



# 東小だより

学校だより 1月号

R4. 1. 11

昭島市立東小学校

校長 東口 孝正

## 伝統を受け継ぐ

主幹教諭 柏木 光晴

新しい年が始まりました。本年もよろしくお願ひいたします。冬休みの間、子供たちは大きな事故や怪我もなく、楽しく過ごせたようです。ご家庭のご協力に感謝いたします。

さて、皆さまはどのような新年を迎えられたでしょうか。お正月料理である「おせち料理」や「お雑煮」を食べたご家庭も多いのではないかと思います。私の家では、関西地方の「白味噌仕立て」と東北地方の「すまし仕立て」の雑煮のどちらかが食卓に並びます。今ではすっかり慣れましたが、これまでとは違うお雑煮を初めて食べたときの「味つけ」「具材」の違いに、舌が喜び、感動したことを覚えています。どちらの雑煮にも、それぞれの地方に伝わる食文化や伝統があるものだと実感しました。

お正月に食べるお雑煮の歴史は古く、始まりは平安時代といわれています。餅は、古くから農耕民族である日本人にとって祝いごとの日に食べる特別な日の食べ物でした。年神様に供えた餅や里芋、にんじん、大根などを、井戸や川から汲んだ「若水」と新年最初の火で煮込み、元旦に食べたのが始まりといわれています。武家文化の強い関東では、小松菜や鶏肉を入れ、「菜鶏」→「名取り」とし、名乗りをあげるといふ意味があるようです。お雑煮に入れる具材にも、地域に応じた願ひが込められており、お雑煮はそれぞれの地域の人々の願ひから生まれた料理といえます。

先月、4年生の教室で松屋栄養教諭による食育の実践授業が行われました。東京の伝統野菜として伝わる「栞島ネギ」を生産している木野光太郎さんの願ひについて考えるという内容でした。「今日は木野さんが教室にお越しくださいました。」と松屋栄養教諭が紹介して木野さんが登場すると教室は興奮と緊張に包まれ、子供たちの目はみるみると変わっていききました。生産者である木野さんの願ひを聞いた後には子供たちの質問が止まらない状態になりました。「農家をやめたいと思ったことはありませんか。」という質問に対して、「時々ありますよ。でも、使命感でやっています。」との言葉に、おいしいものを食べてもらいたいという願ひや伝統を受け継ごうとする木野さんの思いを感じずにはいられませんでした。昭島市には、木野さんの他にも、先人たちやその土地の伝統を受け継ぎ、守ろうとしている方々がいます。そのような方々にご協力をいただきながら、今後も伝統や食文化について考える機会を設け、食に対して感謝できる心を育てていきたいと考えています。



実践授業の様子

また、東小では、今年度より、月に1度、給食の時間に食育指導を行っています。ご家庭でも、親子で楽しい食事の時間を過ごしなが、折に触れて「食べること」について考えてみてはいかがでしょうか。

3学期は1年のまとめの時期となります。50日あまりの短い期間なので、子供たち一人一人が充実した日々を過ごし、成長を実感できるようにしっかりとまとめを行います。本年も東小の教育活動にご理解とご協力をよろしくお願ひいたします。