

岩日タイムズ

発行者
岩瀬 日本大学
高等学校

ソーシャルメディア部

逆境をチャンスに

オンライン学習軌道に 休校から3か月

先月7日の緊急事態宣言から1か月以上が経過し、本校の生徒・教員ともにオンラインでの教育活動も少しずつ慣れてきた頃でしょうか。茨城県は14日に宣言が解除され、今週から段階的な登校が始まりました。

新型コロナウイルス
もなう政府の休校要
請からまもなく3か
月、本校では4月か
ら「Google
Classroom」
を活用して、オンラ
インによる教育活動
に取り組んでいます。
5月7日からは、
時間割に沿った日程
で過ごしています。
生徒は、朝のホーム
ルームで健康チェツ
クを先生に報告し、
1時間目からは、授
業の動画を視聴した
り、先生から出され
た課題を解いたりし
ています。オンライ
ン会議システム「Z
OOM」などを利用
した授業もあります。
先生たちも、今ま
では教室での対面授
業が中心で、ネット
をフルに活用してい
る先生は少なかつた
のです。しかし今で
は、誰もいない教室
で授業を行いながら
撮影・編集し、C
lassroomにてデー
タをアップロードす
る、提出された課題
を添削し、返信する、
といった日々を過ご
しています。最初は
使い方も分からず、
試行錯誤の連続でし



オンラインホームルームを行う吉田先生

たが、今では全員の先生が使いこなしています。また、職員室では、先生たちは生徒からの質問や返信がある笑顔で話してくれそうです。自宅に電話して叱咤激励するなど、生徒と「つながる」ことに心掛けています。

オンライン授業には、
①テレビ会議システム
などを使う同時双方向
型、②授業の動画など
を学生が好きな時間に
受講するオンデマンド
型、③テキスト配信型
がある。

5月9日の朝日新聞
夕刊によれば、昭和女
子大（東京都）で「通
信制限がない」学生は
55%にとどまっている
という。共愛学園前橋
国際大（群馬県）は、
学生の1割程度が動画
配信を受けられる環境
がなく、文字・文書資
料が中心で、通信負荷
の低い③のシステムを
活用している。

「コロナ時代」を生きる OBからのメッセージ①

コロナ禍により、外出自粛を強いられている本校卒業生で、ソーシャルメディア部（旧新聞部）の学生・社会人に対して、今の状況を報告してもらった。

いるという学生が多いが、中には県をまたぐ移動を控えているという学生も。

大学が休校中のため、神奈川県のアパートで
ゴールデンウィーク明
けから始まるオンライ
ン授業の設定を行なっ
ている。大学からは新
型コロナウイルスにつ
いての考えを書く課題
が出て課題をこなして
いました。（日本大・
1年）

実家に帰省し、オンライン授業を受けている。（茨城大・2年）

前期中は全てオンライ
ン授業とのことなの
で前期中は自宅です。
（宇都宮大・1年）

多くは大学が休学中
のため、実家に戻って

今春から高齢者の施設で働く社会人も。
仕事は通常通り業務
を行っている。休日
は外出を自粛している。
（福祉施設職員、20歳）

新聞制作もままなら
ない現状を打開するた
め、しばらく卒業生の
力を借ります。

本格中華の味 家庭で職場で

新型コロナウイルス感染症拡大の影響による外出自粛により、多くの飲食店が臨時休業や短縮営業を余儀なくされている。このような逆境に負けず、テイクアウトやお弁当に活路を見出し、積極的にSNSで発信するなど、この逆境をチャンスととらえるお店を取材した。

チャイニーズダイニング「Goenmon」(ごえんもん、桜川市)は、昼は中華のランチ、夜は純米酒を中心としたお酒に合う料理を提供しているお店だ。しかし、新型コロナウイルス感染症拡大防止にもなう外出自粛、休業要請で、通常の営業が厳しくなった。

こうしたコロナ禍に対して、いち早く反応したのが、オーナーの中野浩徳さん。夫婦二人三脚で、持ち帰りのお弁当販売を開始した。中華弁当はいずれも無添加で、化学調味料や保存料は一切使わない徹底ぶり。4時間じっくり蒸し煮したトロトロ角煮

の「トンポロー飯」(写真)や、地産地消を意識した「つくば鶏」のタルタルチキン南蛮など、680円とリーズナブルな価格で、本格的な中華の味が楽しめる。家庭にもお届け可能に



厨房に立つ店主の中野さん



4月上旬には厨房に作業所を設置し、筑西保健所から「惣菜製造業」の許可を



手軽な値段で味わえる

得て、通信販売を可能にした。冷凍された手包み焼売セット(1170円)や坦々キーマカレー(500円)など、お店の料理を家庭でも再現できるようにした。SNSを駆使
美味しきアップ
ごえんもんの強みは何と言っても、店主の中野さん自身によって毎日更新されるフェイスブックの書き込み。丁寧に一つひとつ手作りで餡がたっぷり詰まった焼売や、ぐつぐつと調理された麻婆豆腐など、臨場感あふれる動画から、厨房の熱気が伝わってくるようだ。さらに常連さんの書き込みに対

する返信には、中野さんの細やかな気配りがよく表れている。また、4月下旬からは豚バラ肉の網焼き弁当(500円)といったワンコイン弁当や、他店とのコラボメニューで、お客様の要望に応じたオードブルなど、次から次へと新しい企画を立ち上げ、あくなき挑戦を続けている。麻婆豆腐+黄金炒飯弁当などは、お客様のリクエストで即メニュー化されたもの。そのスピード感あふれる対応力には驚くばかりだ。外出自粛の今、さまざまな飲食店が、創意工夫を凝らして、店の味を再現したテイクアウトメニュー

チャイニーズダイニング
Goenmon (ご縁門, ごえんもん)
桜川市富士見台1-59
TEL 0296-75-2233
営業時間 11:30~14:00
17:30~20:00
定休日 月曜日



を提供している。「普段はなかなか外食しない人でも、お弁当やテイクアウトで、新たな発見が生まれるかもしれませぬ」と中野さん。コロナ禍の今だからこそ、様々な店の味を楽しむことができているのではないかと提案。「この機会にいろいろなお店の料理を楽しんでみてはいかがですか」

編集後記

甲子園といえは、高校野球、日本の夏の風物詩でもある。その夏の全国高校野球大会の中止が決定し、高校球児の心中は察するに余りある。コロナ禍は、本校の部活動にも大きな爪痕を残した。3月、初の選抜大会出場が決まっていた女子剣道部、8月「文化部のインターハイ」と呼ばれる全国高校総合文化祭出場を決めていた美術部、ソーシャルメディア部をはじめ、多くの部員の晴れ舞台を奪い去った。桜球祭をはじめ学校行事もことごとく中止や見直しを余儀なくされている。しかしこのような状況に置かれた今だからこそ、高校生も大人も関係なく知恵を出し合い、プラスの方向に進むべきだ。そんな思いを胸に、懸命に「コロナ時代」を生きる人々の取り組みを追っていきたい。(時杉)