

作品タイトル【Welcome to Matsuno】

氏名 山田真梨子

学校名「愛媛県立北宇和高等学校」

【 Welcome to Matsuno 】

～ 滑床英語キャンプの実施 ～

北宇和高等学校 生産食品科 2-3 山田真梨子

(1) 滑床英語キャンプとは

一人の宣教師と一人の医師の友情によって1957年にはじめられ50年以上続いていた英語キャンプでしたが、2009年に幕を閉じてしまいました。その後、このキャンプの存在を知ったハワイ在住のReyn Halfordさんがキャンプを復活させたいと努力し、2014年に見事キャ復活の夢を実現させることができました。しかし、資金等の問題で2015年を期に再びキャンプは途絶えてしまったのです。



およそ3泊4日の間、松野町滑床の森の国ロッジにて参加者の学生と外国人のインストラクター、アシスタントやキャンプドクター、その他のスタッフで寝食を共にします。

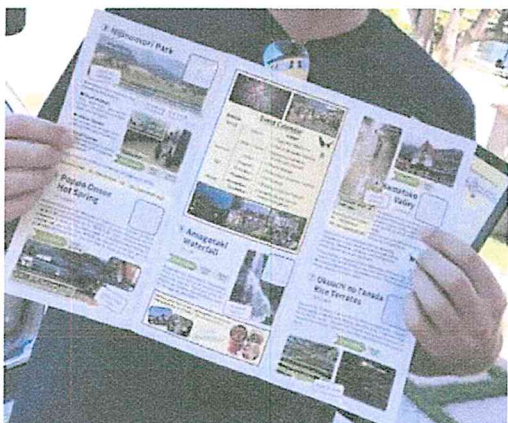
滑床の美しい自然の中で Nametoko Family と一緒にアクティビティー等で楽しく生きた英語を学ぶ事ができ、ノートやペンは必要なく！座学やテストもない！間違ってもOK！だから実際に英語が話しやすい！だからその成長も大きい！外国人のインストラクターをはじめ新しい仲間と一緒に生活することで、自然とお互いがなんらかのコミュニケーションをとろうとし合い、英語を聞くために耳をすませ、言葉も身振り手振りで必死になって自分の言葉で英語を話すようになります。

このキャンプに参加することによって、参加した子どもたちの海外の文化や英語に対する興味・関心を深めたり、自分の視野を広げたり、コミュニケーション能力（社会性）の向上など、様々な育成の促進にも繋がると考えています。その他にも新しい出会いや繋がりがたくさんでき、またそこから何か素晴らしいものがたくさん得られるのではないのでしょうか。



(2) 松野町の知名度をUP↑↑

近年少子高齢化と過疎化が進み、年々人口が減ってきているというのが松野町の現状であり問題です。そこで若者や観光客を呼び込もうとする前に！まずは松野町の知名度を上げてみてはどうでしょうか？日本人でさえ愛媛県ってどこ？松野町？分からない、知らない...となる方も少なくはありません。なのでまずは松野町の存在を少しでも多くの人に知ってもらおう事からはじめようという考えです。



←松野中学生が製作した松野町の英語版パンフレット

そこで私は実際に、松野中学生が製作した松野町の英語版パンフレットを使って、留学先であったハワイでホストファミリーや友達、先生やクラスメイトに！日本では留学の事前事後研修会の際や都会の街や空港などで出会った人々に！とにかく多くの人々に行く先々で松野町の紹介をしました。



←ハワイで通っていた学校の Face book に、私がパンフレットと松野町の紹介を英語でスピーチした動画をUPして頂きました！

中学生が製作したパンフレットはとても好評で、それと同時に多くの方が松野町に興味を持ち、是非行ってみたいという方がいました。

日本人でも外国人でも、少しでも多くの方々に松野町の存在を知ってもらうことで、松野町に興味を持ち訪れるようになり、最終的には観光客の呼び込みにも繋がると思っています。

