

4年2組

大切にしたい「こだわり」 ～「わたしのピザ」になっていく～



「こだわり」が生まれていく時

4年2組で進めてきたピザづくり。子どもたちは、「おいしいピザをつくりたい」と言います。しかし、「おいしいピザ」に向けて、子どもたちは何を見つめ、何を追究していくのだろう。確かに子どもたちは、窯やレンジ、プライパンなどの焼き方について考えたり、ソーセージ、ピーマン、トマト、コーン、フルーツ等の具材を変えていこうとしたり、それぞれに「今度は〇〇にしたい!」と願いをもっています。しかし、「おいしいピザへの探究」とは、そういうことなのだろうか、私は迷っていました。



そんな中、ある日のピザづくり後の家庭科室。粉一つ落ちていないきれいな床に目が留まりました。私は、「あ…、Sさん、最後の最後まで雑巾がけしていたな…。落ちてしまった粉を申し訳なさそうに片付けていたK君は、あの時何を思っていたかな…」と、気がつけば、子どもたちの行為の背景やその意味に思いを巡らせていました。「ああ、こういうことかもしれない」。私は、細部にまで心を通わせて後片づけまで徹底できる「こだわり」の中に、子どもたちと語ってみたいことを見つけ、明日が楽しみになっていました。

翌日、この教室の写真を見ながら、後片付けまで丁寧に向き合っていたことについて問いかけると、「ピザをつくる時、粉とか道具を雑に扱っていたらダメだから」「道具や場所も大切にできれば、おいしいピザはつくれない」「真剣にピザをつくっていたら、後片付けも手が抜けなくなる」と、子どもたちの思いが語られていきました。そんな中で、私は、「職人」「ピザ職人」という言葉を黒板に書きました。「職人って何?」とKさん。「物をつくる人じゃない?」とD君。Yさんが「ピザ職人だから、ピザをつくる人」と続けます。「ピザをつくる人だよ。でもさ、なんで『職人』っていうの?」と改めて問い返しました。すると、「そうか、『こだわりがある人』だから職人なんじゃない?」、「『徹底的にやりきる人』、そうじゃないと、おいしいピザはつくれないから」等の考えが出てきました。「僕たちの中にも、『職人』って言える『こだわり』があるのだろうか」、改めて子どもたちに問いました。そして、世界一のピッツァ職人にもなったことがある方のインタビューの言葉を紹介しました。

- 生地には余計なものは入れず、生地そのもの、酵母の香りを楽しんでもらう
 - 生地を一枚一枚、自分の手でコルニッチャーネ（ピザのミミの部分）を作るために伸ばす
 - コルニッチャーネのモチモチ感。少し焦げ目がある。これは「ピッツァ」と言える条件の一つ
- ～語られていた言葉の一部～

真剣にその言葉を受け取っていく子どもたち。その表情から、今までの自分の経験と行き来しながら聴いていることがわかりました。そんな中、T君が次のように語り出しました。

今回は、具材とかはなるべく使わない「シンプルなピザ」をつくりたい。今、考えたいのは生地。だから、生地から小麦の風味を感じるのか、ふわふわとか、もちりとか、サクサクとか、自分の目指す生地に近づいているのか、生地の味を確かめていく時間にしたいんだよ。それには、具材はシンプルがいい。ちょうど、その写真のナポリピザみたいに。僕の知っているピザは、チーズのほかにはソーセージだけのってるから、それでもいいと思う。生地を一人100gとかに決めて、それ以上多くならないようにして、強力粉とか薄力粉、水の量の配分も決めたい。あとは塩だけ?オリーブオイルは入れてもいいのかな…。



T君は、ピザ職人の言葉を聴きながら、自分の内の「こだわり」を育てていたのだと思います。私も、子どもと一緒にこだわりたいこと、探究したことがはっきりと見えてきたように思いました。

ピザづくりが始まると、粉を混ぜていく時の手つき、目線、立ち振る舞いが変わっているのがすぐにわかりました。両手で体重をかけながら、「30分は捏ねたい」とひたすら捏ねていくT君。T君は捏ね終わった生地を触りながら、「発酵してみないとわからないけど、なんか今までとは違う気がする」と、笑顔で語っていました。

