

3 年 1 組

冒険しよう、発見しよう

～手作り野菜とてんさい糖でおかしを作りたいな～



「葉っぱの下にたくさんあるよ」

8月。夏休みが明け、子どもたちの元気な声がまた学校に戻ってきました。暑さに弱いてんさい糖も何とか持ちこたえていました。収穫を終えた「かんりゅう」という細長く大きなかぼちゃ。大きなかぼちゃが6個も収穫できたのですが、葉っぱは白くなって枯れ始め、どうやら病気にかかっている様子でした。このままだとてんさい糖やさつまいもにまで病気が広がってしまいます。「てんさい糖を守らなきゃ」、「このままじゃあダメだ」と、葉やツルを取り除く子どもたち。かぼちゃの大きな葉っぱや長くて重いツルに四苦八苦。「うんとこしょ、どっこいしょ」と声を掛け合いながらツルを抜いていきました。その横の坊ちゃんかぼちゃのツルも引っ張っていくと、「葉っぱの下にたくさんあるよ」とかぼちゃを見つけた子どもたち。Aさんが、「ハサミがなくても手てくるくる回せば取れるよ」と友達に声を掛けます。Bさんは、「やったあ。結構でかい」とかぼちゃを手喜んでいました。この時間だけで大小合わせて34個の坊ちゃんかぼちゃが収穫できました。畑からの帰り道、Cさんは、「重たくて一人じゃ持てないよ。きっと1kg以上あるよ」と、かぼちゃの重さに気持ちが向いていました。教室前の廊下に置いてあるはかりにすぐに乗せるのかと思いきや、似た二つの大きさのかぼちゃを叩き、音を聞き始めました。コンコンと音が響く方のかぼちゃにDさんは、「こっちの方が空洞になってると思う」と言いました。その後はかりに乗せてみると200g以上の違いがありました。触って分かったことから予想し、計って実際の重さを知ること、かぼちゃをよく分かっていくのだらうなと思いました。



「ちゃんと層になっているよ」

収穫したかぼちゃを使って、かぼちゃパイ作りに挑戦しました。パイの生地から手作りをし、サクサクのパイを目指しました。教育実習生五人が授業をリレーしていく形でかぼちゃパイ作りの完成を目指しました。パイは生地が層になっています。ポイントは、生地をこねる際、バターを溶かさないことです。その後、伸ばした生地を三つ折りにしては伸ばし、また三つ折りにして…と繰り返します。Eさんは、この三つ折りが一番難しかったと振り返っていました。生地が層になっているか、真横から見て確かめ、Eさんは、「本当だ、ちゃんと層になっている」と実感していました。



翌日、一晩寝かせた生地を直径25cmの円状に伸ばしていきます。Dさんは下に敷いてあるラップを回しながら、「まあえ、うしろ」と声に出して伸ばしていました。だんだん広がっていった時、横から見て生地の厚さが均等か、どこが厚いのを確かめていました。

5月から3ヶ月かけて育ててきたかぼちゃ。Eさんは毎日草取りや水やりを頑張っていました。「努力したかぼちゃでパンプキンパイを作れるとは夢にも思いませんでした」と教育実習生と共に笑顔でパンプキンパイを頬張っていました。外はサクサクで中はホクホク、笑顔いっぱいのパンプキンパイになりました。



「これ、2億円で売れるんじゃない」

9月下旬、ようやく秋の訪れを感じられるようになり、早生の紅あずまを収穫することになりました。畑仕事はなかなか大変です。Fさんたちは、伸びたツルを辿って、紅あずまと紅あかりのツルを分けます。Gさんは、両肩に紅あずまのツルを背負い運び出します。さつまいもが土から顔を出したところをHさんたちが掘っていきます。「折らないようにね。ゆっくりね。周りをもっと掘っていこう」と、声を掛け合い、慎重に掘っていきます。「先生、ここにもありそうだから、掘って」と、ツルを辿りながらまださつまいもがあるのではないかと探していきます。大小合わせて50個近くのさつまいもを収穫することができました。

書写の時間は、字を書いた後、筆遊びの時間を設けています。これまでに、かぼちゃや地層などをテーマに葉書や半紙に描いてきました。今回は、収穫したての『さつまいも』がモデルです。子ども達は、さつまいもを手に取りよく見ながら筆を走らせていきます。中筆を立てて細い線を描くことにも随分と慣れてきました。凹凸を点々で表したり傷の部分をあえて筆がかすれるように表したりしていました。更に色付けしていくと、それはそれは個性的なさつまいもへと変身していきました。Iさんが、「細かい色に気をつけて塗ろうかな」と言ったり、Jさんが、「線の周りは、ちょっと赤を多めにしたいな」とつぶやいたりしながらこだわって丁寧に色を着けていました。子どもたちは、アーティストや画伯になったようでした。「めっちゃ本物みたい」、「これ2億円で売れるんじゃない」と互いの作品を見ながらよさを認め合っていました。



「奇跡の砂糖の味、めっちゃするよ」

12月。天気予報に雪マークが出始めました。まだ畑にはてんさい糖が残っていました。10度を下回らないと糖度スイッチが入らないというてんさい糖は、寒くなって元気が増していました。「雪が降る前に収穫をしよう」ということでついに12月12日に収穫を行いました。2kgほどの大きいものから100gほどの小さいものまで50個程のてんさい糖が実りました。さあ、ここからが大変です。二日かけて、てんさい糖から砂糖を取り出しました。葉を取り、洗って千切りにして、煮汁を絞って、その汁を煮詰めます。収穫量の少なかった『べっそう』で育てていたてんさい糖1kgからはわずか2gしか砂糖を取り出すことができませんでした。しかし、甘さはどこのグループよりも甘くKさんは、「めっちゃ甘いよ。苦味なしだよ。てんさい糖ほんのりグラニュー糖みたい」とその甘さに驚いていました。

種を蒔いてから七ヶ月間かけて育ててきたてんさい糖。害虫や暑さからなんとか守り抜きここまで育ててきました。収穫した時には数kgあったものが、砂糖になると多くても数百gにしかないことを体験の中で実感した子どもたちからは、「砂糖を作るのがこんなに大変だとは思わなかった」、「甘苦くて、どんな砂糖よりおいしい砂糖が作れて嬉しい」と、長い時間をかけて工夫や苦勞をしてきたから感じられた思いが語られていました。Lさんは、「砂糖が貴重に感じる」と言いました。1gの砂糖が大切に貴重な宝物になりました。Mさんは、「この砂糖を使って、早くカステラを作りたい」と、次のおかし作りに意欲を高めていました。その後のカステラ作りでは、「うまい。うまっ。普通にうまい。カステラみたい。うん、うん。」と頷き、Nさんは、「おいしい。カステラじゃん。奇跡の砂糖の味、めっちゃするよ。」と納得のおいしさを感じる事ができたようでした。

