

緑白

貝塚市立二色小学校 校長室だより第26号

H23年2月16日発行

貝塚市二色1-3-1 Tel 072-438-2925 Fax

15日(火) 来年度の新生が体験入学し、入学説明会がありました。
いよいよ新しい年度が動き始めています。卒業式まであと22日です。



「食べる・生きる・育つ」



<お米洗い中・・・>

これは、去る1月28日(金) 五中で行われた地域教育協議会主催<坂本廣子氏講演会>でのテーマです。残念ながら午前中でしたので、あまり沢山の参加者はおられませんでした。大変印象深い内容でした。

ご存知の方もおられるかと思いますが、坂本さんは『幼児からの食育を30年以上前から提唱され、NHKひとりできるもんの産みの親』です。

「人生は判断の連続である。自分で判断する力を子どもには身につけさせてあげないといけない。行動のスイッチを自分自身で入れるように、勉強のやる気を自分で持てるようになるには、『自分のご飯を自分で作る = 一汁二菜の調理』体験が適している。人間の脳は、最初の体験を言葉を使って受け止めることがなければ成長しない。どれだけ子どもに本物に出会わせ、体験させてやるかで一生が決まるとも言える。」「家族の食事を作る = 自分でご飯が作れる = 家族の一員である 家族を悲しませたくない 自分らしく生きていける自信へとつながる。これが自分の尊厳感につながっていく。ちゃんと食べる力 = 食を選ぶ力 = 食をまかなう力 = 家庭をつくる力 人の役に立つ力である。」と話されました。

毎日夜遅くなったりしてついつい食事の内容も粗末でインスタント化しがちな今。少し時間のある時には、きちんと一汁二菜をつくろう！と思いを新たにしました私です。確かに、一緒に子どもと料理をすると、自然に笑顔になって、出来たものがたとえ見かけは悪かったりしても、「OISHII!!」ですよね。

さて、しばらくして、一年生では、「仕事名人」で、お米洗いを一生懸命している姿を見ました。また、六年生では14日(火) MEIJI乳業さんのご協力により、“牛乳からバターをつくる”体験がありました。

お米をお母さん達に見つめられながら洗う一年生の表情は真剣で、それだけでご飯がおいしくなりそうでした。また、バター体験では、ある瞬間から出始める乳清(にゅうせい) スキムミルクの元に驚きの声。料理などあまり縁のない子は、「キッショー!! なんやこれー!？」などと叫んだりしていました。



「乳牛は、妊娠し出産後一年ぐらいは牛乳を出し続け、本物の子牛には粉ミルクを与える。牛乳の出が良いうちは一定期間たつとまた妊娠させ続ける。もう牛乳の出が悪くなると・・・あとは肉になる」などという、牛にまつわる命の話も聞きながら、『人間の食』について、深く考えさせられました。

食育、食育と叫ばれ始めていますが、この一汁二菜の原則に立ち返ることが、生活スタイルそのものを見直し、「自分で作る」ことが、手と脳と心を鍛え、生きる力を産む体感教育 = (hands-on) であるとしたら、(そして、成人病も食糧危機をも救っていくことになるおまけつきだとしたら) それはなかなか深い意義のあるものでしょう。

体験させ、共感してあげること、大事にしていきましょう。

詳しくお知りになりたい方は、坂本廣子さんのHPへ