

加古川市 6年生7人が取材し、協力してつくりました

別府小新聞



学不 教わる 知る

私たちの加古川市立別府小学校は、市の南東部に位置し、すぐ近くに播磨灘が広がっています。今年で創立120周年を迎え、12月1日には記念行事も行われる予定です。教育目標は「かしこい子 やさしい子 たくましい子」で、児童たちはそんな「別府っ子」になれるよう頑張っています。昨年から、家庭科や総合的な学習の時間を使って「食を中心に豊かな心と健康な体を育む」をテーマに、全校児童で食育に取り組み、6年生は米作りや甘酒、味噌造りも体験してきました。

食事に感謝する心を育てよう

食育の勉強「ほっと」を始めたの

二コイスは、毎日食べている料理

が、私たちの健康を維持する大切なものであることを、深く知りたいと考えたからです。そのために▽食品の製造、販売には様々な基準があることを知る▽品質や安全性などを考える▽がら選ぶ力を身につける▽地域に伝わる食文化の良さや背景を知り、後世に受け継いでいくーなどに取り組んでいます。食育はふだんの生活に深い関係があり、児童たちは興味を持って学習しています。



米や麹をつぶして甘酒を造る児童たち

データ 加古川市別府町西町1。1892年創立で、児童数は422人。

伝統を受け継ぐ手作り製法

仕事内容を教えて下さい。

1877年(明治10年)に創業し、1

30年以上変わらなず、無添加の製法で糀や味噌、甘酒などを造っています。

— こだわりは何ですか。

味噌や甘酒のもととなる糀造りにこだわり、昔ながらのせいろを使って仕上げます。特に温度管理が大変。気候などによって発酵の進み具合も変わるので、造り始めてから完成までの4日間、昼夜開



肥塚 雅実さん 69

伝統の製法で味噌などを造り続ける「小松屋」4代目店主

を込めています。

— なぜ、私たちに味噌造りを教えてくれるんですか。

若い世代の人たちに日本伝統の食べ物に親しんでもらいたいからです。今は食卓の味噌離れなどとも言われていますが、味噌は健康にとっても良いとされています。味噌だけでなく、手間暇をかけて作られた食べ物の素晴らしさを知ってほしいと思っています。

— 今後の目標は何ですか。

伝統のせいろを使った手作りの糀を造り続け、日本の代表的な発酵食品として味噌などを未来に継承したいと考えています。

記者から

今回、児童たちが選んだ取材のテーマは食育。学校の廊下には、味噌汁を作ったり、鮮魚店を見学したりした児童の感想文や写真などが掲示されていました。どの写真の児童も楽しそうな表情をしており、食育の授業が児童たちにとって貴重な体験だったことが伝わってきました。

それだけに、児童たちの原稿にも熱が入っていました。取材スタッフの岡本泰知君は「野菜があまり好きではなかったけど、授業を受けてから頑張って食べるようになった。たくさんの人に食育の魅力を知ってほしいんです」と気合十分。北川未来さんは「どうやったろうまく伝わるのか。書き上げるまでに3日間かかりました」と話していました。

原稿には何度も消しゴムで消し、書き直したあとが残っていました。試行錯誤しながら取材、執筆に取り組む児童たちの一生懸命な姿勢に背筋が伸びる思いでした。

この新聞作りも、子どもたちにとって大切な経験になってもらえたらと思います。

(村山卓也)



取材スタッフの児童たち