

にしとべの丘

令和4年11月号

2022年11月1日

横浜市立西中学校



にしちゅうとしょかん 西中図書館の読書週間

がっこうししょ 学校司書

また秋の読書週間(10月27日~11月9日)がめぐってきました。西中図書館の昼休みは、本を眺めながらおしゃべりを楽しむ人、新着のマンガに没頭する人、ミニ会議?を開くグループなどなどで、いつもどおりにぎわっています。

ふだんは昼休みに利用が集中する図書館ですが、9月にはすべての学年で、読書にまつわる国語の授業が行われる機会がありました。全校生徒の皆さんが、今どんな本に興味があるのか知ることができ、また、西中らしい温かな雰囲気の中で、おたがいの読書について交流を深める様子を見ることができて、学校司書としてとても興味深い時間でした。今回の読書週間では、図書館にその時の様子を展示しています。1年生の力作ぞろいのポップ、2年生のビブリオバトルの経過や、3年生のテーマ別ブックトークで紹介された本。それぞれ記名はないのですが、身近な人のおすすめには、説得力があるものです。この授業をきっかけに、新しく西中の蔵書に迎えた本も何冊もあります。西中生の読書タイムをシェアしあえる、西中だけの読書週間ができあがりました。図書委員さんが飾ってくれたにぎやかなハロウィンの中、あとはたくさんの本が手に取られ、借りられていくのを待つばかりです。



借りられていくと言えば、今年度前期の本の貸し出し数は、1357冊でした。生徒数を考えればかなり多い方だと思えますが、昨年と同時期より400冊ほど減ってしまいました。学校司書としては、貸し出し数は毎年増えてほしいところですが、あまり残念な気持ちはありません。学校生活に多くの制限があった昨年までは、部活も昼休みも少なかったので、一度に借りられる冊数を増やすなどの対応をしていました。今年に入ってから行事も部活もほぼ通常通りになり、もろもろの準備が佳境に入ると来館者と貸し出しが減り、無事に終わるとまただんだん増える、を繰り返しています。きっとこれが本来の中学校図書館らしい姿、本当によかったなあと、感じる毎日です。

もちろん、西中生の読書のポテンシャルはコロナ禍の貸し出し数でわかったもので、このままでいいとは思っていません。忙しい毎日でももっと図書館を利用してもらう、時間をひねり出して読書を楽しんでもらおう、という試行錯誤は続きます。読書週間のあと、冬の図書館はどうするのか、さっそく考え始めなくては!

追記)主に1年生が作成したポップ(本を紹介するカード)の優秀作品が10点、市立中央図書館の1階コーナーに西区の他校の生徒さんの作品とともに展示されています。11月20日まで。ぜひお立ち寄りください。

N&N ぶんかさい ふれあい文化祭

【合唱の部・ステージ発表の部】

10月13日(木) 県立音楽堂にて「N&N ぶんかさい ふれあい文化祭 合唱の部・ステージ発表の部」を行いました。3年ぶりに行うステージでの文化祭。この日に向けて、西中生徒たちは夏休み前から準備を進めてきました。オープニングセレモニーは各クラスの練習風景のスライド上映や生徒会による寸劇など。会場は文化祭にふさわしい華やかな雰囲気になりました。

セレモニーのあとは、いよいよ合唱の部のスタート。



1-2 HEIWA の鐘



1-1 明日へ



2-1 青葉の歌



2-2 時の旅人



3-2 虹



3-1 証

各クラス、これまでの練習の成果を発揮して、美しい歌声を響かせていました。ここに至るまで、それぞれいろいろな「ドラマ」があったことと思います。様々な困難を乗り越えてきたからこそ、生徒たちの歌声はより一層、聴いている人たちの心を打つものがありました。

合唱の部に続いて、ステージ発表の部です。

有志団体の発表は、バンド、ダンス、ピアノとバイオリンの演奏が行われました。バンド、ダンスでは発表者と観衆が一体となり、大いに盛り上がりました。ピアノとバイオリン発表では、二つの楽器が織りなす美しい音色が音楽堂内に響き渡り、会場の人たちはみんなその音色に聞き入っていました。有志団体の後は、吹奏楽部の演奏。3年生の部員にとっては、これが最後の演奏となりました。会場のアンコールにもこたえ、文化祭合唱の部、ステージ発表の部を見事に締めくくりました。



【展示の部】

10月5日(水)から14日(金)まで、1階ホールにて、文化祭作品展示を行いました。朝の西中タイムでは、学年ごとに作品鑑賞の時間をとりました。授業や部活動で作成した作品が展示され、どれも素晴らしい作品でした。



西中コラム「食で学ぶ 食を学ぶ」11月号

元横浜市教育委員 長島 由佳

金木屋の盛りが終わる頃、朝夕の冷え込みが厳しくなり、赤や黄色に色づく木々の葉をの楽しみにする季節となります。マンションの6階にある我が家のテラスに、背丈を超える紅葉の木を置き、季節の移り変わりを愛でています。金木屋の香りを移した中国茶をいただきながら、色づく紅葉を鑑賞するゆとりの時間を創出することが日々の目標です。

さて、他都市の方々には「横浜」と聞くと、都会・華やか・未来都市などのイメージを持っている人が多い様です。昨日も、福岡出身の教員と話したところ、横浜を勤務地に選んだ理由はそのようなイメージのところで働きたいと思ったからだと話していました。また、北九州や関西に住む友人は、横浜にくると新横浜・みなとみらい・中華街など主に沿岸部を移動するため、農地は無いに等しいと思っている様です。いえいえ、区によって差はありますが、横浜の7%は農地であり、約3450軒ほどの農家さんが存在します。そのため、地域の子どもたちは芋掘りやキャベツ栽培・梨狩りなどなどさまざまな農業体験をすることができ、都会でありながら、季節を感じる学びを経験しているのです。西区は最も都会で横浜唯一の農地0%地区ですが、庭先や学校の一部を使った菜園などでの経験により、四季の大切さを感じ取っているに違いないと思っています。

これからさつまいも掘りのシーズンです。店先にもさまざまな種類のサツマイモが並びます。今回は甘くて美味しい、でもポリューミーな、炊き込みご飯を紹介しします。家族の誰もが喜んでくれると思いますので、ぜひ試してみてください。そして、各ご家庭では、ご自宅の近くで感じる季節の移ろいや旬の恵みなどを話題にいただけると幸いです。絵面を想像する力、色や香りを感じようとする感覚などが養われていくと思います。そんな日々の積み重ねが、都会に育ちながら、自然や未来の環境に寄り添える大人になっていくのだと思います。

秋の旬と香味鶏の炊き込みご飯



材料：米2合(300g) A(水400cc 塩1/2小さじ) さつまいも120gほど きのこ(椎茸やしめじなど適宜) 鶏もも肉60g B(塩1/2小さじ 酒・醤油各2小さじ 胡椒少々) ごま油1/4小さじ おろし ニンニク少々
黒いりゴマ2小さじ 黒胡椒(粗め少々) 青のり2小さじ

- 作り方：① 米は洗って、Aとともにお釜に入れる
② さつまいもは洗って1cm角に切り、水に晒す。キノコも小角にカットする。
③ 鶏もも肉も1cm角にカットし、Bの調味料を揉み込む。
④ ①の米の上に、水気を切った②と③の鶏肉を平くのせ、炊いていく。
⑤ 炊き上がったら、黒いりゴマ・黒胡椒を振って混ぜ合わせ、盛り付けたら青のりを軽くふる。