



# 上品LIFE

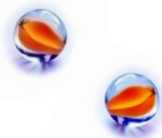
秋の味覚と言えば、秋刀魚（さんま）ですが、今年は猛暑で海水温度が上昇で、収穫量が減少。価格が例年の3～5倍にもなる、とニュースが伝えていました。四季は大事ですが、暑すぎても、寒すぎてもいけないものなのですね。

## <ゼミ紹介 その3>

ものづくりゼミ・・・江口秀一先生

ガラス細工や骨格標本を制作しています。

この日は、ガラス管を火で溶かしガラス玉（トンボ玉）を作っていました。最初は1色でしたが、色の組み合わせを楽しむ、動物の顔を作ってみる、など回を重ねるごとにバラエティ豊かになっています。普段なかなか出来ない経験に生徒達も楽しそうに作業をしています。



スケッチゼミ・・・大橋孝幸先生

人物や風景を描写する練習をして、文化祭で作品を発表する事も目標としています。飯野川校の敷地内で、みんなで同じ場所を描写しています。それぞれ見る角度や、ピックアップする対象物が違うので、個性が伺えて楽しく刺激になる時間になっているようです。



現在の  
飯野川校農園の様子



唐辛子

収穫された  
トマト



今年は日照不足のせいもあり、なかなかトマトが赤くならない年でした。しかし太陽が出てからは早く、去年同様に**たくさんのトマトが収穫されました**。ピーマンも豊作で、**大きくて香りの強い立派なピーマン**がたくさん取れました。

現在は、トマトが植えられていた所の土を掘り返し、冬野菜の**白菜**を植えています。

畑の横には、**秋の花・ダリア**も咲いていました。



白菜

