

Correspondence



三重総合高校商業通信 コレスポンドンス

農業科 & 商業科

合同課題研究発表会

～2つの学科が一緒になって初めての発表会にチャレンジ～

シンポジウム!

生徒が農業科、商業科それぞれの立場で地域の活性化のためにできることについて討議をしました。最初は緊張気味だった生徒も、徐々に慣れ、様々な意見がでました。最後は、進路の決まった3年生がこれからの自分にできる地域への貢献について発言し地域への思い入れが一杯詰まったシンポジウムとなりました。



生物環境科(農業科)とメディア科学科(商業科)による合同の課題研究発表会が行われました。これは1年間「課題研究」で取り組んできた内容を多くの人に知ってもらおうと同時に生徒の発表力を高めることを目的として行われたもので、今年初めて一般公開となり、エトピアおおのでの開催となりました。

- 今回商業科が発表したのは
- 「のっちょくれコミュニティバスII」
 - 「チョコレ～PDCAサイクルが販売活動にもたらす効果の検証～」
 - 「豊後大野市活性化策」
 - 「道の駅を通じて地域の活性化を考える2」
 - 「金融経済探求学習」の5つです。

「のっちょくれコミュニティバスII」では、市内を走るコミュニティバスの乗車率をいかに上げるかを目的として、大分大学の学生と協同でイベントを実施したり、得られたアンケート結果をもとに、そこから見えてくる課題に対する取り組みを発表しました。



「チョコレ」は、毎月第3金曜日に大分市で実施した販売活動をPLAN-DO-CHECK-ACTIONのPDCAサイクルにあてはめ、その結果自分たちがどのように成長することができたかを検証した発表でした。

「豊後大野市活性化策」では、販売士検定で学んだ知識を生かし、大分になくアウトレットモールという商業施設について研究を発表しました。実際に九州唯一のアウトレットモールである「鳥栖プレミアムアウトレット」を訪問し、そこで得た知識をもとに豊後大野市での出店の可能性についても探ってみました。

「道の駅を通じて地域の活性化を考える2」では、道の駅の目的や役割、取扱商品、また全国の様子について調査し、道の駅の地域に密着した取り組みやその機能について、他の道の駅とも比較しながらの研究発表でした。

「金融経済探求学習」では、金融経済の基本的知識や外部講師を招いての投資業界研究を1年間かけて行い、「金融」について知識を深めていった様子を発表しました。充実した東京でのフィールドワーク研修も発表に盛り込まれていました。

また、農業科の生徒を交えたシンポジウムも行われました。シンポジウムには豊後大野市の販売戦略アドバイザーの神谷禎恵さんをお招きして、「地域活性化のために農業科・商業科の生徒ができること」と題して、様々な意見を交換しました。神谷さんからは「今はそれぞれが単独で様々な研究を行っていますが、学科の垣根を越えて連携し合いながら研究を進めていけば、その中から新たな新商品が生まれたり、地域活性化のためのアイデアが生まれたりします。是非、高校生の目線で地域を元気にする取り組みを進めていってほしいです。」とのアドバイスを受け、盛会のうちに終了しました。



今回初めて行った合同の課題研究発表会に参加した下級生が、さらに充実した研究を来年度以降も続けていき、今後は、もっと多くの人を訪れていただける発表会にしたいと思います。

課題研究とは 商業科や農業科などの専門学科では必須となる科目で、設定したテーマに基づき1年間、その課題に対する調査・研究を深めていく科目です。

コンピュータ 会計能力検定 2級合格



西岡あゆみさん
(メディア科学科3年:三重中出身)が、全国経理学校協会主催コンピュータ会計能力検定2級に合格しました。

西岡さんは、7月の同検定で3級に合格して以降、上位級の取得を目指し、努力を重ねてきました。過去の知識を何度も見直しながら対策してきたことが合格につながったそうで、今後は「1級に挑戦して、自分のスキルをあげたい」と話していました。

コンピュータ会計能力検定とは

企業で実際に利用している会計ソフトを用いた検定試験です。会計事務の日常処理に重点を置いているため、就職試験で「何が出来るか」をアピールできる検定です。

鶏愛井 はいかが?

第5回うまいもん甲子園に出品した、メディア科学科の生徒開発商品「鶏愛井(とりあいどん)」が、お店で食べられます。この商品をメニューに取り入れていただいたのは、道の駅

みえの”ご飯処 一期一会”さんです。生徒が考案したこの商品に、野菜のうまみとかくし味に味噌を加えた、お店オリジナルの秘伝のたれをからめ、グレードアップした「鶏愛井」は12月末より販売。ジューシーな鶏が甘辛いたれと絡み合っ、一気にご飯をほおばりたくなります。是非ご賞味ください。一人前 600円。

