

4年2組

 自分なりの問いを追究し続けていく子ども
 ～世界に一つだけの“わたしのパン”～


はじまった「パンのくらし」

「パンを総合で作りたい!」と話しかけてきたKさん。私は、「どうしてパンなの?」とKさんの願いを聞いてみました。するとKさんは、「3年生までは両クラスとも動物を育てて、命や食べることについて考えてきた。今度は植物とか材料とか、自分たちで一から何かをつくりあげてみたい。」と語ってくれました。

さて、そんな言葉を受け、担任が家で作ったパンを子どもたちに見せてみました。すると、「えー!パン作りやってみよう!」、「え?パンなんて作れるの!」と次々と声があがりました。そこで、まずはパン作りにみんなでチャレンジしてみることにしました。

パン作り当日は、何もかも初めての子どもたち。「どんな順番で材料を入れればいいのか?」、「分量が多くなっちゃった!」など不安な声がたくさん。それでも、材料を混ぜ、生地を練っていくと、その生地の感触に「きもちいー!」とずっと生地をこねている姿がありました。また、Hさんがこの日、朝のスピーチ「くらしのたしかめ」で自身が研究したドライレーズンを持参し、「パンに入れたらどうか」提案をしました。そんなこともあり、Hさんからレーズンを分けてもらい、パンの味がちょっと変わる子もいました。生地が練りあがると子どもたちにとってはドキドキ・ワクワクの「待ち」の時間です。「発酵」の時間では、「これで完成?もう食べられる?」と待ちきれない様子。オーブンに額をつけて、中を覗き込みながら今か今かと待つ子どもたち。いよいよパンが焼けるのが分かってくると、「10、9、8!」とカウントダウンの大合唱。「待ったかいがあったね!」とニコニコ笑顔でパンを食べた子どもたち。「私の中では、絶対に総合でパン作りをやりたい。」と振り返ったNさん。「パン作り、これからもやりたいな。」とWさん。子どもたち一人ひとりの中に様々な思いや願いが生まれてきました。そして、子どもたちは「次は自分の好きなパンを作りたい」とパンのレシピを調べ始めました。「世界に一つだけの自分だけのパンだね」と語ったWさん。こうして、世界に一つだけの“わたしのパン”を目指す、「パンのくらし」が始まりました。



パンって生きているみたい

「今度は買い物から自分たちでやりたい!」。そんな子どもたちの願いから、第3回目のパン作りを買い物から行うことになりました。行先は学校から近くのスーパーでした。

前日、担任がスーパーで撮影してきた店内の写真を真剣に見つめながら、材料の値段を計算する子どもたち。「強力粉が〇〇円で…」、「キウイっていくらだろう」、「ドライイーストはみんな使うから先生が共通のも





のとして買ってくれるんだよね？」とパン作りに必要な材料の経費について知っていく子どもたち。それぞれ違うパンを作る計画でありながらも、共通して必要になりそうな材料もしっかり理解していました。第2回パン作りでかかった費用から算出した1人500円という予算の中で買い物の計画を立てた子どもたち。準備万端!と思いきや、実は子どもたち、「計算が合っているか」、「500円におさまるか」、「実際行ってみて必要な材料はあるか」などなど、すごく不安を抱えていたことが、その後の子どもたちの振り返りを見る中で分かってきました。確かに、なかなか自分で買い物って4年生ではまだやりませんよね…。でもそれも大事な経験。

さて、スーパーに入店した子どもたちの姿は…それはそれはたくましいものでした。すぐさま、絶対に必要な小麦粉コーナーへと行き、どの小麦粉がいいか考える子。生クリームはどれがいいのか、5分以上考え抜いた末にかごに入れる子。どうしてもめあてのものが見つからず、勇気を出して店員さんに聞いて発見をする子。それぞれが計画してきたことを信じつつ、その場で友と話し合い、臨機応変に対応しながら買い物をしていく子どもたちの姿がありました。

今日はパン作りに使う材料を買うためにスーパーに行きました。私は少し興奮していました。しかし、お店に入った時、「計算まちがいしないかな」、「ちゃんと買えるかな」などの不安がありました。店員さんに色々聞きつつ買い物がしっかりと出来ました。「聞く」という事も大事だなと思いました。(Eさん)