(3) 滑床英語キャンプと町おこし

まず、滑床英語キャンプに学生が参加することで学生自身のコミュニケーション能力の向上や英語に対する興味・関心・意欲等が増し、また若いうちに外国の方や文化などに触れることによって自分の**視野**を大きく広げることができ、例えば「トビタテ！留学JAPAN 日本代表プログラム」が必要としている「**世界で、又は世界を視野に入れて活動できる人材**」へと育成されるきっかけにも繋がり、若い世代への**良い刺激**にもなると思っています。実際に私自身が過去に滑床英語キャンプに参加したことで、そこで自分の可能性や視野を広げ、習い事である和太鼓や留学を通して何度か海外に行く機会がありました。



また、さらにこの滑床英語キャンプを生かして、松野町の町おこしも兼ねようと私は考えています。例えば、このキャンプの参加者である学生やスタッフ、外国人のインストラクターがそれぞれの地元へ帰ったときに、何気ない滑床英語キャンプに対する思い出話を家族や友人などにしたとします。これだけでも松野町の名前が広がり興味を持ってくれるきっかけへととなります。松野中学生が製作した松野町の英語版パンフレットを用いて日本人だけでなく外国人にもPRするというのも一つの手だと思います。

いろんな角度、いろんなやり方で少しずつ松野町の知名度を上げていくこの案が、いつか**世界と松野町**を結ぶ架け橋になることを私は信じて取り組み続けます。世界となんて大げさ(笑)なんて中には思う人もいるかもしれませんが。でも私はそんなこと無いと思います！人種や国境を超えて人々が繋がる。なんて素晴らしいことなのでしょう！それこそ争いなんて無意味です！私は自分の愛する地元松野町を県内外、国内外、人種や国境を超えて少しでも多くの人に知ってもらい訪れてもらいたいと願っています。

※滑床英語キャンプでの朝食、又は昼食の際に、隣町の鬼北町の北宇和高等学校、生産食品化の商品開発班が商品開発した、松野町のジビエ（鹿肉）用いて作った鹿まぶしや、おにぎらずを出して北宇和高校とも少し連携してみてもいいかもしれません。

料理のタイトル	鹿まぶし(しかまぶし)	おにぎらず
料理のジャンル	和食・洋食・中華	和食・洋食・中華
使用特産品	鹿肉(800g) 1600円	鹿肉(800g) 1600円
材料名	米(4合) 170円	米(6合) 250円
材料名	鹿肉(800g) 1600円	鹿肉(800g) 1600円
材料名	しょうが 10円	のり(12枚) 200円
材料名	醤油 50円	トマト(1個) 150円
材料名	ゆず皮 200円	シカン・チーズ 680円
材料名	お茶(数回用)	レタス・キャベツ 300円
材料名		スライスチーズ 300円
調理手順	<ol style="list-style-type: none"> ご飯をゆず皮と一緒に炊く 鹿肉とたれ、生姜を圧力鍋で煮る 鹿肉を1cmに切り、ご飯にのせる 醤油をかける 鹿肉をご飯に混ぜ、のり、大葉、梅、梅干をのせて完成 湯中からお茶をかけて食べる。 	<ol style="list-style-type: none"> 米を炊いてご飯を作る。 シカ肉は3cmに切り、塩こしょうで味をつけ、小麦粉・卵・パン粉をつけて揚げます。 のりの上にご飯をのせ、サンチェ・チーズ・シカかつ・キャベツをおき、その上にご飯をのせる。 のりを巻かかたのみ、巻む。 半分に切ってでき上がり。 じゃこかつ、トマト、シカソーセージも同様にする。
料理の備考	鹿肉は冷凍保存が出来ます。圧力鍋は圧力がかかると音がなります。圧力がかかると音がなります。圧力がかかると音がなります。	シカ肉は冷凍保存が出来ます。圧力鍋は圧力がかかると音がなります。圧力がかかると音がなります。圧力がかかると音がなります。
できあがり写真		