

オープン スクールが 実施されました

先月9月20日(日)・21日(月・祝)に、当校の2020年度オープンスクールが実施されました。当日は各所より多数の中学校の生徒様方にお越しいただいて、誠にありがとうございました。中学生と我が校の生徒達で和気あいあいと楽しく過ごせた2日間だったようです。

当日は各部活動紹介や学科の見学、また校内を謎解きしながら冒険する脱出ゲームが催されたりと、大変な盛り上がりでした。その時の謎解きの一部をご紹介します。良かったら解いてみてください！



ノベガクを救え!
たぬ王の謎
たぬ王の求める
供物を捧げよ!
～模擬問題～

以下の問題を、**カタカナ**で記入せよ

Q1 行った ↔ ? ↔ ミナミ

Q2 - ●● = サガ

- ●● = ??

Q3 ろ ろ い

正解は
裏面へ→

企画部担当
ハルによる
撮影・動画
制作ウラ話

03

ノベガクStory2020 ～その3～【空気の読めない吹奏楽部の俺】編
**主演の前田くん、ごめんね。君の演技が完璧すぎて
松下先生イジった方が面白いんだ**

OUTLINE 全部で3回お送りしてきたこの【企画部担当ハルによる撮影・動画制作ウラ話】だけど、今回とうとう最終回！最後は吹奏楽部編なんだけど、残念ながら紙面のスペースの関係で今回は縮小版でお送りするよ！サクッと読んで、また動画も見てね！では最後の記事をどうぞ！



どうしても笑ってしまった、自分の演技に自信がなさ過ぎて「ちょっとすみません」とティクを止めてしまう松下先生。主演の前田くんも笑うしかない。

撮影が1日中おした原因
吹奏楽部の撮影は、ほぼ丸一日という長時間の撮影になったんだ。予定していたよりもたくさん時間がかかってたんだよね。
シーンが緻密だったこともあるけど、何よりの原因は、なんと【顧問役・松下先生の連発NG】だったんだよ。

主演・前田くんの実力
主役を担ったのは、吹奏楽部の3年生・前田 杏生くん。この吹奏楽部編は、多分シリーズ動画の中で一番演技力を求められる脚本だったんじゃないかなあ……。
特進コース編は声がアテレコだったから多少オーバーな演技でも成立できた(その分声優さんに負担が……和田ちゃんありがとう！)。調理科編はほぼドキュメンタリーだったから演技が必要なかった。でも今回ばかりは、キャストさんにとっかかりと演技してもらわなくちゃいけない。
そんな難しい脚本を、前田くんはなんとほぼ全シーンを一発OKで仕上げてのけたんだ！
言うておくけど、監督の演技指導に一切手抜きはなかったよ？



【空気の読めない吹奏楽部の俺】編

YouTubeで を検索！

この記事を読んだ上で、ぜひまたココから動画内の【顧問役の大根演技】を楽しんで！高評価・チャンネル登録もよろしく！

ということ、全3回のシリーズ読んでいただきありがとうございます。お届けしたのは企画部顧問デザイナー 兼 動画監督のハルでした。

松下先生のすごいところは、**絶対に一発OKを出さないところ**。冒頭の「……うん、……うん」って頷くだけのところも、声だけ収録の「いい音だね」の一言だけでも、絶対に少なくとも3テイクは撮らなきゃうまくできないんだ。
演じる自分に笑うわ、うまく表情が作れないわ、大事な所で囁むわ、棒読みになるわ……。
松下先生言ってたよ。
「今まで文化祭とかで担任してきた生徒に『もうちょいマシな演技しろ』とか偉そうに言うてきたけど、反省やわ。こんなにできんと思わなかった」って。
そうですね、しっかり反省しておいてください。



おうちで楽しくハロウィンパーティ♡

パンプキン

ケーキ Recipe

材料



かぼちゃマッシュ

かぼちゃ …… 200g 薄力粉 …… 190.0g
生クリーム …… 20g ベーキングパウダー …… 3.5g
砂糖 …… 10g バター …… 125.0g



砂糖 …… 125g お好みで
卵 (全卵) …… 125g かぼちゃの種
シナモン …… 2g ミックスナッツ
粉砂糖



かぼちゃは一口大にカットし、皮を切り落とします。電子レンジで火が通るまで加熱します。



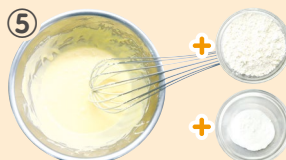
火が通ったら、木べらを使い、裏ごし器でこします。裏ごし器が無い場合はマッシャーでもOK! 生クリームと砂糖を加え混ぜます。オーブンを180℃に予熱します。



バターを泡立て器でよく混ぜてクリーム状にします。砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。



卵を別のボウルに溶き、2～3回に分けて加え、その都度しっかりと混ぜます。



薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、一度に加えてさっくりと切るように混ぜます。



かぼちゃのマッシュを加え、ヘラで切るように混ぜます。完全に混ぜたらシナモンを加えてさらに混ぜます。



型に流し入れて、180℃に予熱したオーブン170℃に下げ、20～30分焼成します。串を刺して生地がついてこなければ完成です。



トッピングにミックスナッツやかぼちゃの種・粉砂糖をかければ、よりよく仕上がります。あとは可愛くデコレーションして出来上がり!

今月のレシピは、
わたし達が作りました。

ハロウィンのパーティー感が出て
可愛く仕上げる事ができました
ぜひお試しください♪



今月のレシピは、わたし達が
作りました。

新名 開陸
貴島 未夢
田口 林果
吉田 啓人



表面の謎解きの答え

Q1 キタ 共通の反対言葉が入る。
「行った ↔ 来た」「南 ↔ 北」

Q2 キン 【アサガオ】から【アオ】を引いて【サガ】なので
【アキカン】から【アカ】を引いて【キン】が答え

Q3 ノロイ 全てをカタカナに変換すると
ロルイ になる。

発行元: 学校法人 延岡学園 延岡学園高等学校 0982-33-3227(代) 0982-35-1025

延岡学園高等学校 NOBEOKA GAKUEN HIGH SCHOOL

公式サイト https://nobeokagakuen-ed.jp/

Instagram nobegaku | Twitter @nobeokagakuen YouTube 延岡学園 公式チャンネル