パン作りの材料を買いに行きました。先生が買ったら、自分たちの材料のイメージがちがったりするから、それを生かして、買い物から始めました。自分たちで買った方が材料のイメージも分かるから、このやり方がパン作りにもいいかもしれないと思いました。明日は3回目のパン作りです。みんなのスピーチ(くらしのたしかめ)の発表であったような「ドライイーストをたくさん入れるといい」「たくさんこねるとふわふわになる」を生かして、パン作りをしたいと思います。(Hさん)



待ちに待った第3回パン作り。まず驚いたのが子どもたちの手際の良さです。第2回目と比べても動きが格段に違います。一番大きな変化は、「先生、〇〇って何ですか?」「〇〇ってどこにあるんですか」と質問をしにくる子が全くなかったことです。もちろん「慣れ」もあると思いますが、何よりの要因は「買い物から自分たちで行った」ということに尽きると思いました。生地を練っていく場面も以前のような「生地がべちゃべちゃでまとまらない…どうしよう」という姿はもうありません。生地がべついても焦らず練っていくYさん。「小麦粉を手につけると生地が手にくっつかないんだよ」と工夫をするRさん。「生地がねちゃねちゃでも小麦粉や他の材料を少し足して生地をまとめればいい」と語るNさん。どの子ども手際よく生地を練っていく姿に「なんだかパン職人になった気分」と笑顔で生地を練るWさんの姿もありました。また、Nさんが持ってきてくれた牛乳パックをマット代わりにして生地をこねる工夫もありました。これまでの経験、朝のくらしのたしかめ、買い物の経験などなど、これまでの全ての自分自身のあゆみが今回のパン作りの姿に表れているような感じでした。さて、今回のパン作りで子どもたちはどんなことを感じたのでしょうか。子どもたちの日記を紹介したいと思います。

今日は生地がべちゃついて困りました。他はうまくいったけれど完成して変なことに気づきました。僕のパンが真っ白だったからです。食べてみるとすごくしょっぱくてびっくりしました。僕は塩を入れすぎてしまったんだと思います。だから真っ白だったんだと思います。今回やってみて、しょっぱかったので次回はしょっぱくならないようにしたいです。(Aさん)

私は、フルーツバケットをつくりました。計画でうまくいかなかった事は、グラムとか、作り方の流れを確認していなかったので、いざ作る時、発酵してからやるのが、発酵の前にやってしまったのでうまくいきませんでした。もっと確認をしておけばよかったなと思いました。パン生地をこねる時、ねちよねちよして「メロンパンの時と同じであまり上手にならないかな」と思っていたけれど、強力粉を出したら手にくっつかなくなったので強力粉は大事だなと思いました。(Hさん)

いよいよ第3回のパン作りをやりました。やる前は、作り方などを見ていて難しそうだなと思って、不安な気持ちがたくさんあったし、メロンパンは難しそうないメージでした。なので心配でした。だけど、作っているうちに楽しくなって、不安な気持ちや心配な気持ちも忘れてしまいました。途中でよくわからなくなったりしました。作り方は読んだのに、作ってみないとわからないんだなと思いました。他にも材料を間違えて買ってきちゃったり、クッキー生地がなかなかまとまらなかったり、うまくいかないことばかりでした。それでももう嫌だと思いかけても、前パンを作った時に家族がすごく喜んで笑顔で食べてくれておいしいと言ってくれました。それがとても嬉しかったので家族の笑顔が見たいと思って頑張って最後まであきらめずに作りました。完成まではいかなかったけれど、発酵と焼くだけで完成です。失敗しちゃったこととかも結構あったけれど、ここまで無事にパン作りができてよかったです。それとパンを作って「パンで生きてみたいだな」と感じました。うまくいかなかったら次はどうすれば良いのかを一緒に考えて、うまくいったらもっと良くするためにはどうしてどうすればいいか、次はどんなパンを作ってみようかなと一緒に考えてくれるクラスの大切な1人だと思いました。パン作りは毎回たくさんの発見があって楽しいので、またたくさんやりたいです。(Wさん)



小麦粉を手につけると生地が手にくっつかないんだよ!

