

Activity Report

地域おこし協力隊 ～活動レポート～

地域おこし協力隊 ICT支援員 曾我部 久さん



「地域おこし協力隊」として、雄武中学校のICT支援員に就任してから、まもなく3か月が経とうとしています。学校での勤務は初めての経験であり、探求心旺盛な私にとっては、毎日新たな発見の連続です。

ICT支援員としての業務は、一言では言い表せないほど多岐にわたります。私自身、すべての一分野に精通しているわけではありませんが、これまで編集プロダクションやマーケティング戦略に携わってきた経験を活かし、尽力しています。

特にタブレットの導入に関しては、文部科学省が推進する全国的なデジタル化の中で、雄武中学校は非常に先進的に取り組んでいると感じます。一部の資料によると、全国の自治体のうち約3割が、まだ十分に対応できていないとも言われています。

ただし、コンピュータやタブレットはあくまで「道具」に過ぎません。故障や

プログラムの不具合はつきものですし、今後は通信やハードウェアのトラブルが課題となる可能性もあると考えています。アプリケーションについては、生徒たちがゲームでの操作に慣れていることもあり、基本的な機能や操作方法を覚えるスピードが非常に早いです。

私自身は、「ICT支援員」として、生成AIの活用にも強い関心を持っています。生成AIは今後ますます進化していく中で、「使わない」という選択肢はないと考えています。

実際、ハーバード大学や東京大学では、ChatGPTなどを活用し、「なぜその課題に取り組むのか」といった問いの深掘りに用いているという事例もあります。生徒たちには、AIに使われる側ではなく、生成AIをどう使いこなすかを探索する側になってほしいと願っています。

なぜなら、これからの社会では「人の仕事」は減少していく、時間に余裕が生まれる時代が到来するからです。過酷な労働によって収入を得るのか、それとも一つの仕組みを生み出し、そこから収入を得るのか、この二択を選ぶ時代になると私は考えています。

だからこそ、学生時代にどれだけ学べるかが、社会に出る前の大切な準備になります。そして何より、多くの失敗を経験し、それを改善しながら成長する力を養ってほしいと思っています。

※ChatGPT…生成AIの一種
※地域おこし協力隊のこのコーナーを順番に担当しています。お楽しみに。

Kids わんぱくキッズ（若草保育所）～おおきくなったら～



さわむら
さら ちゃん

キ
ュ
ア
ズ
キ
ュ
ー
ン



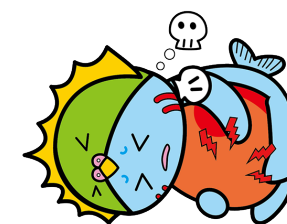
いしざわ
かのん ちゃん

ベ
ビ
タ
ビ
の
店
員
さ
ん
と
保
育
所
の
先
生



Everyone's infirmary

みんなの保健室



食中毒に気をつけましょう

夏に多い食中毒は、カンピロバクターやサルモネラといった、細菌が原因となる『細菌性食中毒』です。細菌は、暖かく湿度が高い環境を好むため、夏に繁殖しやすくなります。

食中毒予防の基本は、『つけない』『ふやさない』『やっつける』の3つです。以下に気をつけて、食中毒を防ぎましょう。

つけない…手洗い、食材・調理器具・食器の洗浄

- ☐ **手洗いをする**
手洗いは食中毒予防の第一歩です。調理中は、扱う食材が変わるたびに手を洗いましょう。
- ☐ **魚や野菜はしっかり洗う**
魚や野菜、果物は表面が汚れている可能性があるため、調理前によく水洗いしましょう。ただし、肉を水洗いすると、食中毒菌が水しぶきとともに飛び散り、周囲を細菌汚染する可能性があるので大変危険です。ドリップが気になる場合は、水洗いせずキッチンペーパーでふき取りましょう。
- ☐ **パッキンもはずして洗浄を**
お弁当箱の蓋や水筒など、パッキンが付いている部分は洗いにくく、汚れが残ると細菌の増殖に繋がります。パッキンははずして洗浄し、パッキンをセットする溝もしっかりと洗いましょう。

ふやさない…適切な温度での保管、調理後はすぐに食べる

- ☐ **食材を正しく保存**
食品表示の保存方法を守り、消費期限内に食べるようにしましょう。かたまり肉や大きな魚は、小分けして冷凍保存すると安全に保存できます。
- ☐ **お弁当箱に詰めるのは料理が冷めてから**
作り置き料理をお弁当のおかずにする際は、しっかりと再加熱しましょう。しかし、熱々のまま詰めると蒸気で弁当内に水分が増え、細菌が増える原因になるので注意が必要です。
- ☐ **テイクアウト料理の常温放置は要注意**
テイクアウトや出前料理は、調理後時間がたっているため、早めに食べましょう。

やっつける…加熱殺菌

- ☐ **食材はしっかり中心まで加熱する**
調理法や食材により加熱時間が異なるため、中心まで火が通っているかを確認しましょう。また、卓上でのしゃぶしゃぶや焼肉など生肉に触れる際は、食べる用の箸と生肉用の箸やトングを使い分けましょう。
- ☐ **調理器具やキッチンは清潔に**
可能であれば肉と魚用、野菜と果物用に包丁とまな板を使い分けると安全です。調理器具やスポンジは使用後、定期的に熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう。

保健課推進健康課