

これは、平成26年度からスタートする「土曜スクール」の実施に向け、他学校・地域の参考となるよう、同校が先駆けて開催したもので、約3ヶ月の準備期間を経て、今回の実施に至った。

今回の土曜スクールは、学年ごとにテーマを分けて実施された。1年生は、外部から講師を招いての職業講話で、プロサッカーラブ職員によるスポーツ講座や、保育士による保育士講座、プロ棋士による囲碁講座、工業高等専門学校教授によるロボット講座等6つの講座から2つの講座を選択して受講。2年生は、今年度に実施した職業体験学習のまとめとして新聞作りを行い、それぞれが体験学習を行ってもらつた事業所に礼状と

ともに送付した。3年生は、高校受験に向けての対策講習のほか、地域の人とともに調理実習を行つた。

職業講話を受講した生徒は、「地域の人も一緒に受講されていて、いつもより緊張したが、貴重で面白い話がたくさん聴けた。仕事に対する興味の幅が広がつた」と話していた。

同校の三尾比佐司教頭は、「普段の勉強も大事だが、子どもたちの心を動かす取り組みも必要。来年度から本格的にスタートする『土曜スクール』を先駆けてでき良かった。今後も学校・家庭・地域が協力した教育・子育てに積極的に取り組んでいきたい」と話していた。

問い合わせ先
○土曜スクールについて……指導課 TEL: 072-924-3873
○東中学校で開催された土曜スクールについて……
東中学校 TEL: 072-998-7901

平成26年度からスタート「土曜スクール」

東中学校で「土曜スクール」

2月先行して開催



土曜スクールの様子

「ほん酢開発のときは、毎日鍋を食べました」と語る山本弘さん



江戸時代から続く マルゲン醤油醸造元

鍋を何倍もおいしくするほん酢



八尾柏原支社
八尾市八尾木北3-137
電話 (072)993-2037
FAX (072)993-2037

江戸時代から続いた醤油製造元が八尾市にある。河内国二宮・恩智神社の手前にあるマルゲン醤油醸造元だ。代表の山本弘さん(75)で3代目。江戸末期に米麹づくりからスタート。醤油製造は大正11年から始めた。米麹づくりは3代目だが、醤油製造は2代目だ。

仕事量が多い割に儲けの薄い醤油製造の仕事。明治期は家族総出で手伝う。少子高齢化が進むなか、大手企業に飲まれ、地元の醸造元が廃業していく大きな原因の一つに後継者問題がある。後継者がいないために、泣く泣く廃業するところも多い。

マルゲン醤油醸造元は原料にこだわっている。米は新潟米・大豆は北海道のとよまさり。塩は赤穂のあらし

お。また、米麹や

醤油だけでなく、好み焼きソースやほん酢などもつ

くっている。ほん

酢には徳島のゆず

を使つており、鍋

を何倍もおいしく

する。ほん酢好きにはたまらない。

マルゲン醤油醸造元は原料にこだわっている。米は新潟米・大豆は北海道のとよまさり。塩は赤穂のあらし

お。また、米麹や

醤油だけでなく、好み焼きソースやほん酢などもつ

くっている。ほん

酢には徳島のゆズ

を使つており、鍋

を何倍もおいしく

する。ほん酢好きにはたまらない。

マルゲン醤油醸造元は原料にこだわっている。米は新潟米・大豆は北海道のとよまさり。塩は赤穂のあらし

お。また、米麹や