



# SSH通信

## 第56号

令和8年4月30日 発行

東京都立富士高等学校

東京都立富士高等学校附属中学校

〒164-0013 東京都中野区弥生町五丁目21-1

電話 03-3382-0601

最寄駅 東京メトロ丸ノ内線 中野富士見町駅

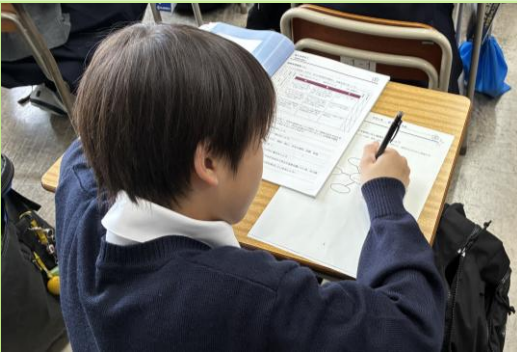
## 令和8年度の 富士未来学スタート

SSHの第Ⅱ期がスタートしました。全校生徒が6年間を貫く課題研究「富士未来学」に挑戦します。富士未来学では、課題研究に必要なスキルを習得するための講座を、各学年で設定しています。

**富士未来学Ⅰ「富士未来学Ⅰガイダンス」中学1学年**  
富士未来学で目指すべき「富士山型探究者」や身に付ける資質・能力である「挑戦力」「理数的発見力」「理数的解決力」、理由とともに考えることの大切さを学び、6年間の富士未来学での目標を考えました。国際科学オリンピックや国際科学コンテスト、学会発表に積極的に挑戦し、大きく成長することを期待しています。



富士未来学がスタート



マインドマップで自分を知る

**富士未来学Ⅰ「課題発見講座Ⅰ」中学1学年**  
マインドマップの中心に自分を据え、得意なことや好きなもの、将来の夢を考えながら自己と向き合いました。情報を多くもっている領域や、情報が不足している領域を可視化することで、興味・関心がある領域や、疑問をもちやすい領域を見つけることができます。

**富士未来学Ⅱ「研究倫理講座」中学2学年**  
ケーススタディを通して、特定不正行為である「ねつ造」「改ざん」「盗用」について学びました。何がいかなかったのか、どのようにすれば良かったのかを、班で話し合うことでより理解が深まった様子でした。また、著作権法について学習し、論文に引用する際のルールを確認しました。講座の後半では、DNA発見の物語から、データの管理の重要性についても学びました。



特定不正行為とは



「科学的思考」とは

**富士未来学Ⅲ「探究基礎講座」中学3学年**  
科学的であること、すなわち「実証性」「再現性」「客観性」について学びました。また、理数探究には「数学的な見方・考え方」と「理科の見方・考え方」が必要であることを確認し、総合的な探究の時間との違いを考えました。講座の後半では、「独立変数」と「従属変数」について学習し、仮説の立て方を体験しました。

## 富士未来学Ⅳ「課題発見講座Ⅲ」高校1学年

研究課題を発見するためのワークショップを実施しました。「やるべきこと、意味のあること」を書き出し、その中から「やりたいこと」や「得意なこと、できそうなこと」を各自で考え、課題発見の練習をしました。また、実際の論文を調べる活動を通して、先行研究の整理の仕方を学びました。



研究課題のキーワードを探す



難しい証明に挑戦

## 富士未来学Ⅳ「統計分析講座」高校1学年

中学2学年のデータ分析講座Ⅱで扱った回帰分析について復習した後、決定係数について学習し、証明に挑戦しました。高校生には難しい証明でしたが、生徒同士で教え合っている様子や、楽しみながら競い合うように解いている姿も見られました。

## 富士未来学Ⅴ「質問紙講座Ⅱ」高校2学年

研究倫理の観点から、質問紙調査を行う際の決まりや、人を対象とした研究を行う際の注意点を確認しました。人を傷つけないような質問項目や、過度な負担にならないような計画を考えることの大切さを学びました。



研究倫理や人権に配慮



研究計画をブラッシュアップ

## 富士未来学Ⅴ「ラボ活動」高校2学年

高校1学年に引き続き、ラボに分かれて課題研究を行いました。本格的な実験や調査に入る前に、昨年度に立案した研究計画を再度点検し、ブラッシュアップしました。また、質問紙講座Ⅱで確認した研究倫理を踏まえて、質問紙や人を対象とした実験の申請書を見直しました。

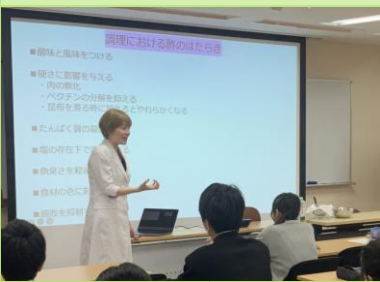
## 富士未来学Ⅵ

### 「アカデミック・ライティング講座Ⅱ」高校3学年

富士の英語科教員やJET、ALTの指導の下、昨年度完成させた論文を英訳し、英語のポスターにまとめていきます。初回の講座では、英語で発表することの意義について考えました。6月の探究発表会では英語によるポスターセッションに全員が挑戦します。



英語論文に挑戦



調理における酸のはたらき

## 高大連携授業（理科） 4月18日（土）

中学3学年の生徒を対象に、本校のSSH運営指導委員でもある東洋大学准教授の露久保美夏先生をお招きして、高大連携授業（理科）を実施しました。「すっぱいだけじゃない!? 調理における“酸”のはたらき」をテーマに、身近な食品や調理に関する現象をいくつか御提示いただき、その過程で起こっている化学反応やその理論についてお話をしていただきました。また、牛乳にレモン果汁を加え、固体成分と液体成分に分離したものを試食・試飲する場面もありました。生徒たちからは、「化学の授業で学んだことを調理という視点から考えることの面白さを感じることができた」「調味料を料理で使うときに、科学的な理由や効果が無いか調べてみようと思った」といった感想が聞かれました。



実際に試食してみよう！