

探究活動発表会



5月12日土曜補習の3限目に、本校第二体育館で、現在の3年が2年次に取り組んだ「探究活動」の発表会を、1年生や保護者を対象に行いました。

文系フロンティアコースは石川県や能登が抱える社会問題についての「探究活動」を、理数科は七高アカデミアの「課題研究」を、そして普通科・普通コースは総合的な学習の時間の「探究活動」を発表しました。ポスターを用いた62の発表があり、参加者はとても熱心に興味深く聞いていました。



Research Communication

理数科の特色ある取り組みとしてリサーチコミュニケーション（RC）の授業があります。リサーチコミュニケーションは国際的な場面で討論できる英語活用能力の育成を目的として1年から2年までの2年間にわたって実施されている学校設定科目の一つです。RCの授業はすべて英語で行われ、様々な取組を通して実践的な英語能力を身に付けられるよう丁寧な指導を行っています。2年次のシンガポール海外研修やNUSハイスクールとの交流会やSIMC（シンガポール国際数学チャレンジ）などの国際コンペティション、本校スピーチコンテストやスピーチフェスティバルなど多くの場面で活躍できることを目的の一つとしています。

授業には英語担当の先生方の他に、ALTのルークさん、ブリタニーさん、外部講師のマークエドモンドさんも指導に加わり、きめ細かくアドバイスをして下さいます。ネイティブスピーカーの英語に触れることで、リスニング能力を養うという意味でも重要な時間となっています。



自然科学研究Ⅰ（第1学年理数科）



「味覚への挑戦」（5月29日）

本社が七尾市にある「カニかま」で有名な会社株式会社スギヨの檜木正博氏を講師として、「味覚への挑戦」を行いました。

檜木さんからは、「おいしさ」とは何か、味を感じるメカニズム、味の相互作用や相乗効果などについて詳しくお話を聞いた後、ぎりぎりの濃度で作られた甘味など5種類の味の感度を試す味覚検査（官能検査）や、相乗効果を実際に確かめる味の組み合わせ実験を行いました。味覚検査では、甘い味、苦い味は比較的当てやすかったのですが、うま味、塩味については意外と難しく、全問正解できた人は少数でした。また、味の組み合わせ実験では、機械が出した味のデータを人が実際に食べてみるとどう感じるかといったものでしたが、意外な食べ合わせから生まれる新しい味をどのように捉えるか、個人の感性と固定観念にとらわれない柔軟さが試された実験でした。生徒たちは、どんな味になるのか予想をたてて、楽しく味わっていました。特にミラクルフルーツの実験では、レモンの味の変化に生徒たちは驚いていました。後半は、スギヨの歴史やカニ風味カマボコの開発についてのお話をして頂きました。生徒達は製品開発の現場の方から直接話を聞いたり質問したりすることで、味覚の不思議さや新商品を生み出すことの難しさ、面白さの一端に触れ、新しい分野での興味関心を深めていました。

味覚検査

ミラクルフルーツ実験

試食

講義の様子

味の組み合わせ実験

問題

① 麦茶 + 牛乳 + 砂糖 = ?

② 海苔の佃煮 + クリームチーズ = ?

探究Ⅰ（第1学年）

5月22日（火）に、金沢大学の本田先生による「ポスター作成講座」を1年生の探究Ⅰで行いました。

探究活動では最後に成果を発表します。そのため、自分の探究内容を相手にうまく伝えることはとても大事なことです。今回の講座では、ポスターの作り方や発表のやり方について学びました。

1年生は、この後、実際に文献調査でまとめた内容について、ポスターの作成と発表を行います。

