

5年1組

育てよう！わたしの野菜

～野菜と味噌との可能性を探って～



大豆から学んだことを生かして

5月に入り、いよいよ中核活動に本格的に取り組み始めました。4月、昨年度の大豆栽培・大豆加工を振り返って、今年度の活動に向けてわたしから話をさせてもらいました。話の中では、昨年度自分たちで大豆を育て、収穫し、それを加工するという貴重な経験を子どもたちとさせてもらったことや、何度も加工活動を重ねてきてもまだまだ大豆には可能性があるのではないかと伝えてきました。また、子どもたちの生活の中でも身近な大豆加工品である「味噌」を紹介し、日本各地の味噌の食べ比べもしてみました。「めっちゃしょっぱい」と言いながら愛知県の赤味噌を食べるAさん。「麦と大豆で味噌を作ろうとした昔の人の発想がすごい」と、九州の麦味噌を食べて驚いていたSさん。宮城県の米麹味噌を食べて、「味噌を作ってみたくなった」と振り返っていたTさん。普段よく食べている所謂「信州味噌」が当たり前でないことを感じていた子どもたちの姿がありました。また、味噌を使って作られている料理が、わたしたちの暮らしには多くあることも実感していた様子でした。



大豆には、まだまだ自分たちが体験していない可能性があることを知った子どもたちでしたが、子どもたち一人一人の中には、大豆のように色々な料理や加工に生かせそうな食材に目を向けている子が多くいました。「先生、ぼくはジャガイモを育てたいんだ！だって、ジャガイモは、いろんな料理に使われているもん！」と熱く語るAさんたち。Aさんたち以外にも、サツマイモやイチゴ、ほうれん草やスイカ、キュウリやトマトなど、自分で調べた育ててみたい野菜を、子どもたちがどんどんわたしに話してくれました。中には、「大豆を育てたい。

その理由は、やっぱり大豆はいろんなものに加工できるから楽しいし、もっと大豆のことについて知りたかったからです」と日記に綴っていたBさんもいました。「大豆」の活動を通して学んだ「1つの食材から可能性を見つけていく」ということを、子どもたちがそれぞれの食材で考え始めていることに、成長を感じました。そして、「育てよう！わたしの野菜」ということで、1年間の中核活動がスタートしました！

本やインターネットで育てたい野菜を調べて、子どもたちそれぞれが育てたい野菜が決まり、育てる活動に入り始めました。大豆を育てると決めたCさんやDさんは、去年やった時のように、ポットに蒔いて、教室のベランダで毎日観察していました。先に植えたところから1つ芽が出て、嬉しそうにわたしに教えてくれました。ジャガイモを育てたいと話していたAさんは、学校の畑に農具片手に駆け付けて、一緒に育てる仲間と畝づくりに取り掛かっていました。ラーメンの具材に使うためにほうれん草を育てたいEさんやFさんたちのグループは、マルチシートを張る作業に取り掛かっていました。その日はとても風が強い日で、マルチシートが風で飛ばされそうでしたが、グループのみんなと力を合わせ、助け合いながら作業する姿がありました。これも、去年の大豆栽培の経験が生きているなあと感じました。育てるものが変わった人もそうでない人も、困ったことや立ち止まった時に、こうやって大豆から学んできたことが生かされていくんだろうと感じました。また、育てているものが違えど、「仲間」の存在がその子の刺激となっていくのだろうと感じています。これからの「わたしの野菜」との時間を、子どもと共に楽しんでいきたいです。



みんなをつなぐ「味噌」 生長を見守る楽しみ



6月7日、1組では味噌作りに取り組みました。「なぜ味噌なのか？」それは、それぞれ違った「わたしの野菜」を育てている子どもたちみんなが、一つにつながるきっかけになればと考えたのが「味噌」だったからです。去年の大豆加工の活動ではできなかったもので、できるだけ汎用性のあるものを考えていたところ、クラスの保護者の方から情報をいただき、善光寺近くにある「三原屋」の河原清隆さんと会うことができました。早速直接お会いしに行き、河原さんからも「ぜひ子どもたちと味噌作りをしましょう」と快諾していただき、今回の味噌づくりに至りました。河原さんが作られている味噌は、長野小の給食だけでなく、長野市の多くの給食にも使われていたり、ご自身もお子さんも長野小出身だったりしていて、子どもたちとのつながりが多い、素敵な出会いとなりました。

水煮した大豆を見て、はじめは「これ手で潰すの？」と少し嫌そうにしていた子どもたちでしたが、いざやってみると「気持ちいい！」と言いながら潰したり、米麴や食塩と混ぜ合わせたりしていました。最後は味噌玉を作って桶に思い切り投げ込んでいきました。クラス全員で約20kgの“5-1オリジナル味噌”を仕込むことができました。最後に河原さんから、「手前味噌」という言葉とその意味についてお話していただきました。江戸時代の頃は各家庭で



味噌をつくり、そのお家にいる微生物が味噌に入って、その家独自の味になって、家庭の味となったとか…。

「微生物」と聞くと、子どもたちもわたしも、「汚いもの」「排除したいもの」と思ってしまうのですが、河原さんは、「人間は微生物や菌と共存しながら、食べて同化することが大切」とおっしゃっていました。少し難しい話にも、真剣に耳を傾ける子どもたちの姿が印象的でした。子どもたちの振り返りを読んでみると、「自分で育てたサツマイモで、さつまいもの甘味噌炒めみたいなのを作りたい(Gさん)」「育てているじゃがいもと合わせた料理を考えたい(Hさん)」「育てた大豆で豆腐をもう一度作って、その豆腐と今回の味噌で、味噌汁を作りたい(Iさん)」といったことが書かれていました。育てている野菜は違っても、「味噌」を通してみんながつながれる、そんな活動にしていきたいと思っています。



「わたしの野菜」の方も、どんどんと生長してきています。6月に入ってから暑さも厳しくなり、水やりが必要な野菜も多く、野菜の手入れの時間を毎日取りながらお世話しています。一方で、この時期からは雑草も多く生えてきて、草取りにも追われています。ですが、「わたしの野菜」だからこそ、Jさんはいつもスイカの苗に話しかけながらお世話をしています。自分が植えたジャガイモの生長ぶりを、欠かさず観察するKさんやLさんがいます。そんなジャガイモも、きれいな花を咲かせ、

「先生見て、花がいっぱい咲いてる！」と教えてくれたMさん。草取りや観察や水やりやいろんな働きかけをし、「わたしの野菜」の生長が働き返しとなって、もっと働きかけたくなる。そんなやりとりを、一人一人が楽しんでいるんだなと感じながら見えています。収穫第1号で、キュウリが取れたJさんとNさん。「おいしいー」と嬉しそうに話す二人の表情を見られて、わたしも嬉しい気持ちになりました。これから多くの野菜が収穫時期を迎え、こんな表情にたくさん出会えるのかなと思うと、ワクワクしてきます。暑い毎日が続き、お世話するのが大変な時期になっていきますが、そういう時こそ仲間と協力していければと思っています。

