

途 上



題字：副校長

文責：教頭

秋色に染まった木々の葉も落ち、冬の到来をひしひしとを感じる頃となりました。

先日は、造園業者さんに依頼をし、自然体験園にそびえ立つ“柳”の手入れをしていただきました。ここ何年も手を入れずの状態だったこともあり、大きく伸びた枝を切り落とし、すっかり姿を変えた柳の木を目の当たりにし、子どもたちから「これって切りすぎなんじゃないの」そんな心配の声が寄せられました。造園業者さん（空師）曰く、「これから先も立派に成長してもらうために、必要な枝だけを残した」とのこと。これから先、柳の木がどのように変化していくのか見守っていきたいと思います。林業の学びを進める5年2組の子どもたちからは、「私たちが卒業して大人になったとき、あの柳がどうなっているのかな」と、柳を見つめつつも、“わたしの未来”にも思いを馳せる声が聞こえてきました。

『味のお話』 ～小池副校長先生から～

(12月2日 副校長講話)

全校の皆さん、おはようございます。

12月になりました。いよいよ「はやぶさ2」が12月6日に地球にもどってきますね。小惑星「りゅうぐう」で岩石の採集に成功し、細かい石の入ったカプセルが「はやぶさ2」本体から切り離されて大気圏に突入し、オーストラリアに着陸する予定です。着陸はうまくいくのか、カプセルに小惑星の石が入っているのか。ドキドキしますね。

さて、前に目のお話（見えないけれどある）と耳のお話（聞こえないけれどある）をしましたので、今日は『味のお話～食べるということの不思議さ～』についてのお話をしたいと思います。

先生は皆さんが生まれる前、この附属小につとめていました。その時、1年生と、“ある食べ物”をつくったことがあります。それは「納豆」です。えっと思った人もいると思います。嫌いだという人も中にはいるでしょう。5月に給食で納豆が出た時のことです。納豆を食べていて、納豆が何でできているかという話になりました。「納豆って大豆でできているんだよ」「へえ、そうなんだ」「ぼく、大豆もっているよ」と、たまたま大豆もっているお友だちがいました。そんな中で、「みんなで手作り納豆をつくりたい」と、ある子がいました。納豆づくりの始まりです。



畑に大豆の種を植えました。大きくなってすくすく育って見えますが、いろいろ大変なことがありました。大豆畑にカメムシがやってきました。ホソヘリカメムシ、クサギカメムシ、キバラヘリカメムシ、アカシマサシガメなど、いろいろいました。ヤギさんに葉っぱを食べられました。鳩さんもよく来ました。みんなでおっぱらいました。うどんこ病にもかかりました。秋に、お豆のさやは茶色になりました。もうだめになっちゃったのかと心配しました。でも、たたいてみると、中からきれいな白いお豆がとびだしてきました。ぴかぴか光っていました。

さあ、とれたお豆で納豆づくりです。納豆にするには、豆を「発酵」させなくてはなりません。発酵とは微生物の力で借りて、食べ物をおいしくさせたものです。蒸した豆をワラで包んで温めたり、土に穴を掘って、たき火をしてそこに仕込んだわらづとを入れたり、発泡スチロールにお湯を入れたペットボトルを入れて温めたり、こたつの中で温めたりしました。ほとんど失敗しました。でも、3月の卒業式ぎりぎりになってなんとか成功しました。

皆さんの身の回りの食べ物にも「発酵」させたものがたくさんあります。パン・チーズ・ヨーグルト・チョコレート・コーヒー・紅茶・生ハム・サラミ・干物や燻製・日本酒・ワイン・ビール・醤油・味噌などですね。つまり、微生物という悪い働きをするものだと思っている人がいるかもしれませんが、実はなくてはならない働きをする微生物もいるのです。

次に味とにおいの関係についてみてみましょう。

まずここにレモン炭酸水があります。教頭先生と音楽専科の渡邊先生に来てもらいました。このレモン炭酸水を飲んでもらいます。どんな味がしましたか。「レモンの味がします」「すっぱい味もします」。

