs政策の関連性を大学生と一緒に探った。「ワークシートを活用し、八つのステップを踏みながら行った。そのおかげで終始話題が尽きることなく、普段内にこもりがちな生徒も自分の言葉で積極的に伝えようとする姿が印象的だった」と加藤遼教諭は語る。

帰国後は、これまでの探究学習での取り組みを報告書にまとめ、代表班が来年度の校外学習に行く1年生を含む約600人の前で発表会を行った。シンガポールの水問題に取り組んだ班は、現地で学んだ水処理技術やインタビューをもとに調査結果を報告。輸入水に頼らず、シンガポールが自国で自給率を向上させるために力を入れている「再生水利用」の認知拡大を訴え、「シンガポールの水処理技術は非常に高く、現地でのインタビューでは利用に関して肯定的な意見が多いことも分かった。再生水の可能性をもっとシンガポールの人に知ってほしい」と呼び掛けた。

校外学習を終え、「英語で話すことはもちろん、仲間や現地の大学生と考えを共有し、試行錯誤しながらも多くの学びを得られたことが何より生徒の自信につながり、顔つきも変わってきた」と吉岡昌悟教諭。総合的な探究の時間の在り方を示すような、有意義な行事となった。

同校のシンガポール校外学習は来年度以降も継続する。次につなげることとして、「今は知らないことをスマートフォンですぐに調べられるが、今後は生徒自身の目と足を使って知識を得る探索活動を強化していきたい」と藤井教諭。段取りについて吉岡教諭は、「コロナ前のシンガポール校外学習は語学研修の色合いが強かったが、これからは新学習指導要領に沿ったプログラムを重視すべき。旅行会社と考え方のずれが生じやすいので、連携を取りながら進めていきたい」と述べた。

現地の大学生と英語でディスカッション

南洋理工大学らの学生と顔合わせ

現地のスーパーマーケットに立ち寄り文化の違いを学んだ

現地学生と自分の言葉で積極的に伝えようとする姿が印象的だった

城西大学附属城西高等学校
徳島県三好市
23年10月23～27日

佐藤聖教諭

岡嶋沙紀教諭

飛田和成教諭

田舎の知恵を肌で感じ取る
そらの郷 民泊・家業体験

池袋駅の西口方面に校舎を構える城西大学附属城西中学・高等学校（東京都豊島区、神杉旨宣校長）は1918年（大正7年）に創立。大正自由教育で草分け的な存在だった野口援太郎が2代目の校長となり、「生徒が本来持っている資質や能力を見つけ出して引き上げる」という野口の考えから、「天分の伸長」「個性の尊重」「自発活動の尊重」という三つの建学の精神が掲げられた。

これまでの100余年の歴史で積み上げてきた、天分の伸長などを目的とした城西教育は、「JFGLP」（城西フューチャー・グローバル・リーダー・プログラム）という形で集約化、体系化され、現在、このJFGLPをもとに生徒の育成、教育が行われている。

高校2年次に実施する修学旅行は、JFGLPの集大成と言えるもの。修学旅行の企画を担当する佐藤聖教諭は「社会人として活躍している人の活動を現地で見る。さらに、そこで人と接点を持ちながら地域活性化などのリアルな課題に取り組んでいくPBL（課題解決型学習）、探究学習を一番の目的にしている」と説明する。

従来、修学旅行は、海外と国内の計3コースで実施していたが、コロナ禍の影響により2021年度から国内2コースに変更。23年度は広島県、愛媛県、徳島県などの西日本コースと石川県を中心とする北陸コースを設定し、10月23～27日の4泊5日で各種の学習活動を行った。その学習活動の中でも生徒の心をつかんだのは、西日本コースの徳島県三好市での民泊・家業体験「そらの郷（さと）」だった。

西日本コースには男女約120人の生徒が参加。1日目は、新幹線で東京駅から広島県に到着し、広島市で平和祈念公園碑めぐり、原爆資料館見学、市内班別行動を実施。2日目は「しまなみ海道」のサイクリングで愛媛県に入り、松山市で班別自主研修。3日目は、徳島県三好市での池田湖水際公園の静水ラフティング体験、祖谷のかずら橋体験。この日の夕方にその暮らしや土地の魅力などを体感した。

