

6 年 2 組

ラストチャレンジ

～わたしたちの天然酵母を育てたい～



何をやるかではなく どんなわたしを目指すのか



昨年度の3月、ソルガムの茎・葉を収穫している際に、Aさんが、「この畑、わたしたちが来年度使わなければ、耕作放棄地になっちゃうよね？少しでも耕作放棄地を減らしたいから、来年度もこの畑使わせてもらおうよ」と話していました。また、Bさん、Cさんは、ソルガムの茎を見たり、その匂いをかぎながら「甘い匂いがする」と話し、ソルガムの茎にある糖分に気づいていました。そんな姿から、わたしは今年度、子どもたちと行っていく中核活動を、耕作放棄地でシュガーソルガムを栽培し、砂糖づくりをしてはどうかと考え、シュガーソルガムの栽培を子どもたちに提案をしました。シュガーソルガムの現物が用意できなかったため、似ているとされているさとうきびや、さとうきびから作った砂糖やシロップを子どもたちと食べてみました。多くの子が「砂糖作り、面白いかもしれない」と考えていましたが、その後の話し合いでは流れが一変しました。Dさんは、今残っている約100kgの小麦をどうやって使うかが気になっていました。そのため「100kgの小麦を1年間で使うのは大変だと思う。それだとしたらシュガーソルガムを育てている場合じゃないんじゃないかな。小麦もある中で、さらに新しいことをやるとなると、時間がないし、小麦を消費しないといけない」と話しました。これに対し、Eさんは「シュガーソルガムやさとうきびのことがまだわからないから、もう少し調べたい」と話しました。子どもたちは、昨年度、身をもって体験した栽培活動の大変さを知っているからこそ、本当に栽培活動をしなから小麦も使いきれのかを問題にし、さとうきびやシュガーソルガムの栽培の見通しをもっていこうとしていました。何より、わたしは、子どもたちが見つめたいと願っていたものが、昨年度懸命に収穫した『わたしたちの奇跡の小麦』なのだ改めて感じさせられ、シュガーソルガムの栽培を無理に進めようという思いにはなりません。ただ、わたしは一点だけ気になることがありました。それは「小麦を消費した方がいい」という子どもたちの意識です。「消費する」という意識が、私には後ろ向きな気がしたのです。「消費することが目的になっていないか…」、そんなことを思っていました。そこで、わたしは、Hさんの考えを紹介しました。Hさんは「調理ではなく、違うことに挑戦したい。また調理をやって、同じことをやっていて何の学びがあるのか」と話しました。子どもたちは、このHさんの発言を真剣に受け止め、「小麦を消費するだけの調理では、学びが生まれないのではないかと、多くの子がHさんの考えに同意してきました。そして、このHさんの発言をきっかけに、わたしたちが「この1年間で何をやりたいか」ではなく「どんなわたしになりたいか」という話し合いになっていきました。そして、たどり着いたのは「新しいことに挑戦し続けていきたい」ということ、そして、今年度も1年間を振り返った時に「こんなことを学べたと堂々と胸を張って言える」ということを大事にしていきたいことが見えてきました。「新しいことに挑戦したい」そんな子どもたちの中で共通の意識が芽生え、砂糖という新しい活動も挑戦だが、小麦の可能性をさらに広げていく活動もまた、挑戦であると考えていきました。そして、小麦を消費するのではなく、今ある小麦からどう可能性や学びを発展させていくのかということを考えていきました。その後、子どもたちと、「わたしたちの奇跡の小麦を使っの天然酵母パン作り」「ソルガム和紙づくり」「耕作放棄地の利用」という3つの活動を決め出していきました。わたしたちが積み上げてきた大切な『宝』をもとに、新しいことに挑戦していく、『ラストチャレンジ』が始まりました。

ないかな。小麦もある中で、さらに新しいことをやるとなると、時間がないし、小麦を消費しないといけない」と話しました。これに対し、Eさんは「シュガーソルガムやさとうきびのことがまだわからないから、もう少し調べたい」と話しました。子どもたちは、昨年度、身をもって体験した栽培活動の大変さを知っているからこそ、本当に栽培活動をしなから小麦も使いきれのかを問題にし、さとうきびやシュガーソルガムの栽培の見通しをもっていこうとしていました。何より、わたしは、子どもたちが見つめたいと願っていたものが、昨年度懸命に収穫した『わたしたちの奇跡の小麦』なのだ改めて感じさせられ、シュガーソルガムの栽培を無理に進めようという思いにはなりません。ただ、わたしは一点だけ気になることがありました。それは「小麦を消費した方がいい」という子どもたちの意識です。「消費する」という意識が、私には後ろ向きな気がしたのです。「消費することが目的になっていないか…」、そんなことを思っていました。そこで、わたしは、Hさんの考えを紹介しました。Hさんは「調理ではなく、違うことに挑戦したい。また調理をやって、同じことをやっていて何の学びがあるのか」と話しました。子どもたちは、このHさんの発言を真剣に受け止め、「小麦を消費するだけの調理では、学びが生まれないのではないかと、多くの子がHさんの考えに同意してきました。そして、このHさんの発言をきっかけに、わたしたちが「この1年間で何をやりたいか」ではなく「どんなわたしになりたいか」という話し合いになっていきました。そして、たどり着いたのは「新しいことに挑戦し続けていきたい」ということ、そして、今年度も1年間を振り返った時に「こんなことを学べたと堂々と胸を張って言える」ということを大事にしていきたいことが見えてきました。「新しいことに挑戦したい」そんな子どもたちの中で共通の意識が芽生え、砂糖という新しい活動も挑戦だが、小麦の可能性をさらに広げていく活動もまた、挑戦であると考えていきました。そして、小麦を消費するのではなく、今ある小麦からどう可能性や学びを発展させていくのかということを考えていきました。その後、子どもたちと、「わたしたちの奇跡の小麦を使っの天然酵母パン作り」「ソルガム和紙づくり」「耕作放棄地の利用」という3つの活動を決め出していきました。わたしたちが積み上げてきた大切な『宝』をもとに、新しいことに挑戦していく、『ラストチャレンジ』が始まりました。

