



読書の秋、心に残る1冊を探そう

簿記担当 山口 能敬

あなたは「秋」と聞いて、何を思い浮かべますか？

スポーツの秋、食欲の秋、芸術の秋。どれも魅力的ですが、今回おすすめしたいのは「読書の秋」です。本を読むのが苦手だったり、読むのに時間がかかってしまうという方もいるかもしれませんが、しかし、本の中には未来の自分に必要なヒントが、たくさん詰まっているのです。

私はこれまで、「レゾナンスリーディング」という少し変わった読書法を学びながら、2,000冊の本を読んできました。この読み方は、「今の自分は何を知りたいのか」という問いを持って読み進める方法です。そうすると、自分の心にぴったりと響く言葉に出会えることがあり、それが考え方を变えるきっかけや、新しい一歩を踏み出す勇気を与えることもあります。そんな私が、ぜひ手に取ってほしいと思うのが、渡邊康弘さんの2冊の本です。

1冊目は『シン・読書術』です。この本では、「本は最初から最後まで読まなければならない」「内容をすべて覚えていなければ意味がない」といった、読書にまつわる7つの思い込みが紹介されています。そうした思い込みを手放すことで、読書がもっと自由で楽しく、そして人生に役立つヒントになることを教えてください。

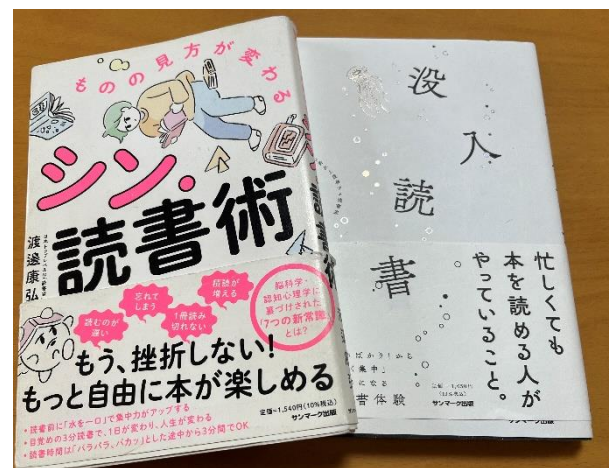
2冊目は『没入読書』です。この本では、集中力が続きにくい今の時代にぴったりな「47秒読書」という方法が紹介されています。1回たった47秒だけ本に集中して読むというシンプルな方

法ですが、不思議なことに内容が心に残る読書体験ができるということです。さらにこの本には、私が実践してきたレゾナンスリーディングの手法も紹介されています。

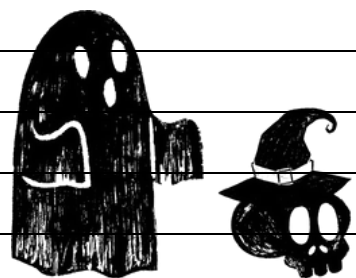
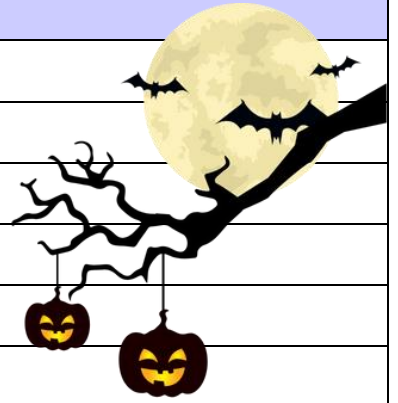
- 読む前に、この本から何を得たいか目的を決める
- 読んでいて心に残った言葉や、目に飛び込んできたフレーズをメモする
- 読み終わったら、そこから得た気づきをもとに、自分ができそうな行動計画を立ててみる

こうした読み方を通して、「自分って何が好きなのだろう」「これ、やってみたいかも」という前向きな気持ちが、自然と湧いてくるのです。そして実は、この『没入読書』の巻末にある謝辞のページには、私の名前も掲載されています。

テレビやスマートフォンを見るのも楽しい時間ですが、ときには1冊の本と向き合ってみるのもおすすめですよ。この秋、あなたの心にぐっとくる1冊に出会えたなら、それはきっと、未来のあなたからのプレゼントかもしれません。



	曜	10月の予定
1	水	【高校】〈後期〉開始
2	木	
3	金	英語検定
4	土	
5	日	
6	月	
7	火	
8	水	
9	木	
10	金	味噌天神ボランティア/情報処理検定 【予備校】記述模試①
11	土	【予備校】記述模試②
12	日	
13	月	【祝日】スポーツの日
14	火	
15	水	
16	木	
17	金	
18	土	
19	日	
20	月	
21	火	
22	水	
23	木	
24	金	【高校】志成祭準備
25	土	【高校】志成祭
26	日	
27	月	【高校】代休
28	火	
29	水	
30	木	
31	金	【予備校】共通テスト模試



文字で読む職員室

柴田の “〇〇”について考えこみた

第3回は、「人との関わり」について考えてみた。」
「人との関わり大事」派と「一人の時間が大事」派の人がいると思います。先に言うと、僕は“どっちも大事”派というなんともずるい立場をとっています。なぜかという、片方だと価値観やできることが偏ってしまうからです。僕は、「人との関わりは、自分の中に選択肢を増やすこと」「一人の時間は、自分を形づくるもの」と考えています。また、「人との関わりの中で育てられる力」と「一人の時間で育てられる力」は全く別物だと思います。人との関わりの中では、洞察力・表現力・判断力など様々な能力を同時に使うことになり、その瞬間での早い処理能力が求められます。一方で、一人の時間の中では、じっくりと時間を使い考えることができるので、自分の内側に深く入り込むことができ、より深い考察や技術を習得することができます。そして、どれも能力や技術の話なので、反復により精度をあげることができます。

