

らららん6号



体験の大切さを

5歳児は仁保の水田で田植えを、3・4歳児は“げんきばたけ”でイモ苗を植えました。また、2歳児は平川の吾郷さんの畑でジャガイモ掘りをしました。私たちは、田んぼやイモ畑などの体験を大切にしています。今、幼児はプランターで野菜を育てていますが、先日、トマトは葉もしっかりにおいがすることを見つけ喜んでいました。体験はたくさんの発見を与えてくれるのです。

食べ物についての体験は「食」を知るうえでとても重要だと考えます。子どもたちの様子を見ると、食べたことがない食材には、拒絶感を持ってしまう傾向が強いです。私たちは、子どもたちに旬の食材のかおりや食感を、しっかりと感じてほしいと思っています。また、それらが食卓に並ぶまでに、時間や手間が掛かっていることを忘れないでほしいと思います。どこで、どのようにして、ここにあるのかを考えてくれるとうれしいです。

食卓にあがったジャガイモ、サツマイモやもち米などが自分が関わったものであれば、「どんな味がするのだろうか？」と期待しながら口に運んでくれることを願っているのです。

今、私たちの園はそれぞれのクラスの課題意識を大切に活動に取り組んでいます。この活動は、それぞれのやりたい気持ちが醸成したところでタイミングよく行ったほうが、子どもにとって有意義ではないかと考えます。ですから、必ずしも同じ活動や体験をどのクラスもするという事はしていません。しかし、全員で行う必要があるところは全体で活動します。全体か部分かは、子どもたちの状況を相談しながら判断していきたいと思っています。

虫刺されを防ぐ

梅雨になると、蚊が発生しやすくなります。刺されないためには、できるだけボウフラがわからない水溜まりを作らないことが大切です。しかし、ジュースの空き缶に溜まった水でも育つので、完全に防ぐことは難しいのです。2年前には、デング熱やジカ熱といった病気を蚊が、感染させるということで話題になったことがありました。



幼稚園では、乳児部と幼児部に園長手づくりの防虫スプレーをおいて、蚊に刺されることを防ぎたいと思います。これは、ハッカ油、エタノール、精製水を混ぜたものです。

ハッカには、抗菌・殺菌・消臭効果があります。シューとすると、ハッカの香りがして、爽やかで涼しくなります。この時期は、朝か夕方頃に蚊がねらってきます。9月になると産卵のために人を襲うのでなおさら活発になります。この時期に、少しでも被害を防ぐように工夫していきたいと思います。

なお、お子さんの肌のことが心配だとおっしゃる方は、「かけないでほしい」と先生に連絡して下さい。

うちのGOPAN(ごぱん)物語

2～3年前、我が家はGOPANというパン焼き器を購入しました。同居している父のために、お米から作ることができる米パンを焼きたいと家内が決断したのです。父はご飯を食べると、飲み込む力が弱くなり誤嚥する危険性も高くなっていました。なので、お米パンだったら、ご飯の代わりになると思ったのです。しかし、実際に朝食で米パンを出すと、噛む力も十分でない父には不評でした。お米のパンは、小麦パンより少し堅い感じになります。しかも、焼き上がりは微妙にむらが出ることが多いのです。その日の気温や材料の量などデリケートなところがあるので、小麦パンより難しさを感じていました。家内はよく頑張ってくれたのですが、父が食べたがらないことが引き金になり、突然「もう、パン焼きはしません」と宣言しました。あれだけ頑張ったんだし、けっこう美味しかったと感じていたので残念でした。「えっ、本気なの？」と私は聞きました。しかし、何故かこんなとき、家内の意志は固いのです。いろいろ言い返したい心境ではあったのですが、「そうなんだ。わかった」と自分に納得させました。

しばらくGOPANは、台所の隅に置かれていました。GOPANをそのままにしておくのはもったいないという気持ちから、ときどき私が焼いてみようと思ったのです。

パン釜は2種類あります。お米用の重い釜と小麦用の軽い釜です。私が使うようになったのは、小麦パンを焼くほうの釜です。作り方のコツは、強力粉の中に酒粕を20～30g入れて、バターよりはオリーブ油を入れます。最近はこの基本形に収まりました。クルミやアーモンドを入れたり、黒糖やカカオなどを入れたり、いろいろなバリエーションの変化を求めたりしました。いろいろ挑戦しましたが、結局、普通の食パンがいいと思うようになりました。

しかし、私の手作りパンは、家族には思ったほど評価がよくないのです。娘なんか、手づくりパンのときは、明け透けに「今朝はご飯を食べよ〜と」と言うのです。心の中では「少しは、気をつかえよ」と思うのですが、ギャーギャー言うことはしません。いつか、みんなが「おいしいじゃん」と言ってくれるまで、研究を進めるつもりです。

パン焼きは、焼き上がる30分くらい前からいい匂いがしてきます。この期待感が何となく好きなんです。降って湧いたようなGOPANストーリーですが、パンを焼くことは意外に好きになってきました。しかし、焼く頻度はそんなに多くはありません。1ヶ月に一度くらいです。「またか」なんて言われぬように気を付けながら、最高のパンを工夫していきたいと思っています。