「行為の結果」としての「ピザ」を聴く

出来上がったピザを食べている時、私はTさんに呼ばれました。Tさんは、自分たちで作ったピザを一欠けら私に手渡し、「食べてみて」と言いました。「ありがとう」と受け取り、口に入れると、Tさんはじっと私を見つめます。そして、「どう？」と言。さらに、「サクサクしてるよね。コルニチョーネ(耳のところ)はクッキーに近い感じ」と呟きました。

その「どう？」は決して「おいしいでしょ？」という言葉ではありませんでした。Tさんは、思ったよりも少し硬くなってしまったことを感じているようでした。「次は粉の分量と発酵時間を変えてみる」とTさん。Tさんは、ただ出来たピザを味わっているのではなく、追究の「途中」として、生地を見つめ続けていたのだと思います。

それは他の子どもたちも同じでした。振り返りで、子どもたちは「生地はたくさん捏ねたい。でも、捏ねすぎるとよくない」「発酵前はたくさん捏ねたい。でも、発酵後はダメだよ」など自分のこだわった部分を話していきました。自分の手で繰り返し捏ねて、試食することを持続してきた子どもたちは、「発酵前は『このぐらいの柔らかさ』になっていたら最高の生地になる」と、手から感じた感触と焼きあがった後の生地の出来をつなげて考えられるようになってきたのでしょう。「だから、道具は使わないで手で捏ねた方がいい」と言うのです。私は、「みんなは、自分の手とか、舌とかから、ピザの声なき声を聴いていくんだね」と伝えました。そしてまた、手つきが洗練されていくのだろうと、わくわくしました。



ピザづくりを通して育まれるもの

「こだわり」が育ってきた子どもたち。それは、「みんなと一緒に活動する時」には難しさを連れてくることもありました。ある日のピザづくりでは、「発酵時間と場所」について、意見が分かれました。①冷蔵庫で1日ゆっくり発酵させた生地と、②2～3時間常温で発酵させた生地。「この粉、この環境で、発酵場所と時間は、何が最適なんだろう」と考えながら、それぞれの感じ方の違いから、意見が分かれる子どもたち。私の中にも正解のない問い。子どもたちはどう決着を付けて行くのか、私もドキドキしながら聴いていきました。

教室の中は、ほとんどの子どもたちが「当日・常温」という立場。その中で「前日・冷蔵庫」という少数派の意見。「発酵しすぎて膨らんでしまうと、柔らかさにムラがでちゃった」等、「当日の方がいい」理由が多く語られる中で、「ゆっくりじっくり発酵させたい」というK君。そんな中D君は「発酵しすぎちゃうっていうのは、ドライイーストの量でも調整できるから」と言いました。私は、ハッとしました。D君は「当日」の意見なのに、「前日」の立場からも考えを巡らせていたのです。「確かに!」とD君の言葉を受け取っていく子どもたち。「K君、どう？」と私が聞くと、K君は「うん、ぼくはね、みんなの意見を聞いて、絶対に前日じゃないといけなくてことじゃなくて。僕も工夫できると思うから、当日でいいよ」と答えました。ちょうど授業の終わりの時間でした。この話し合いは、多数決でも、自分の意見を主張し合う議論でもなく、互いの想いを受け取り聴き合う対話の中で、考えを重ねていきました。

自分の考えをもちながら、簡単に相手の意見に合わせたようにも見えるD君やK君。2人に自分のレシピへのこだわりがないのかといたらそうではありません。「相手の想いを受け入れるってどういうことなのか」「自分のこの思いにどう決着をつけていけばいいのか」子どもたちは、自分とは異なる多様な考えを排除していくのではなく、多様な意見の中から一つを見いだし、それを共有していく1時間を過ごしていました。ピザづくりを通して柔らかな心身を育てる子どもたちを感じながら、学ぶということの内実を見つめていきたいと、改めて思っています。