

5年1組

わたしのお米になっていく 米づくりへの挑戦③ ～私たちは米づくりの「本当」にどれだけ出会えるだろうか～



子どもたちと本気になって取り組んできた「お米作り」。収穫したお米から、また子どもたちは学びを深めていきました。

★しめ縄づくり - 「薰ってすごいな」 - ★

私は自分たちのわらでしめ縄を作ってみたら、達成感がありました。
わたしは、お米がこのわらにくっついてたんだなと自分で思いながら、穂先を見て、「きれいだな。」とおもいました。自分で輪っかも作ってみたり、わらって、すごいなと思いました。
5-1で作ったお米、それを使っているんな事ができると嬉しかったです。

しめ縄づくりを終え、Mさんはこのように振り返りを書きました。この時Mさんはお米がついていた薰の穂先を見つめながら、これまでの稲の栽培について思いを巡らせていたのではないのでしょうか。私もまた、Mさんの振り返りを読みながら、これまでのMさんのお米作りの姿を思い出していました。その中で特に印象に残っているのが、5月のMさんの姿です。



田んぼに入るのが苦手だったMさん。代掻きの日も田んぼには入らず、ずっと友達の様子を見ていました。しかし、平成農園さんに、「田植えする前に、田んぼの中に入ってトンボがけして、平らにならしたほうがいい」と言われたことを子どもたちに伝えると、ほかの子と一緒に、Mさんも来てくれました。最初はやはり田んぼに入ることをためらっていたMさんでしたが、1回、2回、3回と、足を田んぼに着けては畔に戻ることを繰り返しながら、とうとう田んぼの中に入り、田んぼの端から端まで歩き切りました。そんなMさんに私が「どうだった？」と声をかけると、Mさんは笑顔で「気持ち悪かった！」と答えてくれました。1回、2回、3回と田んぼに足をつけながら、足から伝わる田んぼの感触を確かめ、田んぼとの対話をしていたMさん。足の指先から伝わる水の冷たさ、足の裏の泥の感触、踏みしめた時にわかる田んぼの深さ、歩みを進めて感じる歩きにくさなどを感じたこと、その一つ一つがMさんにとっての「田んぼ」への実感となっていったのでした。

そうしてMさんのこれまでのお米作りでの姿を思い出しながら、笑顔でしめ縄を持つ子どもたちの写真を見ると、「この一年間、本当にみんな頑張ってきたな」と改めて感じるのです。子どもたち一人一人が一生懸命育ててきた稲が、今こうして、しめ縄として、お家に幸せを運んでくれるものとなったということをととてもうれしく思います。

子どもたちと本気になって見つめてきた稲の栽培活動の歩みを止めることなく、冬休み明けからも、また子どもたちと一緒に学びを深めていきたいと思っています。



☆『お米のこと もっと知りたいな』☆

家庭科専科の先生から、「この前炊飯器でお米を炊いた時、Iさんが『透明な鍋ってないかな』と言っていました」と教えてもらいました。私はIさんがどうしてそう思ったのか知りたくなり、聞いてみると、Iさんは、「お米が炊けていくとき、どんな風に炊けていくのか見てみたかったからだよ」と答えてくれました。その言葉を聞

いた私は、Iさんだけでなく、みんなと一緒にガラス鍋を使って、お米が炊けていく様子を見てみたいなと思いました。

翌日、Iさんの思いをクラスみんなに語ってもらい、「お米が炊けていくとき何が起きているんだろう」と、みんなが家庭科室へ行きました。

子どもたちはまず、ガラス鍋の中で浸水しているお米をじっと見つめていました。お米が白くなっていることに気づいた子どもたちから、「先生、これ、もち米？」という声が上がりました。「もち米は真っ白」ということを知っていた子どもたちだったので、それくらい水を吸ったお米は白くなっていたことに驚いていたのでした。水の中から、そっと一粒取り上げ、精米したお米と比べてみる子ども出てきました。すると、色だけでなく、大きさも変わっていることに気が付いていきました。触ったり、口の中を含んだりして、精米したお米と浸水したお米の違いを感じていっていました。



Tさんは、そのお米を見ながら、「お米が炊ける」ということについて友達と話していました。そしてその考えをみんなの前で語ってくれました。「お米が炊けるっていうのは、お米の中に水が入っていくことなんじゃないかな。でも全部の水じゃなくて、蒸発する水もあればお米に入っていく水もある」その話を聞いたときに、私は、Tさんは「お米」の様子を見ていくということだけではなく、「水」にも注目したいのだと感じました。「お米の変化」と「水の変化」を見ていきたいというTさんの視点がクラスに広がり、これから実際に火をかけていくのがますます楽しみになりました。



ガラス鍋に火をかけ、じっと鍋を見つめる子どもたち。水が沸騰してくると、Kさんが、「お米の形変わった」と教えてくれました。よく聞いてみると、「お米がだんだんと長細くなっていっているんだよ」と教えてくれました。『長細く』ということに驚いていたKさん。どうやら、お米はだんだんと膨らむように大きくなるのだと思っていたようです。しかし、じっとお米を見つめ、確かに横に伸びるように大きくなっ

ていくお米を見た時に、「お米が炊けること」の面白さを見つけているようでした。そうした変化をとらえるのは容易なことではありません。私はKさんの観察する力に出合うことができました。また、Rさんは、炊きあがったお米を一粒取り出し、精米したお米と浸水したお米を並べてその違いを確かめていました。炊くことによ



ってこんなにも変化するお米の面白さ、そして炊けたお米を味わった時のおいしさは、子どもたちに、「また炊いてみたい」という気持ちにさせてくれました。それは、同じことを繰り返すということではなく、「次はこうしたい」というものでした。「強火じゃなくて弱火でじっくり炊いたらどうなるんだろう」、「途中で蓋開けたらなんでダメなのかな」と、「自分たちでも試してみたい」という気持ちが生まれていきました。

私は、ガラス鍋で炊き、中の様子を見て、『それで終わり』だと思っていました。しかし、子どもたちの声を聴いていくと、まだまだこれで終わりではなく、お米を炊くことの始まりの日だったのだと感じました。これから自分たちでいろんな炊き方を試していく中で、「お米を炊く」ことの本当のことに出合っていける気がしています。

その日のIさんの日記には、ガラス鍋で炊いたお米のことが書いてありました。そして、その日記は、次のような文章で締めくくられていました。

『またお米のことをもっと知りたいなと思いました。』

もっと知りたいお米のこと。これからまたお米の追究が始まります。まだ2月。子どもたちと一緒に、まだまだ追究していきます。