

Better late than never.  
(何事も手遅れ  
ということはない)

Triangle

令和3年 3月 8日  
富江中学校 第14号  
校長 山上 福範

### 生徒会役員引継式



1/12(火)新旧生徒会役員の引継式を行いました。以下は、前会長の退任挨拶です。

#### ★古賀野

私は約1年間の生徒会活動を通して学んだことがある。

一つめは、行動力。

生徒会長という役職は、人前に立って指示を出したり、進行したりすることが仕事だ。私は勝手にその機会は与えられるものだと思い、いざ本当に自ら動かなければいけない時に対応することができなかつた。会長とは何事にも冷静に、そして臨機応変に動かなければいけない。この事を学んだからこそ、本当に人前に立つ人がどんな人なのか、どれだけ行動力のある人なのかを知ることができた。

二つめは、何事にも一歩ずつ進むということ。今年度の生徒会スローガンは「前人未到～誰も見たことのないその先へ～」だった。去年の富中よりも更にパワーアップできるように、また過去の自分を超えられるようにという思いを込めて立てたスローガンだ。ただ人は急には成長できない。一歩一歩少しずつ進んで行くことで確実に成長することができる。私は最初焦ってばかりで空回りしてしまうことが多くあった。そんな時、周りにいる役員や先生方、そして全校生徒の皆さんが支えてくださったお陰で一人で行う活動ではな

く、全員で完成させる活動だと気づき、協力の大切さを学んだ。

私は、生徒会活動を通して、大きく成長することができた。1年間の活動や経験の全てが、私の大切な財産だ。今後も富江中学校の発展を願っている。

1年間ありがとうございました。

### 新生徒会役員

新生徒会役員は以下のとおりです。

- ★会長 濱口
- ★副会長 稲田、川本
- ★書記・会計 小原、近藤

各専門委員長は以下のとおりです。

- ★生活委員長 川邊
- ★学習 // 山本
- ★文化 // 柿脇
- ★放送 // 丸山
- ★図書 // 濱口
- ★環境 // 北川
- ★保体 // 富永

### 職員の吉報

富中職員のめでたいニュースを紹介します。

- ★長崎県教育長表彰(教育振興に貢献) 坂下
- ★長崎県教育委員会表彰(永年勤続) 川口
- ★産前休暇 出口

全国で7校

吉報は続きます。本校が毎日カップ「中学校体力づくりコンテスト」で「日本学校体育研究連合会賞」を受賞しました。

このコンテストは、体力づくりを通して「たくましく生きる力」の育成に成果を上げている中学校が表彰されるものです。

生徒自らが進んで運動し、生涯にわたって体力・健康づくりに取り組むきっかけになることを願って開催されています。

生徒各自が自分の体力を把握し、保体の授業や部活動、駅伝、休み時間等を通じて、目標達成へ向けて努力・練習を重ねた成果です。

昨年度、全国約11,000校の中学校のうち、4,142校が参加していたことから競争率の高さがわかります。

本校としては、昨年度の「奨励賞」一昨年度の「優良賞」と3年連続の受賞となります。

本来ならば東京で開催される表彰式に生徒会保体委員長が出席するところでしたが、残念ながらコロナ感染症予防のため、式は取りやめになっています。

主催等は、以下のとおりです。

- ★主催 毎日新聞社
- ★後援 スポーツ庁  
日本中学校体育連盟  
日本学校体育研究連合会

後期選抜の倍率

前期選抜に続く、高校入試の後期

選抜の倍率は、以下のとおりです。

	定員	志願者	倍率
五島(普通)	132	78	0.6
(衛看)	36	20	0.6
五島南(普通)	71	14	0.2
五島海陽	60	49	0.8
五島定時制	28	1	0.1

以下は、高倍率の高校・学科名です。

長崎北(普通)	180	282	1.6
諫早農(土木)	20	23	1.2
長崎工(建築)	20	36	1.8
壱岐商(情報)	24	35	1.5

社会科出前講座活用 2/26(金)

過疎化や町おこしに関する2年生社会科の授業で「五島の椿」の皆様から椿酵母を使った魚醬づくりに至る経緯やねらいを教えてくださいました。以下は、生徒の感想です。

★海藻を食べるイヌズミやアイゴを魚醬の原料として使い、磯焼けの環境問題を解決していて、とても素晴らしい。  
(田中)

★未利用魚を駆除・廃棄するのではなく商品化して魚醬を作っていた。今だからこそ環境に配慮したものを自分達が考えるべきだと思った。(北川)

★自分達にとって当たり前のようなことが、五島の強い魅力なのだと思った。  
(小川)

★五島の魅力を見つけて五島を良くしようとしてくれていて嬉しい反面、自分達にできることは何かあるかと考えさせられた。  
(濱口)

★魚醬に加工すれば一石二鳥となり五島の椿の需要も高まり素晴らしい工夫。  
(川邊)