



校長通信

令和4年度 17号 令和4年10月25日

和歌山市立河北中学校 校長 戸川定昭

《生徒会執行部・専門委員長委嘱式を実施しました！》

10月19日、新しい生徒会執行部及び専門委員長への委嘱式を行いました。また、その模様をオンラインにて、各教室に放映しました。本校の生徒会執行部の役職は、会長、副会長（2名）、書記（2名）があります。専門委員長は、文化、図書、体育、保健、風紀、整美、厚生の7名で、各専門員会の長として、委員をまとめ任務を遂行します。



役員、一人一人に委嘱状を読み上げ、委嘱状を手渡しました。

みんな、真剣な表情で、河北中学校の生徒会を盛り上げていこうという意気込みが感じられました。あくる日、早速、新メンバーでの生徒会専門委員会の会議を開催しました。生徒議会（学級員会）では、11月目標を決定したり、各専門員会では、業務内容を確認したり、当番を決めたりしました。

生徒会がいきいきと活発に活動している学校は、生徒にとっても楽しい、魅力ある学校となります。新生徒会の活躍を期待しています。前生徒会長をはじめ、前役員のみなさん、1年間、お疲れさまでした。

《しぼりたて醤油、香り・風味サイコーです！》

昨年度、10月19日～21日の日程で修学旅行に行ったのですが、その旅行での活動として、醤油発祥の地、湯浅町の丸新本家でマイ醤油づくり体験を行いました。500mlのペットボトルに、醤油のもろみを仕込み、1年間醸造させて来ました。ちょうど1年経ち、先週の土曜日、フィルターでろ過し、しぼりたての醤油を豆腐にかけて頂きました。



しぼりたての醤油は、透明感のある上品な色合い、かつ、豊かな香りで、サイコーの味がしました。大げさではないですが、私が、58年間生きてきた中で、香りも味も一番の醤油でした。卒業生と行った修学旅行を思い出し、卒業生のみんなも今頃、1年前の修学旅行でつくった醤油を感慨深く味わっているのかなと想像したりしました。

醤油は、和食に欠かせない、世界に誇る日本の伝統的な調味料です。昨年度の修学旅行から1年が経ちましたが、この春卒業した卒業生とご家族が、醤油の発祥の地が、和歌山県の湯浅町であること、また、その味の素晴らしさを、再認識してくれたらうれしい限りです。