



二足のわらじ - 自己の進路実現と「憧れの眼差しを受け続ける」立場  
自分の成長（個別最適）& 仲間の成長（協働的な学び）

第9学年主任 佐藤 輝和

こころ



MIGAKI

当たり前を見つめる - 有り難さに気づく、奇跡のストーリー -

「特別な時間を ありがとう」



あたりまえがみらいにかわる  
とくべつなじかんをありがとう

< 3月8日（金）卒業式リハーサルのサプライズ企画 >



保護者の皆様、生徒の皆さん  
温かいお心遣いをいただき  
誠にありがとうございます

< 3月8日（金）市役所表敬訪問 >

大崎・古川西小中と寒梅酒造コラボ

### 若い発想 練り上げ お菓子に

大崎市立古川西小の9年生40人、  
「寒梅」で知られる高市の寒梅酒造  
がコラボレーションして開発した菓子  
「白金のいぶき」が日発売された。  
地元産の玄米を原料に、金のいぶ  
き（き）を使うなど、地域の魅力を表現し  
ていて、アイデアを詰め込んだ。

「白金のいぶき」発売

地域の協賛取り組  
コラボの一環で、生徒が  
前身の古川西中だった  
2002年10月にオシナ  
ル特産品の開発に着手。寒  
梅酒造の5日蔵元役員  
森さん（左）が講師を務め、  
同市の県庁農業試験場で  
誕生した金のいぶき大崎  
餅太の魅力を知りながら菓  
子作りを進めてきた。  
商社が金のいぶきの米粉  
と酒かす。こじを使った  
生地は玄米パフを載せ、ホ  
ワイトチョコで包んだ、ネ  
ーシロクや、米袋をイン  
ジにパッケージデザイン  
も生徒たちがアイデア出  
し合って練り上げ、卒業式  
開典1年をむかえた「白金の  
いぶき」の発売を記念して、  
後藤さん、千歳さん、岡部さん、  
岩崎さん、日、大崎市役所



### 地元産米や酒かす活用 商品名や包装も提案

当日の9日、寒梅酒造に併  
設する「お菓子工房ハルリ  
ッ」で販売を始めた。1  
個34円。  
9年生3人8日に市役  
所を訪れ、藤原市長ら  
に商品名を報告した。  
1年半をかけた卒業制  
作に、生徒会長の千葉啓弥  
さん（左）は「二人や仲間  
と、真剣にアイデアを出し  
合った。後輩たちが歴史  
は特産品にしてほしい」と、  
後藤芽衣さん（右）は「商品  
開発に携わっている縁で、  
きたて色や、節の花を  
（左）もまた、前の風習に  
あるという魅力を知る  
ことができた」と語った。  
商社での卒業式を記  
念品として卒業生全員贈  
られた。岩崎さんは「中  
生の発想が思いに刺激を  
受けて、みんなを作り上  
げ、素晴らしい商品にな  
った」と話した。



大崎市庁舎  
4階 応接室にて