

# ランウェイ (Runway)

自主の道 無限の創造 久遠の友情 (姫商校歌の歌詞より)

## 来住(きし)先生よりメッセージ

4月よりキャリアセンターに来させていだき  
ました来住(きし)です。  
私もみなさんと同じ姫路商業の卒業生です。私  
は就職希望で姫商に入学したのですが、縁あ  
って大学に進学させていただき、教員となつて  
戻ってきました。そんな私からひとつ伝えたい  
ことがあります。  
進路実現に向けて『日々成長』することを意識  
してみませんか？  
今日の自分が昨日の自分より何かできることを  
一つでもいいので増やしてみてください。「簿  
記の問題を解いた」「英単語を一つ覚えた」  
「進路について調べた」なんでも良いと思いま  
す。毎日少しずつでも成長していくことで、  
きっと進路実現に近づくとお思います！  
私もみなさんの進路実現の力になれるよう、  
『日々成長』していきます！  
一緒に頑張りましょうね！

## 工場見学は楽しい!?

先日、扇雀館(せんじゃくあめ)本舗姫路工場へ見学に行ってきました。さまざまな砂糖の仕込みや餡の特徴を生かした加工技法、機械化された包装システムなど多くの工程を経て「餡」になっていく様子を見ることができました。暑い中で白い餡と青い餡を人の手で結合させている様子は、2つのアツアツの熱いお餅がくっついていくように見えました。また、餡(あめ)という言葉の語源は、「あま味」「あま水」つまり「甘い」という言葉から来ているそうです。歴史的には、すでに日本書紀に「あめ」が登場しています。工場見学の魅力は、何とんでも普段見られない製品の製造行程をじかに見る点にあります。ベルトコンベアに乗った餡たちが、みんなきちんと整列して流れていく様子はとても微笑ましいです。工場内の本物の姿を見学することで、より親近感が持て、様々な業種の特徴を知るきっかけになるだけでなく、「思い出」として記憶に残る体験になります。皆さんも工場見学に出かけてみませんか。楽しいですよ。

## キャリアセンター長 鬼頭先生より

やる気スイッチを押そう

夏休みは、自由な時間が増えるからこそ、自分を成長させる絶好のチャンスです。勉強やボランティア、部活動、読書など、普段できなかったことに挑戦してみませんか？はじめの一步は少し勇気が必要ですが、「やる気スイッチ」を押してみると、不思議と毎日が充実し、自信につながります。目標を立てて行動すれば、小さな達成感がやる気をさらに引き出してくれます。夏休みが終わる頃、きっと新しい自分に出会えるはずですよ。この夏、自分だけの「やる気スイッチ」を見つけて、思いきり挑戦してみよう。

高校生のための「やる気スイッチ」のおすすめの押し方  
まず、小さな目標を立てましょう。いきなり大きな目標に挑戦するのは大変です。簿記の問題集1冊と夏季課題が出た場合、「一日6ページずつやってみよう」と小さく分割します。スタンフォード大学での実験では、大きな課題を出された子どもたちのグループで達成できたのは55%、「一日6ページずついいよ」と小さく分割されたグループは74%の子どもが達成できたのです。大きな課題を分割して小さな目標を達成しましょう。成功体験が積み重なると、自然にやる気が湧いてきます。

一人で頑張るのが難しいときは、頑張る仲間を作りましょう。一緒に取り組むことで、やる気を維持しやすくなりますし、お互いに励まし合うことができます。時にはやる気が出ない日もありますが、そんなときは無理をせず、好きなことをしてリフレッシュしましょう。気分転換をすることで、また前向きな気持ちで再スタートできます。この夏、あなた自身の「やる気スイッチ」を探して、挑戦の一步を踏み出してみてください。小さな努力の積み重ねが、きっと大きな成長につながります。



## 進路に関する行事 7・8月上旬まで

- 7月 求人受付開始(3年)
- 求人説明会(3年)
- 公務員セミナー(3年)
- 進路ガイダンス(1年)
- インターンシップ事前指導(2年)
- 8月 応募前職場見学会(3年)
- 夏期講習(進学・公務員)(3年)
- 三者面談(3年)



## 卒業生を囲む会がありました(3年生)



## 課題研究での学習や進路ガイダンスがありました(3年生)



## 編集後記

「令和の米騒動」と言われているように、毎日のお米の話がニュースで報道されています。小泉大臣になってから、備蓄米(古米や古古米)が放出されました。備蓄米は5kgあたり2,160円で消費者に届くようになっています(ちなみに魚沼産コシヒカリや雪若丸などの銘柄米は4,800円~5,400円くらいです)。でも、まだまだ全国の消費者には届いていないようです。ところで、皆さんは「お米マイスター」という言葉を聞いたことがありますか。マイスターとは、ドイツ語で「巨匠・師匠」の意味です。お米マイスターは、お米に関する専門職経験がある人に受験資格がある、お米の博士号とも言える資格です。先日、テレビにお米マイスターの資格を持った人が出演していて、備蓄米の美味しい炊き方を説明していました。備蓄米は乾燥しているのでも割れやすいため、ボウルなどを使って米全体を包み込むようにサツと研ぎます。その後、炊飯器の内釜で30分から1時間程浸水させます。水を多めにすることで古米や古古米がよみがえるそうです。説明を聞いて、今度は自分でご飯を炊いてみようと思いました。お米マイスターは、「ごはん」の美味しさ、素晴らしさを多くの食卓にお届けして未来へ受け継いでいきたいと考えているそうです。皆さん、美味しいご飯を炊いてみませんか。炊いたごはんを好きなおかずと一緒に食べるのは想像するだけでも楽しいですね。