

市立神港高 情報処理科 35年の歴史に幕

2016年4月から神戸市立神港高校と神戸市立兵庫商業高等学校が合併し、新しい商業高校として神戸市立神港橋高等学校の校名で発足することが決まりました。同時に市立神港高の情報処理科が募集停止となり、35年続いた歴史の火が消えることとなります。情報処理科の教育方針などを取り上げることにしました。

教育の柱に三つの「Skill」

市立神港高校は特色ある学校づくりを目指し、商業科の目標を「社会で即役立つ、真に実力のある人材の育成」においていました。そして、個に応じた適性や進路に対応するために1980年、商業科の中に「情報処理コース」と「事務コース」を設置しました。それから5年後の1985

年、「情報処理コース」は「情報処理科」に昇格しました。同科には情報教育の三つの柱があります。一つ目の柱は、「Business Skill」で、これは普段の情報処理の授業で学びます。社会および企業の要求やニーズに応えるためにも欠かせない情報教育で、ワープロ・表計算・データベース・ネットワークの活用能力を育成します。二つ目は、「Professional Skill」で、プログラミング能力の育成。最後は、「Skillの証明」で、検定の取得を奨励しています。三つの柱をより効果的に・効率的に充実させるための方針として「企業留学」を行っています。1・2年生が各5日間IT企業と連携して研修を受けます。1年生の研修では企業に出向き、二分探索や基本交換法、基本選択法、順位付けと

いったプログラミングについての学習を行うとともに企業が持っている技術や知識などのノウハウを学習します。2年生の研修では、「Web-DB 連携システム」をテーマにSQL・HTML・PHPプログラミングを使って実際にチームごとにホームページを作り、最終日にはそれについてのプレゼンテーションを行います。企業留学ではただIT技術について学ぶのではなく、コミュニケーション能力の向上や実際の企業の現場などが体験できビジネスマナーも学ぶことができます。三つ目の柱でもあった検定取得も同科の魅力の一つです。取得する検定は人によって様々ですが、主に全国商業高等学校協会主催の検定を取得します。検定は九つあり三級から一級まであります。一級を一つ取ると一冠となり三冠以上取得

した者には全国商業高等学校協会から表彰されます。そして、この度2年生の1人が情報処理検定で満点合格する快挙を達成し、協会より表彰されました。県内でこの快挙を達成した生徒はわずか2人で、同校からは約7年ぶりの快挙となりました。経済産業省主催の情報処理技術者試験(国家試験)であるITパスポート試験や基本情報技術者試験を取得する生徒もいます。ITパスポート試験に合格している3年生が7名、2年生16名、基本情報技術者試験に合格している生徒は3年生5名と2年生2名の計7名います。神港高校がなくなるとともに情報処理科も解消されます。ですが、新しくできる神港橋高校にはコース選択として情報について学べる事が決定しています。記事・写真 池田真唯

市立神港高 部活動にも特色

《OA部》

自慢のチームワーク

OA部の主な活動は、ワープロ競技会出場と資格取得です。ワープロ競技は、10分間でいかに早く正確に入力するかを競う競技ですが、入力技術とともに精神力、集中力を競う競技です。また、団体でよい成績を残すためには、支えあうチームワークが何よりも大切です。全員が選手にはなれませんが、競技会の選手を目指し日々練習に励んでいます。平成27年度の大会成績は第27回兵庫県高等学校ワープロ競技大会団体3位、個人では3年生の森翔太郎さんが5位の成績でした。第33回近畿地区高等学校ワープロ競技大会では団体3位、個人でも森翔太郎さんが3位と素晴らしい成績を残して、第62回全国高等学校ワープロ競技大会に森翔太郎さんが個人出場しています。過去にも、21年度から23年度まで県大会優勝、21年度、23年度には近畿大会優勝を果たしています。また、全国大会では23年度に団体第7位、個人第4位の素晴らしい成績を残しています。資格取得に関しては、商業科・情報処理科の授業で取得する検定以外の、各種検定取得も目指しています。