また探究学習では、生徒たちは家業体験や地域住民へのインタビューなどを通して、少子高齢化や住民満足度低下、人口減少といった地元の課題を把握していった。民泊2日目の夕方には各民家の家族や観光協会、市役所の関係者などを招いて探究活動の発表会を開催し、生徒たちが考えた地域課題の解決策についてのプレゼンテーションを実施。生徒からは地元を舞台とするアニメーションを活用したインバウンド客誘致などのアイデアが提案された。

23年度の修学旅行を終えて、西日本コースに参加した生徒に思い出の出来事を聞くと、一番はそらの郷での民泊・家業体験。その中でも、受け入れ家庭の人たちとの温かな交流が生徒の心に深く刻まれたようだ。

修学旅行を引率した岡嶋沙紀教諭は「離村式では受け入れ家庭の方たちと涙を流しながらお別れをしている生徒が非常に多かった。たった2泊しかしていないが、とても充実していたのだろう。生徒が『本当に行って良かった』と口をそろえて言っていた」と語る。

このような感動体験ができるのが、そらの郷での民泊・家業体験の大きな魅力。しかし、そらの郷を修学旅行のメインに据えた一番の理由は、同校が重視している探究学習のフィールドとして非常に優れていると判断したからだ。

今回の修学旅行で、そらの郷との連絡窓口となった飛田和成教諭は「そらの郷では探究活動にとても力を入れている。その一つのテーマが『知恵の伝達』。地方の田舎だからこその知恵というものがいくつかある。そらの郷は、そういった田舎の知恵を生徒たちが直接肌で感じ取ることができる場所だ」と評価する。

24年度の修学旅行では海外コースが復活し、ハワイ、台湾、西日本の3コースを計画。そらの郷での民泊・家業体験は、西日本コースのメインとして継続して実施することが決まっている。

離村式で受け入れ家庭のお父さんに感謝の手紙を手渡す

そらの郷での家業体験の竹細工づくり（上）とまき割り

探究学習発表会の様子

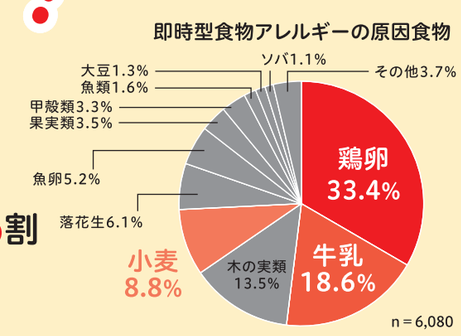
池田湖水際公園での静水ラフティング体験

食物アレルギーに配慮した人気メニュー！

Point 1
修学旅行や合宿など、
「みんなで同じメニューが食べられる楽しさを提供できる！」

Point 2
卵・乳原料など不使用なので、
「安心して提供できる！」
※本製品の製造工場では、小麦・卵・乳成分を含む製品を製造しています。

アレルギーの原因食物は
鶏卵、牛乳、小麦で約6割



出典：消費者庁『令和3年度食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業 報告書』

おいしさを追求した定番から揚げ

●若鶏の唐揚げ（小麦・卵・乳原料不使用）

さっぱりとした味わいのチキンナゲット

●国産鶏のレモンバジルナゲット（小麦・卵・乳原料不使用）

国産の肉・野菜使用の焼き済み餃子

●焼ギョーザ18（ニンニク抜き）（卵・乳原料不使用）
●焼ギョーザ24（ニンニク抜き）（卵・乳原料不使用）

一度にまとめて調理が可能！
スチームコンベクションオーブンで大量調理が可能。
その他にも、さまざまな調理方法でご提供いただけます。

Eat Well, Live Well.
味の素冷凍食品株式会社
AJINOMOTO

詳しいお問い合わせは下記へどうぞ
北海道営業部 011(643)8890
東北フードサービス営業部 022(227)3555
関東フードサービス営業部 048(600)3785
首都圏フードサービス営業部 03(5798)8653
中部フードサービス営業部 052(735)8470
関西フードサービス営業部 06(6449)1262
中四国フードサービス営業部 082(247)2809
九州フードサービス営業部 092(451)2386
お問い合わせ先URL https://www.ffa.ajinomoto.com/faq

デジタルパンフレット、業態別おすすめ製品のご紹介はこちらから！