

令和6年 12月20日 (金)

あさひの日だまり

NO.29

辰野町立辰野東小学校 文責 片桐

～1・2年生のスケート教室がありました～

ドキドキの初めてのスケート

19日の木曜日はやまびこの森スケートセンターで1年生と2年生がスケート教室を行いました。昨年度までは1年生がそり教室。2年生と3年生がスケート教室でしたが、今年は1年生と2年生がスケート教室、3年生以上はスキー教室にしました。1年生がスケート教室を頑張れるか少し心配でしたが、当日の1年生の様子を見てみると、ちゃんと指導員の方の指示を聞いて上手になっていくことができていたので来年度以降もこの計画で行こうと思います。

スケート教室でこんな一場面がありました。私の目の前の子が指導員の方の指示通りに体を動かすことができずに困っていました。立つ練習からゆっくり歩く練習をしていたのですが、その子は膝立ちから立ち上がるときにこけてしまうのです。何度も何度も挑戦するのですがそのたびにゴロンとなってしまうのです。見かねた私は後ろから支えてあげようと近づきました。手を出そうとした瞬間「先生、やめて下さい。彼は自分でできますから！」と前に立つ指導員の方から声がけをされました。思わず背を伸ばして「ハイ」と返事をしました。指導員の方がその子にそっと近づき、軸足を片手でつかみました。ただそれだけの支援です。その子は勢いをつけてエイッと立ち上がりました。そしてスッと背中を伸ばして歩き始めようとしたのです。私は「すごい！」と思いました。それは後から考えてみると指導員の方の指導の技と子どもの秘めた力に対しての「すごい」という感想でした。しかしその後もその子はなかなか一人で立ち上がることができず「どうなっちゃうんだろう」と心配になりました。

その後しばらく他の子どもたちの様子を見ていました。だいぶ時間がたってまた気になっていたその子の様子を見に行きました。その子はちゃんと一人で立って友だちの後をついて一生懸命に歩いていた。私はまた「すごい」と思いました。子どもはちゃんと力を秘めているんだということをその子が一人でちゃんと歩いている姿を見て痛感しました。

当日は沢山の保護者の皆様にスケート靴を履いたり脱いだりする支援をしていただきました。1日スケート場で子どもたちを見守っていただきました。職員だけでは到底できない部分を助けていただきました。本当にありがとうございました。心より感謝いたします。



～給食の食材についてご家庭でも話題にしていただけたら幸いです～

辰野町には「学校給食の食材を提供する会」という農家の皆さんの集まりがあります。基本的に減農薬で育野菜などを育てて下さっています。そうして心を込めて育てた食材を給食に提供して下さっています。今は白菜など冬の野菜が子どもたちの食卓に上ります。その白菜のことについて栄養士の先生とお話ししていた時のことです。「葉に穴が開いて中に虫が入っていたりはしませんか？」と尋ねてみました。「調理員の先生方が中に入っている虫を見つけてびっくりされることもあります」とお話ししてくださいました。わが家の白菜にも必ず穴が開いていてその中に虫がいるのでその様子はよくわかります。実は学校給食というのはここが結構問題になるところなのです。

わが家はもともと専業農家でしたので、家庭で食べる野菜はほぼ自家製です。自家製の野菜には消毒をしません。先日野沢菜を漬け込みましたが無農薬なので葉っぱはざっと水洗いする程度でした。大根は、小さい時葉が透けて向こうが見えるほど虫が付きました。虫に罪はないのですが、ごめんねと謝りながら毎朝なん十匹も青虫をつぶし消毒はしませんでした。なので今大きくなった大根はおろしなどには皮をむかずに使えます。

今年は白菜がとても大きく育ちました。一抱えもある白菜には5ミリほどの穴があちこちに空いています。先日白菜を4等分して牛乳でスープを作りました。外の葉を剥ぐと中から白い透き通るような美しい葉が現れます。そこには虫の穴がきれいに丸く開いています。おいしい白菜を食べて贅沢だと思えますがそれほど気にはしません。場合によっては虫のフンも転がり出ます。中の方から1～2センチの虫が出てくる場合もあります。この虫もそしてそのフンも白菜からできたものですので汚くはありません。そっとつまんで外に出します。水洗いもざっと一流しするくらいで十分です。根に近い部分は洗にくいですが消毒が入っていることはないので少くらい土がついていても気にしません。この土が作ってくれた野菜だと思うと少しばかりついてる土が何だか貴重なもののようにも見えてきます。

一方学校給食となるとなかなかそうはいきません。子どもたちはスープの中に小さな虫を見つけると「わっ」と驚きます。思わず声が出てしまうのも当然のことだと思います。どの子も一瞬は驚きます。次の瞬間に子どもたちはどう考えるのでしょうか。「あっ、虫が食べられるほど安心な野菜が入っているんだ」と考えるか「汚い～」と考えるか。

調理員の皆さんは、提供された野菜の葉をすべて軸から外し一枚一枚丁寧に丁寧に目視で確認しながら洗浄して下さっています。家庭での水洗いの何倍も神経を使って下さっています。消毒で虫を殺していないのでその分を手作業で補って下さっています。子どもたちの安心安全と健康を願って本気で作業を続けて下さっています。以前何回か続けて虫が混入した件についてオクレンジャーでお詫びを申し上げました。虫を目にした児童には申し訳ない思いです。そして、調理をして下さった調理員の皆さんが本当に心を痛めておられる様子を見ると私も心が痛みます。

減農薬野菜は収穫前決められた日数農薬を散布しないので基本的に農薬は付着しておりません。そのため、野菜を好む虫が付着します。葉も虫も「食材」という観点からは厄介者です。化学物質と虫のどちらが体に与える影響が大きいか長いスパンで考えてみれば、虫の方が無害なことは明らかですが「野菜につく虫は悪者ではないからよけておいて食べて大丈夫だよ」というのも子どもにとっては受け取る影響が大ききように思います。どうしたらよいか明快な答えが見出せません。今後もよりよい対応を考えていきたいと思っています。

各ご家庭で「野菜についている虫について」話題にしていただけたら幸いです。そして、お考えを学校へお寄せいただけたら幸いです。