大野さん(部長)からのコメント
僕はOA部に体験入部した時に雰囲気がとても良く、楽しそうだったので興味を持ち、入部しようと思いましたが、入部してからは親睦を深めるために1年生を迎える会や3年生を送り出す三送会などをしました。この部活でしか習得できないことは速度入力の技術です。毎日コツコツ練習すると必ず上達し、3年生は10分間で約1500文字〜2000文字(A4用紙3枚)入力できます。今年度は、県大会・近畿大会に部員全員で参加しました。大会会場はとても静かで、キーボード入力の音しか聞こえず、張りつめた緊張感の中10分間を戦いました。私たちはローマ字入力ですが、仮名入力の学校もあり、練習内容や指の動かし方・姿勢など普段見られない練習風景を見ることができ、とても刺激を受けました。今後の目標は、県大会・近畿大会で良い成績を残し、全国大会に出場することですが、まずは部員全員が1500文字入力できるように目標に、日々の練習に励んでいきたいと思っています。

《情報研究部》

全国大会で活躍



情報研究部は、情報系国家試験合格や情報処理競技大会の全国大会出場、全商検定一級三種目以上取得を目標に活動している部活です。現在、部活内の検定合格実績は基本情報技術者(国家試験)4名、ITパスポート試験(国家試験)6名、全商検定一級取得者(三種類:三冠以上)6名(六冠1名、五冠1名、四冠4名、三冠3名)合格している。多くの大会にも出場していて、平成27年6月に行われた、情報処理競技大会の兵庫予選において、情報処理科三年多井奈緒子さんが、個人の部で準優勝し、団体の部では3位に入賞した。7月に行われた、全国大会では多井さんが個人の部で279人中10位に入賞。神港高校からは3年連続で全国大会に入賞している。平成27年7月に行われた、IT簿記選手権において団体の部で近畿中国四国ブロック4位となり、8月に東京で行われた全国大会の団体の部で15位となりました。

山下さん(部長)からのコメント
僕はこの部活に入って自主的に勉強する習慣ができました。中学生の頃はあまり自分から勉強しなかったのですが、資格取得や国家試験を受験することで家でも勉強するようになりました。あと、この部活ではほかの人より早く三冠を取得することができ、国家資格も取得できることもこの部活の特徴です。先輩方には1年生の頃からわからない問題を教えて頂きました。清川先生(顧問)にも「わからない問題があれば全員で話し合ってみてみんなで解決することが大切だ」ということをこの部活に入部してから学べました。大会では先輩方から学ぶことも多く、改めて先輩方の偉大さに気づかされました。

清川先生(顧問)からのコメント
私たちはいつも三つの目標を掲げています。一つ目は全員が国家試験を合格すること、二つ目は三冠以上を取得すること、三つ目は情報処理競技大会で団体優勝することです。基本自主的に資格取得の勉強をしています。わからないことがあればみんなで教えあうこともしています。国家資格は基本情報技術者を取得することを目的にしています。情報処理競技大会は長年団体優勝から離れているので、今年こそは団体優勝したいです。部活ではやがて大人になり社会に出たときに、みんなで働いてみんなで協力しなくてはならないことが多くなることを考え、一人で問題を解決し色々なことを決めるより、みんなで話し合っ解決することを積極的にしています。みんなでコミュニケーションを取ること共有できることや、学べることも多いと思っています。これからもみんなで成長し合える部活にしていきたいです。

こってりの極みらーめん

創業10年になる豚の助らーめんは、こってりとしたスープが特徴のお店だ。ラーメン店としては客席が41席と多く、大人数でもラーメンが楽しめる。火加減に注意しながら、スープを作ることで、独特のこってり感をだしている。一番人気の商品は「濃らーめん」(700円)。こってりとしたスープと細めの麺がよく絡み、口の中で濃厚なスープを味わうことができる。また、濃厚なスープが野菜の甘みを引き立てる。「どろらーめん」は重たいけれどこってりしたラーメンが食べたいという方にお勧め。学生に特に人気のラーメンは「どろらーめん」。名前の通りスープはどろどろ。これはとんこつを8時間じっくりと煮込んでいるからだ。どろどろとしたスープがちぢみ麺によく絡み、一風変わったラーメンとなる。また、トッピングの焼豚との相性もよくより一層旨さを増す。次に紹介するのは、名前の通り真っ黒なこってり醤油スープと、歯応えのある太麺が味わえる「黒醤油らーめん」(650円)。脂身ののりけるチャーシューもスープと絡み、とてもおいしい。また、他の店舗よりも一品料理が多く、お酒を飲む大人の方にも喜ばれそう。



