



「染織」の授業で、羊の毛でマフラー作りに取り組む生徒（9日、自由の森学園高校）

生徒の表現力の育成を重視する教育方針から、同校は美術の授業に力を入れている。校舎と建物が設けられ、生徒は染織、木工、絵画の中から一つを選択し、1年かけて一つの作品を仕上げる。

染織を選択した2年生は、羊毛に草木染で色を付け、マフラーを織る。1年がかりで1本を作るだけだが、デザインに悩んだり、織機の使い方を見えた

り、時間と根気が必要な作業と

活動では、生徒の「やってみたい」という意欲が尊重される。一人の生徒の考えが外部の人を巻き込み、新たな交流が生まれることもある。

自由の森学園高校の授業や部活動では、生徒の「やってみたい」という意欲が尊重される。一人の生徒の考えが外部の人を巻き込み、新たな交流が生まれることもある。

授業、部活 「やりたい」実現

イ協会に電話し、指導者の派遣を願い出た。今では全日本代表選手の練習に定期的に参加したり、元部員が強豪校・大正大に進学して活動を続けたりしている。

部員以外にも興味をもつ生徒の「やってみたい」が選択授業や部活動などの形で実現した例はほかにも数多い。サンバやスケートボードといったユニークな活動で、放課後は活気に満ちている。

生徒の表現力の育成を重視する教育方針から、同校は美術の授業に力を入れている。校舎と建物が設けられ、生徒は染織、木工、絵画の中から一つを選択し、1年かけて一つの作品を仕上げる。

英語や国語などの授業時間が少ないと感じたが、新井達也校長は、「最も多感な時期に、自分を表現する力を身に付けることは何よりも重要なこと」と語る。

小学校になじめず、「勉強なら家でできる」と不登校気味になつた経験がある3年の前田千晶さん（18）は同校進学後、美術で選択した木工に夢中になり、一度も休んだことがない。「この学校は私を生徒の一人ではなく、マエダチアキ個人として見てくれ、私がどうしたいかを真剣に考えててくれる」と目を輝か

いま
学校は

自由の森学園高校

（飯能市）

族音楽が聞こえたかと思うと、「カバディ、カバディ……」と発声しながらインドの国民的スポーツに熱中する生徒がいるという国際色豊かな空間で、別の部の和太鼓の音も響いている。

カバディ部員らは都内で行われる「全国学生カバディ選手権大会」を控え、真剣な表情で動きを確認していた。高校の部活動は1校のみで、対戦相手は大学生だという。同校生徒は、誰でも新しい部活動を作ることができる。カバディ部も約4年前、テレビ番組で見た男子生徒が「やってみたい」と言い出したのが誕生のきっかけ。

校内に指導できる人がいないため、生徒が日本カバディがいたため、選択授業でもカバディが行われるようになった。

がいたため、選択授業でもカバディが行われるようになつた。

がいたため、選択授業でもカバ

ディが行われるようになつた。

年度末も迫った2月、女子生徒の一人は「やりと4割終わつたくらい」と苦笑しながら、羊の毛と格闘していた。授業時間では間に合わず、休み時間や放課後を使って課題を進める生徒もいる。

ほかにも、竹細工や陶芸など芸術分野の選択授業が多彩で、ロッジ、ツリーハウス、木製ベンチなど、校内の至る所に、卒業生や在校生が寄贈した手作りの作品がある。

が、新井達也校長は、「最も多感な時期に、自分を表現する力を身に付けることは何よりも重要なこと」と語る。

小学校になじめず、「勉強なら家でできる」と不登校気味になつた経験がある3年の前田千晶さん（18）は同校進学後、美術で選択した木工に夢中になり、一度も休んだことがない。「この学校は私を生徒の一人ではなく、マエダチアキ個人として見てくれ、私がどうしたいかを真剣に考えててくれる」と目を輝かせる。

食生活部の学食人気



ある日の「伝統食」メニュー。サケごはんや肉じゃがなど、昔ながらの和食が並ぶ

食堂に携わる同部の並木宏篤さん（40）は「自分の子どもの外の専門業者に委託せず、独自に採用した食生活部の職員が運営。栄養バランスなどを考え、メニューの決定から食材の発注、調理まですべてを手がける。「食育」も教育の核の一つと考え、食堂ができた約30年前から、無農薬野菜を選ぶなどこだわりの

が利用する食堂にも特徴がある。外部の専門業者に委託せざる列ができるほどの人気。魅力をまとめた「日本で一番まつとうな学食」という本を卒業生が出版したことでも、家庭的な和風料理がメインの「伝統食」というメニューも頻繁に登場する。10年近くも持続する同部の並木宏篤さん（40）は「自分の子どもの外の専門業者に委託せず、独自に採用した食生活部の職員が運営。栄養バランスなどを考え、メニューの決定から食材の発注、調理まですべてを手がける。「食育」も教育の核の一つと考え、食堂ができた約30年前から、無農薬野菜を選ぶなどこだわりの

が利用する食堂にも特徴がある。外部の専門業者に委託せざる列ができるほどの人気。魅力をまとめた「日本で一番まつとうな学食」という本を卒業生が出版したことでも、家庭的な和風料理がメインの「伝統食」というメニューも頻繁に登場する。10年近くも持続する同部の並木宏篤さん（40）は「自分の子どもの外の専門業者に委託せず、独自に採用した食生活部の職員が運営。栄養バランスなどを考え、メニューの決定から食材の発注、調理まですべてを手がける。「食育」も教育の核の一つと考え、食堂ができた約30年前から、無農薬野菜を選ぶなどこだわりの