次に鼻をつまんで飲んでみてください。「あまり味がしません」「確かにしません」

そうなんです。この成分には「水・炭酸・香料」とあります。香料とはに



おいをつけるための成分です。ここには、レモンは入っていません。つまり、レモンのにおいをかいで、レモンの味がしたと勘違いしているのです。他にも、果汁の入っていないジュースで甘み成分が同じで、香料や着色料をブドウっぽいものにするするとブドウ味に感じたり、オレンジっぽい香料や着色料を使って違いを出しているものもあります。つまり、見た目やにおいで、私たちは味までそうだと思い込まされているのです。

このように、味とにおいというのは、切り離して考えられないということがあります。簡単にいうと、人間の脳がそうさせていると言えるようです。

最後に食べ物の好き嫌いについてです。先生は小さい頃に好き嫌いがたくさんありました。牛乳、ピーマン、にんじん、豚肉などです。そこには味もにおいも関係していたと思います。好きなものは甘い物全般でチョコレートなどのお菓子でした。でも何でも食べなさいと親から厳しく言われていたので、学校での給食では嫌いなものでも、できるだけ味やにおいを感じないようにちょっとかんで飲み込んだり、一気に飲んだりしていました。でも、今はだいたいのものは、おいしくいただけるようになりました。これは、小さい頃に厳しくしつけられたというよりも、大人になって味覚（味）や嗅覚（におい）に変化が出てきたのだと思います。小さい頃はすっぱくて嫌だな、たらこがいいなと思っていた梅のおにぎりが、今ではこんなにおいしいものはないと思えます。不思議ですね。今思うと、厳しくつけられたのがきっかけで、嫌いなものがもっと嫌いになるケースもあるようで、そうならなくてよかったなと思っています。皆さんの中にも好き嫌いある人がいると思います。あまり深刻に考えずに、いつか、きっと好きになる日がくると思って、ちょっとでも食べるようにしたらどうでしょうか。

今日は味のお話をしました。何だかおなかがすいてきてしまいましたね。今年もあと、ひと月あまり。感染予防をしっかりと、元気に過ごしていきましょう。以上で、副校長先生のお話を終わります。

初の試み「初等教育研究会」



11月28日(土)、市内はもちろん、県内外からおよそ300名の方にご参加いただき、初等教育研究会が開かれました。今年度は、新型コロナウイルス感染症対策の観点からオンラインによる開催となりました。『子どもと共に在る授業ー教師の省察と学習材を手がかりにー』をテーマに、理科と生活科総合の授業を公開しました。(授業の様子については、簡単ではありますが、ホームページで紹介しています。そちらをご覧ください。)

配信した全体研究発表、教科研究発表、ならびに授業をご視聴いただき、4人～6人のグループに分かれ、おもに授業についての討議を深めていただきました。

授業研究会後には、指導主事、共同研究者の方からご指導をいただき、その後、2年間にわたり研究をお支えいただいた、同志社女子大学准教授 吉永紀子先生にご講演いただきました。本校の研究を意味づけていただくことともに、「子どもを知るとは、子どもの対峙している世界を知ることである」など、素敵な講演をお聞きすることができました。

次回の初等教育研究会は2年後になります。省察すること、学習材はどうあったらよいかなど、これまでの積み重ねを止めることなく、流行(時代の流れをかんがみつつ)を見ながらもこれまでの土台を崩すことなく(不易流行)、研究を進めてまいります。

今年度に限っては、保護者の皆様には授業を見ていただくことができず、申し訳ありませんでした。



学校からのお知らせ

(1) 個別懇談会について

お伝えしたある通り、来週10日(木)から16日(水)までの5日間、個別懇談会が行われます。ご存じのとおり本校は通知表がありません。この大切な機会に、一人ひとりの子どもの成長を具体的に姿でお伝えいたします。ご家庭で気になることなどありましたら、この機会に担任へお伝えください。平日の大切な時間を、子どものためにいただき、ありがとうございます。

(2) 新型コロナウイルス感染症対策について

毎朝の健康チェックありがとうございます。引き続き朝の検温などよろしくをお願いします。