豚の助 新開地4

濃らーめん 700円、どろらーめん 750円、黒醤油らーめん 650円、チャーシューもスープと絡み、とてもおいしい。また、他の店舗よりも一品料理が多く、お酒を飲む大人の方にも喜ばれそう。

住所 兵庫区新開地4-6-12
電話 ☎959・9696
営業 平日 11時〜14時半
17時半〜翌2時
土・日、祝日 17時半〜翌1時

SPOT

熱い一杯が恋しい

記事・写真 岩崎洋矢、谷水風太、藤井晴斗

野菜の旨みひろがるあっさりスープ

一番人気は季風軒ラーメン。人気の秘密はあっさりとしたスープとその値段の安さです。麺は細麺で、あっさりとした野菜の旨みが染み出した優しいスープです。また、トッピングのきざみチャーシューとの相性はバッチリです。次に紹介するのはピリ辛ラーメン。程良い辛さで小さい子からお年寄りまで全年代が食べられます。また、トッピングの温泉卵が麺に絡み、より一層美味しく頂けます。最後に紹介するのはチャンポン麺です。スープはあっさりとした白湯で、コシの強い太麺です。タコ、イカ、エビなどの具がトッピングされており、魚介の旨みと野菜の甘みがスープに染み出しています。店長さんオススメのサイドメニューはチャーシューです。このチャーシューは焼いているので、煮込んだものとは違った脂身の食感が感じられます。肉厚どのラーメンのスープにもよくあいます。



季風軒

下沢通3

左からピリ辛ラーメン(780円)、季風軒ラーメン(650円)、チャーシュー(1080円)

住所 兵庫区下沢通3-3-15
電話 ☎578・8223
定休 水曜日
営業 11時30分〜23時30分

麺やスープ、トッピングは全て自家製

じゃんまるのラーメンは、水、スープ、麺にこだわりの、3年もの歳月を費やして開発されたものだ。使われる麺やスープ、トッピングなどは全て自家製。店主の竹内良一さんは開店時間の2時間以上前から仕込みをしている。国産豚と地鶏をふんだんに煮込んだ「こくまるラーメン」は、細麺ととろみのあるスープの相性がとても良い。また、煮玉子にはスープがよく染み込んで、これも麺と非常に合う。麺、スープ、煮玉子とすべてがマッチした、他では食べられない味だ。関西風あっさり醤油スープの「じゃんまるラーメン」は、あっさりとした味わいの中に深みがある。こくまるラーメンと同様に、細麺とスープが非常によく合う。また、こちらのほうがチャーシューの味わいをより楽しめる。つけ麺は醤油味と豚骨味を使用している。濃すぎずあっさりしすぎずなので、油っこいという印象は受けなかった。麺はつるつるでもちもちの太麺を使用している。つけ麺のスープは香ばしい香りがしていて、麺やチャーシューとマッチして食欲をそそる。竹内さんの話によると、お客さんがおいしそうにしている表情を思い浮かべてラーメンを作っているそうだ。熱いラーメンを熱いうちに出して食べてもらう、こだわりのラーメンだ。値段もお手頃なのでぜひ食べてほしい。

じゃんまる

西上橋通2



写真はこくまる(720円)。他にもじゃんまる(720円)、やつげ(820円)など様々なラーメンがあった

住所 兵庫区西上橋通2-8-16
電話 ☎578・5171
定休 不定休
営業 11〜15時、17時〜翌1時