この二つの関係は密接に関わっていて、一人の時間で自分の中に落とし込むことができなければ人との深い議論は難しいですし、人との関わりの中で選択肢が増えていなければ自分の中の可能性は広がりません。

そんなことを考えると、日常生活の中であえて普段しないことをする、普段関わらない人と話してみる、といった機会も必要です。そして、自分だけでじっくり過ごす時間を作ることも必要です。そうしていくうちに、なんとなくおもしろいと感じるものがでてくると思います。それが、将来の選択肢になっていく気がします。

今回のまとめ

「人との関わりは、選択肢を増やすこと。一人の時間は、自分を形づくるもの。」

ご意見ご感想お待ちしております。



今回紹介するのは東バイパス沿いにある「仁龍」というラーメン屋さんです。何やら二郎系のメニューが揃っているとのことですが、メニューの数の多さに驚きました。つけ麺、激辛つけ麺、エビつけ麺、バター付け麺、カレーつけ麺など、つけ麺だけでも多種多様すぎるくらいのメニューが並んでいました。

仁龍の定番メニューは上記のようにつけ麺とのことですが、個人的には油そばが美味しかったので今回はこちらを紹介します！（コラムを書くたびに思うのですが、毎回そのお店の定番メニューを食べなくてすみません）

まずはこの食欲をそそる見た目！そしてたっぷりの野菜！その下には弾力抜群のツルツル極太ちぢれ麺が居座っ

ています。全体的な味付けは少しこってりめでにんにくと魚介の風味が豊かです。そしてこのひき肉のパンチと美味しさたるや、衝撃を受けました。ピリリと辛いひき肉によってさらにガツンと食欲を掻き立てられ、週末や疲れた日にこそ食べたくなります。とにかく、ご飯にぶっかけてかきこみたくなるお味です。個人的に好きなのが、テーブルに備え付けの何やら柑橘系の皮が入ったお酢を味変として少しずつかけることです！こってりとした味がさっぱり引き締まるので、これを繰り返せば半永久的に食べられますね（？）

中毒性の高いおすすめのおそば、ぜひ召し上がってみてください。

◎住所：熊本県熊本市東区下南部 3-13-50

◎営業時間：11:00~16:00/
17:00~23:00（不定休あり）

◎駐車場：あり（店横に約10台）

◎支払い：現金のみ（カード・電子マネー非対応）



きたのりんのにつきちょう

本日もお疲れさまでした。きたのです。

今回は柴田先生と高杉先生がコラムをたくさん書いてくださったそうなので、手短にお話したいと思います。

最近、母と話したことがあります。「スーパーで売っている野菜や果物の種を植えたら育つのだろうか？」と。捨てる予定だった、カボチャの種で実験してみることにしました。

美味しいのか、大きくなるのか、そもそも発芽するのか、わかりませんが育ててみます。おいしいかぼちゃのポタージュが作れますように…。

またみなさんに報告しますね。

【味噌天神清掃】

10月10日（金） 9:00

志成館 1F 集合

（参加をするとボランティア証明書が発行されます。進学のために必要な生徒は通年で参加をしましょう。）

【折々ボランティア募集】

志成館の近くにある「あいぽーと」で折々ボランティアをしてみませんか？「あいぽーと通信」の発送作業のボランティアです。印刷された原稿を封筒に入る大きさまで折って封筒に入れ、のり付けしてもらう作業になります。

〈場所〉あいぽーと

（中央区大江5丁目1-1 ウェルパルクもと1階）

〈時間〉9:30~11:30（この時間内で都合の時間）

個人で参加の場合は上記の好きな時間で、志成館の先生と一緒に参加したい場合は先生のスケジュールを打ち合わせうえで担当の先生と一緒に30分程度、あいぽーとにて作業を行います。いずれの場合も担当（甲斐先生 080-9410-9017）までご連絡ください。



ぐるぐる回ワ

令和7年度7回目の今回は、八代校の生徒たちの様子をお見せします！

それでは、レッツぐるぐるウォッチっち！

八代校

こんにちは～！ 森下です。今回は、私が担任をしている八代校についてご紹介させていただきます。

八代校は現在、3学年あわせて51名が在籍しています。熊本校と同じく、朝10:10～授業が行われています。熊本校から日替わりで先生方が来られています。写真を見て頂くと分かる通り、座学だけでなく、体育の実技や調理実習、校外活動も行っています。八代市内だけでなく、芦北・水俣方面から通学する生徒も増えてきました。校舎は、八代駅から歩いて10分の場所にあります。熊本校・人吉キャンパスの生徒も時々来てくれます。ぜひ気軽に遊びに来て下さいね。みんなで待っています！！

10/25志成祭

八代人吉の生徒達も当日、ステージ発表や展示部門に参加予定です。

現在、みんな準備を進めています。当日が楽しみです！

人吉キャンパス

実は志成館にはもうひとつ、人吉キャンパスがあります。生徒数は現在、3学年あわせて13名。毎週水曜日に登校日を設けています。人吉インターから車で5分の場所にあります。ぜひ遊びに来て下さいね！

人吉キャンパス

人吉市鬼木町1210-35
(水曜日10:00～15:00)



志成館

日本航空高校【熊本キャンパス】

志成館高等学校

志成館【高認受験科】

志成館【大学受験科】



〒862-0973 熊本市中央区大江本町7番3号 (味噌天神バス停徒歩0分/味噌天神となり)

TEL 096-366-1008 FAX 096-371-3871 ホームページ URL: <https://www.siseikan.net>