わたしの天然酵母を育てる ～数々の失敗を乗り越えて～



わたしたちの天然酵母作りが始まりました。天然酵母は、数日間かけて、毎日同じ時間帯に、全粒粉と水を足していき(えさやり)、酵母を育成・安定させて作っていきます。参考にしたインターネットの情報では「5日間かけてえさやりをしていくことで、酵母が安定し、その後は冷蔵庫に入れて保存をし、数週間に1度えさやりをしていけば、いつでもパン作りができる」というように書かれていました。そこで、今週の始めから終わりまで、朝の活動の時間を使い、毎朝の日課として、天然酵母へのえさやりを行ってきました。初日には、全粒粉を使った天然酵母が「サワードウ」と呼ばれることから、自分の名前の最後に「ードウ」をつけ、「〇〇ードウ」と呼び名をつけたり、自分の名前の一部と「サ」の文字を組み合わせ「〇〇サ」と呼んでみたりと、わたしだけの天然酵母を大切に育てていこうとする姿がありました。しかし、日が経つにつれ、「これ臭い」、「こんな匂いのやつでパンを作りたいくない」といった声が次々と上がりました。瓶の中を見ると、小さな気泡がいくつもできており、発酵している様子が分かり、「酵母菌ができてるかも」とワクワクする一方で、その強烈な匂いにより、わたしたちは不安に駆られました。「本当にこのやり方で合っているのか腐っているんじゃないのか」とLさんから声があがると、多くの子どもたちがその思いに共感をしていきました。そんな中、「専門家の意見を聞きたい」とTさん。周りの子どもたちも「誰かいないかなあ」と専門家とつながっていきたくないと願っていました。わたしは、そんな子どもたちの願いを聞き、昨年度お世話になった上田市にあるパン屋「ハル」のことを思い出しました。「ハル」では、天然酵母を使ったパン作りを行っていたからです。子どもたちと相談した結果、パン屋「ハル」の店主、春野さんにわたしたちの天然酵母を見ていただくことにしました。春野さんに見ていただいた結果、「酵母以外の雑菌が繁殖している可能性があり、食で使うのはやめた方がいい」とお話をいただきました。そして、小麦粉から酵母をおこすのではなく、レーズン酵母から酵母菌を育て、小麦粉と混ぜ合わせるといいということを教えていただきました。Mさん

は、春野さんの話に落胆しながらも、話を聞いた次の日に、さっそく自宅からレーズンと瓶を持参するなど、Mさんに限らず子どもたちは、新しい酵母作りに再挑戦しようとしていきました。しかし、そこからも失敗の連続でした。レーズン酵母もうまく発酵せず、時間だけが過ぎていきました。子どもたちは、レーズンの種類や瓶の大きさ、瓶を振る回数など失敗の原因を様々な角度から見つめ、レーズン酵母づくりにも再挑戦していきました。友達と協力し、家にまで持ち帰ってレーズン酵母の面倒を見たNさん、酵母のえさとなるはちみつを入れてみたOさんなど、それぞれに工夫を凝らし、レーズン酵母を育てていきました。そうして、酵母を育てること1週間。瓶を空けた瞬間に「シュワッ」と音を立てて気泡が出た瞬間は忘れられません。それは、レーズン酵母が出来上がった証でした。「おー」、「やったー。ようやく成功した」と子どもたちから歓声があがりました。「こんなに失敗したの3年間で初めてかもね」と嬉しそうに語ったPさん。試行錯誤を経て、ようやく育った「わたしたちの天然酵母」でした。失敗を重ねたからこそ得られた経験と達成感。そして、酵母菌という目に見えないものを見つめようとするこの大変さを感じた酵母作りでした。



レーズン酵母をわたしたちの小麦から製粉した全粒粉と合わせ、さらに酵母を育てること数日。ようやく完成したわたしたちの奇跡小麦が入った天然酵母が完成しました。実際に天然酵母を使い、調理を行いました。しっかりと生地が膨らみ、酵母がちゃんと育っていたことを実感した子どもたち。その一方で、天然酵母ならではの調理の難しさも感じていました。夏休み明け、わたしたちの天然酵母を使った調理にどうチャレンジしていくのか、そして、ソルガム和紙や耕作放棄地の活動は…。わたしたちのラストチャレンジは、まだまだ続きます。

天然酵母ならではの調理の難しさも感じていました。夏休み明け、わたしたちの天然酵母を使った調理にどうチャレンジしていくのか、そして、ソルガム和紙や耕作放棄地の活動は…。わたしたちのラストチャレンジは、まだまだ続きます。