

令和7年 8月29日 (金)

あさひの日だまり

NO.15

辰野町立辰野東小学校 文責 片桐

～2学期が始まり一週間がたちました～

順調なスタートでしょうか

自分のペースで1日を過ごしていた子どもたちが急に周りにはたくさんの人があるし、時間が来ると授業が始まるし、疲れているのに掃除はあるしという学校の生活へ戻ってきて1週間と少しが過ぎました。学校のペースに難なく戻れている子、学校のペースとは少し違ったペースがその子の本来のペースである場合もあります。その子にとっては当然学校のペースに乗るのに少しストレスと時間がかかります。学校はその子のことをゆっくりと待っています。また、友だちがいるからそれに合わせることで自然と学校のペースになっていく子もいます。一人ひとり色々です。その子なりのスピードで学校に慣れていってくればよいと思っています。

各ご家庭におかれましてはもし心配なことがありましたら遠慮なく学校へご相談くださいませ。よろしくお願いいたします。

～夏のめぐみ・秋の実りをいただきます～

学級園からの収穫

子どもばかりではなく私自身もなかなか学校のペースになじめていません。ボーとしているうちに何となく1日が終わってしまいます。この1週間いったいどんなことがあったのかすぐに思い出せない始末です。学校便りの内容が頭になかなか出来上がりません。本当にとりとめのない内容で申し訳ございません。子どもたちが調理室にいたことがこのところ多いのです。その様子を見ながら思ったことを記してみました。



ピーナッツといえば落花生、わが家でも庭に数本植えられています。ある時近所の人たちと話をしていて「落花生どうやって収穫するのか」ということが話題になりました。それはこんなお話から始まりました。「マルチをひいて落花生を作っているんだけど、花が咲いたあとなんだかつるみたいなのが下へ伸びてきてマルチの上に広がってるんだよ」というのです。「う～ん間に合うかどうかわからないけどマルチを外した方がいいと思うよ」と私は言いました。

実は私も初めて落花生を作った時「落花生ってこうやってできるのか」と大変驚きました。生き物の不思議を身をもって感じました。

「そのつるみたいなのが土の中へもぐりこんでそこに実を付けるんだよ。だからマルチの上に出ていると実を付けられないと思うんだよね」「土の中になるんだ、えーそうなの知らなかった。」というような感じの会話をしたように記憶しています。

落花生を実際に作ったことのないままにピーナッツを食べている人は、ピーナッツがどうやって作られているか知らないと思うのです。作ることと食べることが結びついていないのです。

そういう事って世の中にはけっこうあるように思います。スーパーのキュウリはどれも同じような形をしています。もしかするとキュウリはみんな同じ形をしていると思っている人がいるかもしれませんが、実はキュウリは収穫時期を逃すと1日であつという間に巨大化して売り物にならないことはキュウリを作っている人はよく知っています。仔牛は生まれたときはとてもかわいいです。農家の人は栄養価の高い飼料を早朝から与え牛舎を清潔に保てるよう一生懸命に牛に手をかけます。そして2～3年心を込めて育てたあと出荷となります。肉牛の寿命が想像より短いということを知らない人は多いかもしれません。

それぞれの学級園で色々なものが収穫時期を迎えています。1学期には朝からキュウリやピーマンを抱えて昇降口へ戻って来る6年生がいました。そして「これから食べるんだよ」と職員室の冷蔵庫で冷やしたキュウリを嬉しそうに給食の時間に持って行く姿がありました。

キュウリが伸び始めたころ「校長先生つるが伸びてきたんですけどうしたらいいですか？」と担任の先生が声をかけて下さいました。子どもたちと一緒に棚を作ったり脇芽を摘んだりして形を整えました。やがてキュウリが成長した姿を見て嬉しそうな表情を浮かべている子どもたちの姿が今も目に浮かびます。

枝豆を作った5年生が塩を振ったおいしい枝豆を1時間目に食べていました。根こそぎ抜いて学校まで持ってきて枝豆をむしって水道で洗ったつりの湯を沸かして準備をしていました。枝豆はこうやって実をつけるんだということを初めて知った子もいたはずです。手をかけてようやく枝豆が食卓に乗るということを知った子にとっては貴重な経験をしてくれていると思いました。

2年生がポテトサラダを作っていました。ジャガイモをむきニンジンをむきキュウリを薄切りにして準備をしていました。かたいジャガイモが熱を通すとやがて柔らかくなり口に入れることができるようになります。植物が人の口に入る料理へと変化していきます。その経過を知るだけでも私はすごい経験だと思います。

1年生がポテトチップスを作っていました。スライスしたジャガイモは水につけるとよいのだそうです。子どもたちはスーパーのポテトチップスを自分たちが作れるということを知りました。

「口に入るものはスーパーに並んでいる」と思っている小学生が日本中を探せばけっこういると思うのです。育てること、そして収穫すること、そして調理をすること、最後の最後に命をいただくこと。このことは切れることとなり連続の出来事です。「残飯を出さないように」とよく言われます。どうして残飯は出さない方がいいのかということを中心に納得するには食材への感謝の気持ちがなければ無理でしょう。そのためには食材も一朝一夕で育ったのではないということを知らなくてはなりません。人の手をかけることで食材が自ら料理に代わってくれることを知らなくてはなりません。そういう意味で、学級園から色々なものを収穫して自給自足を体験することは私はとても良いことだと思っています。

学校に畑をお貸しいただいている地域の方。堆肥を用意して下さいる地域の方。育て方を丁寧に指南して下さいる地域の方。皆さんに心から感謝申し上げます。

