

先生、次は何作るの？



1 発想の転換

私の勤務校は新潟市立濁川小学校で、農村部にあります。各学校で割り振られた学年ごとの教材園や畑。どうしても、毎年やっているからとか、総合学習で作らなければならない等の理由で植物や野菜を作っているのではないか。かつては私もそうだった。その結果、植えっぱなしの草がぼうぼうの畑や教材園を見ることになる。ダイエツトと称して、様々な学校の夏の草取りも続けてきたが……。

「畑や教材園があるから何かを作らなければ」ではなく、「子どもたちとやりたい活動があるから」へ
毎年、畑で作る作物は、子どもたちの希望を聞きな

がら植えるようにしている。自分たちが育てた野菜で調理をすることをここ数年続けている。昨年度、トウモロコシとメロンが挙げられたので植えてみた。メロンは失敗したが、トウモロコシは、子どもたちとこまめに人工授粉をしたこともあり、見事なトウモロコシができた。さっそく、9月に支援学級でバター・シュガーバターのポップコーンを作って保護者にも喜ばれた。

2 秋から毎週続けた料理教室

さて、昨年度は支援学級担任の先生が9月から病休で不在になることから、水曜日の1・2時間目を使った支援学級合同の「なかよしタイム」（体育館での遊びと料理教室）を実施してきた。情緒学級では自立活

動として、知的学級では生活単元と自立活動として実施してきた。1年生から6年生までの児童をどう参加させるかを模索しながら進めてきた。1年生でもトウモロコシを鞘からもぐ作業やカボチャやジャガイモを洗う作業には参加できた。また蒸したカボチャやジャガイモの皮むきもさせてきた。しかし、油で揚げる工程では大人数だと危険であることから、2時間目は、一部下学年を教室で学習をさせて出来上がったものを届ける形に変えることもあった。

食材のジャガイモやカボチャなどは私が田舎から調達してきたが、秋野菜として植えた大根や小松菜や白菜を活用することができた。野菜は調達できたものの調理に使う油や調味料などは、私が自費で購入した。

また、新採用の先生が水曜日の1時間目は校内指導を受ける時間としていたので、私と支援員さんと休んでいる先生の代わりに入ってくれた退職教員の4名で対応してきた。1時間目が単純な作業であることから後半は体育館で遊ぶようにした。

気軽に参加できて美味しいものを食べられるということから、教室になかなか入れない子や不登校傾向の子どもたちにとつての居場所にもなつていった。

3 実際についた料理

9月 ポップコーン・カボチャの蒸しケーキ・コロツケ・フライドポテト。

10月 大根の葉のおにぎり・カボチャの蒸しケーキ・ジャガイモの煮っころがし・フライドポテトコロツケ

11月 サツマイモのホットケーキ・大根おでん・小松菜とツナのあえもの・白菜のお好み焼き。

12月 サツマイモ蒸しケーキ・大根の葉のおにぎり・白菜とちくわのあえもの。

1月からは月に1回のペースで季節感のあるものにした。

1月 白玉のおしるこ。

2月 節分で落花生を食べる。

3月 ひなあられ。

4 さらにバージョンアップを

今年度は、支援学級が増設されたことで児童数も増えたが、担任や支援員さんも増えることになった。4月に子どもたちからどんな料理を食べたいのか聞いて

みて、春から秋にかけて育てる野菜を決めた。春に植えたのは、トウモロコシ・枝豆・ジャガイモ・落花生だった。ジャガイモの後には小豆を植えた。秋は、小松菜・キャベツ・白菜・大根・ブロッコリーを植えた。

財政面では、春は私がお家の十日町から採ってきた山菜（フキノトウ・コゴメ・ウド・根曲がりタケノコ・ウド・ワラビ・ミズ）を市価の半分から3分の1程度の値段で職員から買ってもらったり、夏から秋にかけて実家の畑で採れた野菜やミョウガを安く買ってもらったり、学校の畑で成長した小松菜や大根を買ってもらって、昨年度のように自費をなるべく出さないようにした。職員は、昨年度から天然マイタケや山菜の天婦羅・キノコ汁を提供してきたこともあり、快く協力してくれた（管理職は食べるだけだったが…）。

今年度めざしたのは、料理の味に変化を付けることと自分たちが植えた野菜を使うことだった。まず、ジャガイモは、スライサーを購入して、海苔塩味やコンソメ味のチップスを作ってみた。また手軽に作れるポツプコーンは、3種類の味に挑戦した。

2月の節分を想定して落花生を、1月のお汁粉作りを想定して、小豆を栽培してみた。厳しい夏の暑さに

も負けずに無事に収穫することができた。落花生は実入りが心配だったこともあり3分の2は塩ゆでにして食べた。小豆は、芋虫と毎日のように格闘しながらも2リットル程度の収穫となった。

今年度子どもたちが食べることができた料理と今後の予定は次の通り。

7月 枝豆を採る作業の後で、茹でて食べた。

ジャガイモでポテトチップス・ジャガバター・しおにイモを味わう

9月 海苔塩味・カレー味のポツプコーン、フライド

ポテト、カボチャの蒸しケーキ

10月 コロケ、大根の葉を使ったミニおにぎり、落花生の塩ゆで

11月 大根のおでんとカボチャの煮つけ、小松菜のあえもの

12月 白菜のお好み焼きとあえもの

1月 白玉おしるこ

2月 節分

5 2年間の活動を振り返って

子どもたちから、「先生、次は何を作るの?」とよ

く聞かれた。毎週のように続けてきた活動を楽しみにしているようだった。成果と課題をまとめると次のようになる。

〈成果〉

①声を掛け合ったりして協力して料理をする姿が見られた。

②食材を洗う・包丁を使って食材を切る・食材をまるめる・火加減を気にしながら調理をすることが上手になった。

③通常学級に入れない子や不登校傾向の子が参加しやすい機会となった。

④遊びの中で起きたトラブルや苦情を子どもたちなりにかえらせながら「楽しい時間」を過ごさせることができた。

〈課題〉

①衛生面での管理

年末に料理を行っていた教室でネズミが出てしまった。フライパンやまな板を置いていた辺りにごみのようなフンが見つかった。また、ロッカーを整理していたところ複数の紙やビニールをかじった跡も見つかり、ネズミが飛び出してきた。罠を継続的に設

置したが捕獲には至らなかった。コロッケで使ったパン粉をかじった跡もあつたので、食材の管理は徹底したい。

②通常学級に入れない子や不登校の子の受け皿とはなリエたが、「誰でも参加OK」としたことで、通常学級の子どもたちの数名が支援学級で過ごすことが増えてしまった。これについては、在籍変更を確実に進めながら、支援学級での学習がしっかりとできるように手立てをとった。

③料理にかかる費用をどうするか

山菜や田舎から持ってきた野菜、畑で採れた野菜を職員から安く購入してもらうことで、野菜の種や苗の購入・料理にかかる費用を補填することができたが、だれでもできる活動にするには、財政的な補償が必要になる。

秋が深まってきた。大根も白菜も順調に大きくなっている。今後の白菜料理やあんこ作りが楽しみである。

(たかはし ゆうじ 新潟市)

〔料理活動写真〕



枝豆もぎ



フライドポテトの準備



音がとまったかな？



のりしお味で



これくらいのコロッケで



おにぎりももっと食べたいな