

### 枳元プレゼンツ「食と文化の伝承教室」!

6日(月)にラーメン枳元のプレゼンツ企画で食と文化の伝承教室として、かわまち公民館に招待されました。市役所職員より延岡と鮎との関係や鮎漁法の歴史について説明を受けました。その後鮎料理の試食会です。最初に鮎の骨抜きのリクチャーを受けてそれぞれが挑戦してみました。生徒たちはほとんどがうまくできていたようです。自分も小さい頃は、うまくできませんでしたが、今回は成功しました。昔は、たくさんの鮎やながあり、水郷のべおかとして栄えていましたが、鮎やなもほとんどなくなりなんだか寂しい気がします。子供のころは、秋に鮎やなに連れていってもらい、塩焼きやみそ焼きを食べるのが楽しみの一つでした。(祝子川には、鮎がいなかったの)北川では、今でも鮎が捕れるので、ぜひ、秋の風味をご家庭でも味わってください。



### ホタル講話と水槽設置!

10日(金)に門川高校の吉田巧先生を招きホタルの育成についての講義を受けました。やっちみろ会(ホタル保存会)の竹林国興様や柴田竜様の力を借りて、各学年の廊下に水槽や冷却装置等を設置しました。

吉田先生より、ホタルの一生と育成方法についてレクチャーを受けました。聞けば聞くほどホタルの一生って、謎が多いし、神秘的ですよ。これから、各学年の廊下に水槽を設置し、それぞれの学年で責任をもって育てていきます。ホタルの幼虫については、門川高校やホタルの館より各学年同数ずつ提供してもらいました。それを2月まで育て、上流装置を製作し、ホタルの蛹になるための準備をする予定です。半分はビオトープに放流します。自分たちが育てたホタルが来年のホタル祭りで舞う姿を想像しながら、ホタルの飼育を行い、ホタルの減少傾向の歯止めとホタルの町北川の復活のための持続的な取組につなげていきます。なんだかワクワクしますね。



### 前期通知表返却!

先週の金曜日に前期通知表を配布しましたが、どうでしたか。自分自身を振り返り、わからないことをそのままにせず、復習することが大切です。聞くことは決して恥ずかしいことではありません。知らないことをそのままにしておくことの方が、これから困ることになります。クラスで学び合い、教え合い、学びに対して貪欲になりましょう。自分の限界にチャレンジです。特に3年生は受験生ですよ。

京都大学特任教授の北川進さんがノーベル化学賞を受賞しましたが、コツコツした努力の積み重ねの結晶ですよ。北川がつくとなぜだか、親近感がわきますね。きっと今年の北川中にとっても、なんか飛躍の年になるんじゃないでしょうか。自分の未来を切り開くために残り半年は自分自身の限界にチャレンジしていこう!

※秋季中体連は、残念ながらどの部も予選を勝ちきることができず、県大会出場は0という結果になりました。どの部もギリギリのメンバーで戦っていますので、一人一人の体調管理を含めたコンディション作りもかなり重要となってきます。今回の結果を振り返り、夏に向けてスタートを切りましょう。