

2年1組

2年1組 畑名人の道

～受け継ごう つねこおばあちゃんの畑 続編～



届けられた わたしたちの想いと野菜

1年生の時に、子どもたちが神社で出会った『つねこおばあちゃん』神社の隣の畑で育てていた大根と白菜をくれた優しい『つねこおばあちゃん』今年で100歳になる『つねこおばあちゃん』今年、畑で大根や白菜を作らないことを知った子どもたちが、4月に掲げた「受け継ぐ」という目標。それから約7カ月が経ち、ついにつねこおばあちゃんの元へ野菜を届ける日がやってきました。すべてはこの日のためにといっても過言ではありません。野菜の作り方なんか知らなかった子どもたちが、土づくりからスタートし、育て方を考えて、毎日一生懸命お世話をして、こうして今では立派な野菜を育てることができるようになりました。もちろん、そこには多くの苦労もありました。その苦労を乗り越えての今があります。Aさんの野菜日記の一部を紹介します。

春から色々うえて、育ててしゅうかくしてきたけど、ついにさい後のしゅうかくをした。虫に食われて一つしか食べられなかった苺。最高に甘くておいしかった。育てるのがむずかしくて、一口も食べることができなかったメロン。無念。だけど、大こんと白さいは、ぼくのことをうら切らなかつた。大きく、りっぱに育ってくれた。お家で色んな料理にして食べることができて心のそこからうれしかった。

子どもたちはおばあちゃんの顔を見ると、「つねこおばあちゃん！！」と言いながら大きく手を振りました。それに応えるかのように、ニッコリ笑顔で迎えてくれたつねこおばあちゃん。「ごめんね。耳が遠くなっちゃってあまり聞き取れないけど。こんなんでごめんね。」と子どもたちに謝るおばあちゃん。するとBさんがすかさず、「そんなことないよ。つねこおばあちゃんが元気で、こうして生き



ていてくれるだけで嬉しいよ。会えて嬉しいよ」と返しました。きっとその声が届いたのでしょう。おばあちゃんはさらにニッコリしてみんなに微笑みかけてくれました。畑で採れた一番大きな大根と白菜を届けました。代表であいさつをしたCさんとDさんは、昨年つねこおばあちゃんから大根と白菜をもらったことが嬉しかった話、畑を受け継ぎたいと願った経緯、大根と白菜をみんなで一生懸命育ててきたことをつねこおばあちゃんに話しました。つねこおばあちゃんは「ありがとう。ありがとう」と何度も子どもたちに伝えてくれました。わたしたちがしたかったこと。こうして、野菜と想いを届けることができたこと。10分程度の時間ではありましたが、幸せな時間がそこには流れていました。つねこおばあちゃんの部屋には、100歳になったお祝いの品や表彰状などが飾られていました。それを見たEさんは「おばあちゃん、もっともっと長生きしてね！」とつねこおばあちゃんの耳元で話している姿がありました。帰り道、Fさんが「つねこおばあちゃんのお家もわかったことだし、休み時間に先生にバレないように、こっそり会いに行ってお話しいいこ～」と言っている声が聞こえてきました。「こっそり行っちゃだめ！また神社に行くときに、みんなで元気な姿を見せに行っておあげよう」

『世界一？ いや宇宙一おいしいよ！』

クラスみんなで一生懸命育てた大根。子どもたちと大根をどうやって食べようか話し合いをしました。中でも、『おでん』が一番人気で、自分たちでおでんを作って食べたいという声が多数上がりました。さらに、Gさんから「大根を来年になっても食べられるように、切り干し大根やつけものにしよう」という意見が出てきました。そこで、年が明けても大根料理で楽しめるように、切り干し大根とつけものをみんなで作るようになりました。



調理当日、朝から家庭科室で意気揚々と準備を始める子どもたち。台車に大量の大根を乗せ、エレベーターを使って何度も往復して大根を運び込みました。太くて大きい大根、約40本を選び、いよいよ調理スタートです。まずは、大根とちくわのおでんです。子どもたちは、それぞれの班で役割を決め、料理を始めました。Hさんは「冷たいよ」と言いながら、手を赤くして大根を一つ一つ丁寧に洗っていきました。「スーッとむけて気持ちいい」とピーラーで大根の皮をむくIさん。

幅を3cmで切ろうと見当をつけて力強く包丁で切り分けていくJさん。硬くてなかなか切れない大根に全体重をかけながら切っていくKさん。切られていく大根を煮崩れしないようにひたすら丁寧に面取りをしていくLさん。それはまさに職人技の域。さらに、味がしみ込みやすくするために包丁の先を使って十字に隠し包丁をいれていくMさん。「あと少しいけるよ」と、隠し包丁が下までいかないように、横から指示を出すNさん。レンジで15分温めて（時短レシピ）、おでんの出汁に入れ、切ったちくわを入れて30分煮込みました。いち早くおでんを仕込み終わった班のOさんは、「先生！この間に切り干し大根作るよ」と、なんとも無駄のない時間の使い方。きっとお家でもお手伝いをしているに違いありません。大根を千切りピーラーで切っていく果てしない作業を子どもたちは汗をかきながら一生懸命活動していました。



大根30本以上を千切りにして、切り干し大根をつくりました。Pさんは、「こんな量の切り干し大根食べきれなの？」と干された大根を見て驚いていました。4日後、完成した切り干し大根を見たPさんは「あんなにあつたのに、カピカピになったらすごく少なくなったよ。やっぱり大根の体のほとんどが、水だったんだね」と語っていました。

そうこうしている内に、おでんの香りが部屋中に漂い始めてきました。何度も鍋の中を確認し、まだかまだかと鍋を見つめるQさん。実は、Qさんは野菜が苦手で、おでんの大根はほとんど食べたことがなかったのです。



そんなQさんはおでんの大根を食べるのだろうかとは興味津々でした。ようやく完成したQさんの班のおでん。Qさんは誰よりも先に、大根を器に盛りつけました。熱々の大根をじっと見つめ、ふーふーと息を吹きかけ、大根をパクリ。「うんめ～！今まで食べたどの大根よりうまい。日本一うまい。いや世界一？いやいや宇宙一おいしい大根だ！」と喜びを爆発させていました。あまりのおいしさに飛び跳ねて喜びを表現するQさんの姿を見て、一生懸命育ててきた大根もお腹の中で喜んでいるような気がしました。