

5 年 1 組

## わたしの野菜・味噌の可能性を探って ～1年間活動して見えてきたこと～



### 挑戦したからこそ見えてきた新たな可能性

1年間の最後の参観日の日、今年度最後の調理活動を行いました。畑で育てた野菜や、クラスみんなで作った味噌を使った調理活動です。今回の調理活動を迎える前に、子どもたちと、次の調理活動について話し合う時間をつくりました。そこでAさんの、「私たちが作った味噌を使って加工した物を、販売して食べてもらいたい」という願いをクラスみんなに伝えました。Aさんの願いである「販売」については、これまでの2年間で、子どもたちと何回か話し合うことがありました。しかしこれまでは、「売れ残ったら悲しいからやりたくない」「作った物を食べてもらうのは責任重大だから不安」といった声が上がリ、なかなか活動に踏み出せないままでした。しかし今回は、Aさんの言葉から、「ぼく（わたし）もやってみたい!」という声が数人から上がりました。そして、「希望する人たちがまずはやってみよう!」となり、今回の活動へとつながっていきました。



初めての販売活動。今年度最後の調理活動。子どもたちも私も、どんなものを作ろうか、どんな物なら買ってもらえそうか考えるところからのスタートでした。特に、販売グループの子どもたちは、準備段階で考えておくことが多く、これまでの調理活動よりも大変なことだらけでした。前の週に試作品を作り、自分で実際に味わってみて、どれくらいの量をいくらで販売すればよいか考えていきました。試作品作りを終えたAさんたちは、私に販売するメニューについて相談に来ました。始めにAさんたちが考えていたたい焼きのメニューの生地は3種類ありました。生地3種類に、中身

が4～5種類あり、かなりバリエーション豊富なメニューで、値段もそれぞれに違っていました。「先生、これで（メニューや金額）いいかな?」とAさん。「試しに作ってみて、5-1の味噌を食べてもらう人に味わってもらおうとしたら、Aさんたちはどの生地がいいと思うの?」と私が尋ねると、「やっぱりプレーンの生地かな」とAさんは答えました。「じゃあ、味噌を生かすためにも、生地はプレーン1択で、中身にバリエーションをもたせたらどう?」と提案してみると、「そうする!」とAさんたちはメニューを決め出していきました。

販売当日。何人もの子どもたちが、いつもより早く登校してきました。「よし、家庭科室行くぞ!」と言って、早速調理活動に入っていました。その姿はやる気に満ち溢れ、目がキラキラ輝いていました。4時間の授業時間をフルに使って（オーバーして頑張っている子たちも）、自分で決めた料理を仲間と協力しながら作っていました。Aさんたちも、家庭科室で一番大きいボウルいっぱい生地材料を作り、地道にたい焼きを焼き続けていました。そこには、Aさんのグループだけではなく、他のグループの子たちも集まってきて、「大丈夫?」と心配したり、「何か大変なことがあったら言ってね」と優しく声をかけたりする姿もありました。今回は、全員が販売活動をするわけではなかったのですが、活動に違いがあっても、子どもたち同士に壁はなく、つながり合い、支え合っていることを感じた瞬間でした。



授業参観後にいよいよ販売。1組だけでなく、2組の保護者の方、先生方も大勢来店してくださいました。売る側の子どもたちの目の輝きは、これまでの調理活動以上に輝いていました。先週の試作があり、自信に溢れているように私には見えました。お家の方とお客さんになって買う側になったクラスの子も、売る側の真剣さを感じながら買っているように感じました。30分の販売時間があっという間で、「先生、完売したよ！めっちゃうれしい！」と伝えに来てくれたBさん。それまでの準備も、ギリギリまで妥協せずに頑張っていたBさんだからこそ、喜びも一入だったんだろうと感じました。今回の活動の発起人となったAさんの日記は、次のように綴られていました。



お母さんたちに販売しました。ものすごく行列になって、すぐに売り切れたのでうれしかったです。買えなかった人などもいるので、今度はもっと作りたいです。また、違う人にも販売したいです。買ってくれた人が「おいしかった」と言ってくれたので、うれしかったです。

Aさんの言葉から、「販売」という新たな一步を踏み出した子どもたち。Cさんは振り返りで、「色々失敗したけど、学びがあった」という言葉がありました。「失敗」は、「挑戦」があったからこそ経験できたことです。Cさんが言うように、その「失敗」を「学び」につなげられたなら、それは「成功」だと言っているのではないかと感じました。今回の活動を体験して、次のように綴っている子どもたちもいました。

◇来年は、お家の方や先生だけでなく、もっとたくさんの人に味噌料理を販売して味わってほしいです。

◇わたしたちで作った味噌だから、味噌だけでも販売してみたいです。

◇今回は販売しなかったけど、してみたくなったからやりたいです。挑戦してみたいです。

「育てている野菜がそれぞれ違うから、みんながつながる何かを…」  
 と思い、昨年度の大豆からのつながりもあって取り組んだ味噌づくり。そのきっかけとなったDさんの、「味噌ラーメン作ってみたい」という言葉。Dさんは、授業や普段の生活の中で自分の気持ちや考えはあってもなかなか声に出さない子でした。そんなDさんが抱いた願いを実現したいと思い、「本物のラーメン」と出会える場面を作ろうと考えました。そして、味噌づくりを教えてくださいました河原清隆さんのつながりで出会えた中澤忠信さん。11月に念願のラーメン作りが実現しました。その



時のDさんのワクワクが止まらない表情を見て、いかに心待ちにしていたのかが感じられました。その後Dさんは、2回続けてラーメン作りに取り組みました。一緒に作るのはいつもEさん。中澤さんに教えてもらった作り方だけでなく、自分たちで調べた作り方に挑戦していきました。しかし、「なんか味噌汁っぽい」「これラーメンじゃない」と、中澤さんと一緒に作った時とは違う味に出合い、ニンニクやごま油といった調味料を入れながら試行錯誤を繰り返していました。そんな調理活動を続けていた中で出てきた、Aさんから提案された販売活動。「この活動が子どもたちの大きな一步になるのではないかと私は期待していました。それは、「販売」を通して、今まで自分たちだけで味わってきたものが、食べてもらう「相手」への意識が生まれてくると思ったからです。Dさんは初め、味噌ラーメンを販売しようと考えました。しかし、衛生上の問題で、残念ながら断念せざるを得ませんでした。そんなDさんではありましたが、Eさんやその他の仲間と協力し、味噌の塩気をうまく活かしたクッキーやじゃがりこを作り、販売し、あっという間に完売していました。Dさんは1年間の活動の振り返りで、「味噌ラーメンを作って、味をこだわって作れてよかった。味噌ラーメンを仲間と協力して作っていて、仲間の良さについて感じた。来年になっても、味噌ラーメン作りをしたい。味噌ラーメンを究極にマスターしたい」と綴っていました。Dさんだけでなく、味噌と出会い、味噌の可能性や奥深さを感じ、「もっと味噌のことを知りたい」「今度は麦味噌もやってみたい」など、まだ追究が終わっていない子どもたちが多くいます。たった一人、たった1つの「挑戦」が、少しずつクラスにも波及していき、それがまた新しい「挑戦」につながっていくんだと、子どもたちの姿から学ばせてもらった1年間でした。6年生も毎日のくらしが「挑戦」の連続だと思います。そんな毎日の中で、今回経験した「挑戦～新たな一步～」を大切にしていってほしいと願っています。