

こうちょう おも 校長の念い



ず せいさくしゃ
図 制作者
ぶんげい しょうぶ
文芸・書道部
ねんぶんげい ぶいん
3年文芸部員

たんきゅう いみ たの し 探究することの意味と楽しさを知ろう！

3学期が始まってから本日まで、3年生の県立推薦・特色選抜、私立推薦・スポーツ文化選抜、高専推薦の入試が行われました。ただ、令和5年12月13日に発令されたインフルエンザ警報はまだ解除されていません。新型コロナウイルス感染者も増えてきています。2月には、3年生の一般入試や全学年の第4回定期テストが計画されています。皆さん全員が「手洗い・うがいをする」「人ごみを避ける」「適度な湿度を保つ」「栄養と休養を十分に取る」など、感染予防対策の徹底を心掛けてください。

ところで、3年生の皆さんは気づいていると思いますが、県立高等学校の普通科に、「探究」という言葉を含む学科やコースがいくつかあります。昨年は4校で新設されました。また、昨年からは、「総合的な学習の時間」が「総合的な探究の時間」に変わり、「古典探究」や「地理探究」など、「探究」という言葉を含む教科書を使う授業が始まりました。

「探究」とは、どのような学びなのでしょう。今までの勉強とどのように異なるのでしょうか。そこで、第13回目の「念い」は、「探究することの意味と楽しさを知ろう！」です。大学教授の河野哲也さんは、参考文献を要約すると、次のように述べています。

楽しいこと、面白いことをやりたい、そして嫌なことを避けたいという気持ちに素直になり、そのために何かがやりたいと思うことが、探究のテーマ設定への動機づけになります。

例えば、近所のレストランがとても素敵な料理を出してくれます。家族や友人と楽しく食事をする、みんな仲がよくなります。そうなれば、こんな店を、自分なりにやってみたいと思うことでしょう。自分の好きな料理を出そうとして、レストランを経営するには、どのような技術と知識が必要でしょうか。調理の技術はもちろん、栄養学、公衆衛生、関連する法規、食品と流通の知識など。オリジナルな商品がないと他店との競争に負けそうです。店の外見も内装も、清潔で、オシャレにしないといけません。そして、店舗を経営するには、経営学の知識が必要です。化学から美術、保険から人間関係の心理学まで、何でも関係してきます。よいレストランを作ろうと思ったら、たくさん学ぶべきことがあることに気づくでしょう。

このように具体的に何かができるようになりたいという意欲が、知識とスキルの必要性を理解させ、さらにそれを改良しようとする気持ちにつながります。探究の根幹を支えているのは、何かをしようとする意欲であり、動機です。これが、行為に関係する知識を得ようとする探究につながります。

日常生活を送るなかでの素朴な疑問から、探究のテーマを考えてみてください。