「パンって生きているみたい」。そう表現したWさん。練りながら生地の感触を確かめたり、発酵したパンの膨らみ具合や焼く前にちょっと食べて味を確かめたり…色々な方法でパンに自分が働きかけながら、毎回様子の違う、まさに生きているパンと対話していった子どもたちの姿があったように思います。だからこそ、「前回と比べてうまくいったな」、「ここはうまくいかなかったし、自分がここがよくわかっていなかったな」と振り返ることもできたのだと思いますし、毎回毎回新しい発見があるのが、パン作りの魅力の一つなのかなとも思いました。

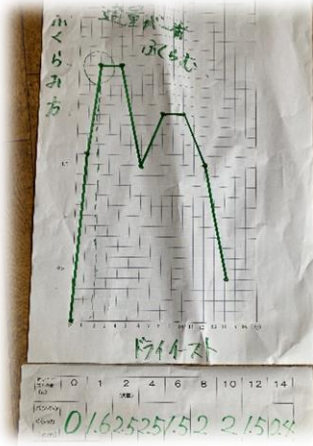
生地がねちゃねちゃでも小麦粉や他の材料を少し足して生地をまとめればいよね。



☞パンは生き物!～パンを科学する～☞



毎朝当番がスピーチを行う「くらしのたしかめ」や自分でテーマを見つけて研究をする「自主研究」。そこでの話題が「家でもパンをつくったよ」というものが増えてきました。驚いたのは、家でのパン作りでも試行錯誤し、「おいしいパンを作るには?」ということを徹底して追究していたのです。例えば、Kさんは「1時間ぐらい生地をこねてみた。そうしたら、ふわふわのパンになった」とこねることがポイントであることを報告しました。Yさんは、「第2回目のパン作りで失敗したあげパンに再チャレンジしてリベンジを果たした。おいしくできてうれしかった」と話をしていました。そんな中、Nさんの素朴な疑問が話題になりました。それは、「ドライイーストをたくさん入れれ



ばパンはもっと膨らんでたくさんパンを食べられるのではないか？」ということです。「そうしたらドライイーストをたくさん入れればいいよね。でも、そんな簡単なことかな？」と子どもたちも半信半疑。そこで、ドライイーストの量を変え、その膨らみ方を表やグラフに整理してみたり、焼きあがったものを比較したりして確かめてみることにしました。

実験結果は…やってみて驚きでした。小麦粉に対して、ドライイーストが適量に近い量であればあるほどよく膨らんだのです。一方で、ドライイーストが少なすぎたり多すぎたりすると膨らまず、おおよそパンとは言えないもの

になってしまいました。ドライイーストを入れないパンは、膨らまずに石のように固いパンになりました。ドライイーストを7倍も入れたものは色が茶色くなり、味噌のような香りのパンとなりました。味は…とても食べられるものではありませんでした。

そんな実験もあってか、子どもたちは材料の分量とパンの膨らみ方やできあがり方との関係をさらに追究していきたいと考えていきました。「砂糖と生地の関係」、「塩は何の意味があるの？」など材料1つ1つの意味を実験を通して見つめ直していきました。また、ドライイーストは「菌」であることを知った子どもたち。顕微鏡でイースト菌を観察すると、菌の存在やその数に圧倒されました。「パンは本当に生きている！」ということを実感したFさん。何度も何度も顕微鏡でイースト菌を観察していました。

YさんやNさんはイースト菌が砂糖を食べることでパンが発酵することを自主研究で調べてきました。さっそく、みんなで砂糖とドライイーストと砂糖を入れて実験してみると…砂糖水がみるみる膨らんでいきました。「本当にイースト菌が砂糖を食べて成長していたんだ！」と更にパンが生きていることを感じた子どもたち。また、砂糖とドライイーストの分量の関係を表やグラフでまとめてみると、どうやら「比例の関係」であることも分かってきました。「ちょっと材料の分量がちがうとパンのできあがりがちがってくるんだなあ」と感想を述べたGさん。少しの調合で出来上がりが変わってくる…まさに「パンは科学」だなあと感じました。



☐ 広がるパンの夢 ☐



7月までに5回パン作りを行ってきました。毎回ちがうパンにチャレンジしてきた子、ずっと同じパンを作ってきた子もいました。ただ、共通していたのはパン作りを積み重ねてきたことで、子どもたちの中に「パンの活動をさらに発展させたい」という思いが生まれてきました。以下はHさんが第5回目のパン作りを振り返って綴ったものです。

