

みらいのスペシャリスト

市立神港橋高校 4月誕生

市立神港高校と市立兵庫商業高校が統合



校章

教育の特色

新設される市立神港橋高校

一つ目は現在市立神港高校と市立兵庫商業高校に設置している商業科と情報処理科を分けて募集するのを取り止め、1年次の生徒は全員商業科としてスタートします。商業の基礎力を身につけた2年次から生徒の意志、適性で会計類型と情報類型を選択して進級することができ、また情報類型はシステム開発とシステム活用に分かれ、高い専門性を身につけます。二つ目は全学年において、毎朝10分間のLタイムに「リテラシー」を設定し、学力の基礎を徹底して習得させます。

この他にも、進路指導などの役割を全て含め、特色ある専門教育を推進すると共に、希望する進路実現を徹底してサポートするみらいサポートセンターが設けられます。



神港橋高等学校校内観の完成予想図



神港高等学校の片山校長先生から神港橋高校について教えていただいている

市神・兵商の歩み

- 神戸市立神港高等学校
 - 神戸市立第一神港商業学校
 - 1907年 神港商業学校
 - 12年 神戸市立第一神港商業学校
 - 47年 神戸市立神港商業高等学校
- 神戸市立第一女子商業学校
 - 1917年 神戸市立女子商業学校
 - 43年 神戸市立第一女子商業学校
 - 47年 神戸市立湊商業高等学校
 - 49年 神戸市立第一神港商業学校と神戸市立第一女子商業学校が合併し神戸市立神港高等学校
- 2016年 神戸市立神港橋高等学校



神戸市立兵庫商業高校

- 1928年4月1日 北神商業学校
- 28年5月1日 神戸電気学校
- 44年 北神商業学校
- 47年 神戸市立第一北神商業高校
- 神戸市立第二北神商業高校
- 49年 神戸市立鈴蘭台高校
- 55年 神戸市立兵庫商業高等学校



2016年 神戸市立神港橋高等学校

著名な出身者(敬称略)

- 神戸市立神港高等学校
 - 田崎佑一 お笑い芸人(藤崎マーケット)
 - 上野克二 元野球選手
 - 山口高志 元プロ野球選手
 - 吉田孝司 元プロ野球選手
 - 陳 舜臣 小説家
 - 岸本正治 元プロ野球選手
 - 中根 之 初代セントラルリーグ審判部長・元プロ野球選手
 - 島秀之助
- 神戸市立兵庫商業高校
 - 川越 透 元プロ野球選手
 - 仁科栄三 元プロ野球選手
 - 橋本優貴 柔道家
 - 野本良雄 元プロ野球選手
 - 高柳常治 元プロ野球選手



冬の制服



夏の制服

学校紹介

新しい校名は、市民や生徒から募集し、合計651通の応募の中で5案を校名候補として選定し、教育委員会事務局において決めました。

神戸市立高校で最も古く、全国にも知名度が高い「神港」と、兵庫商業高校の象徴として校章に用いられ、常緑樹で永遠の若さを発揮する「橋」、これを合わせた校名です。これまでの両校の伝統を継承しつつ、新しい高等学校とそこで学ぶ生徒が永



神港橋高等学校外観の完成予想図

学校情報

所在地	兵庫県会下山町3-16-1	
完成予定		
本校舎	H28	8月
体育館	H28	11月
グラウンド	H29	2月~3月

遠に発展していくよう祈りが込められています。

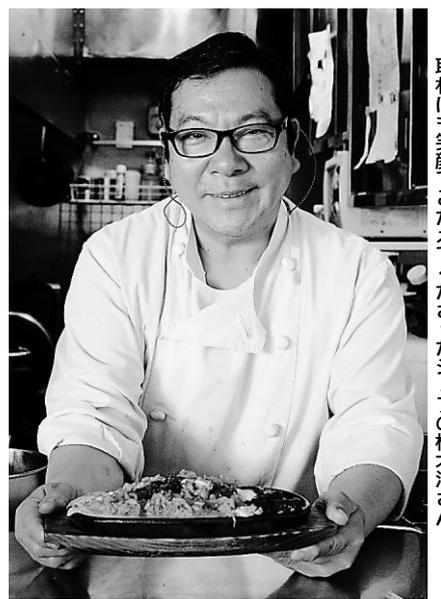
校章は橋の花をデザインし、真ん中の「HS」はハイスクールと兵庫の商業高校の二つの意味を示しています。

制服は神戸らしさをイメージし、学生が自覚と誇りを持つて着用できる主旨に基づき、機能性、経済性、耐久性などを求め、夏服には透け感防止素材、冬服にはジャケット素材を用いて、安心で便利に着られるようにしました。

部活動は、教師数の配分・学校特色をふまえ、運動部では男子硬式野球部、男子サッカー部、女子バレー部、女子バスケットボール部などの12部。文化部では吹奏楽部、OA部、情報研究部など10の部活動になります。特色部では兵庫商業高校の伝統を引き継ぐ龍獅団部も存続します。

記事・写真 王国屹

昭和レトロな洋食店「プティ・ポワ」



取材にも笑顔でこたえてくださったシェフの桃木洋さん

オリジナリティ満載のぬくもりある料理

今、ファミリレストランでは色々な種類の料理が頼むとすぐにテーブルに届けられ、料理が人の手で作られている」という事を感じていて、取材をした。

食感が変化する玉子

しかしこのお店では作る量や種類が多いと時間は掛かるが、その分実際に料理が出来るまでの過程や掛けられた手間を感じる事ができ、大人が子どもに「本当の料理」というものを伝えることができるぬくもりがあるお店だ。



写真・樽井 未桜

おいしいメロンパン

J 兵庫駅を北に出ると、ひときわ目を引く「おいしいメロンパン」という看板。このメロンパン専門店が、2015年12月5日にオープンした。オープンしてから1、2週間はお店を一周するほどの行列ができたという。そして1日の最高売上は約3千個。製造できる量の限界だったという。



今にも焼き立ての匂いが...

商品は、プレインのメロンパンとスライトポトパイ、クロワッサン、ラスクの4種類。メロンパンは一般的なクリーム色とは違って、こんがりとした小麦色をしている。食感も、外はカリッ、中はもっちりしている。なぜかメロンパンは冷めても、次の日もおいしい。

住所 兵庫区羽坂通4-1-1
 電話 ☎531・6650
 営業 10:00~20:00
 定休 年中無休

記事・写真 藤本 真椰

でもべろっと完食することができた。

●3種の自家製トレッシング
 プティ・ポワでは、サラッたかけけるフレンチドレッシング・柚醬油ドレッシング・バジルドレッシングを全て手作りしているそう。特に柚醬油ドレッシングに使われている醬油は選別からこだわっているそうで、少し味見させていたと「ゴクゴクと飲むことができそう」なほど奥深さがあり、まるでダシのようだった。

逆さオムライス誕生の裏話

「逆さオムライス」と聞くと誰もが「瞬間感、ご飯を玉子で包むのが苦手だから上に乗せたのではないか」と思うだろう。しかし、有名ホテルを渡り歩いたという実力のあるシェフには容易にできることである。では、なぜわざわざ逆さにしたのかと私たちが尋ねると「人と同じことをするのは嫌でいつも違うものを作ってきた。オムライスを逆さに作った時はやっぱり周りの人に作れないのか、と言われた」と笑いながら答えてくれた。

最後に、今回快く取材を受けてくださったプティ・ポワの桃木さん、従業員の皆さん、ありがとうございます。