学校教育目標 「心は一つ八景小！ 自分らしさを発揮し、認め合い、思い合い豊かに生きることができるようにします」

10月 学校だより

令和5年9月29日
横浜市立八景小学校
校 長 中川 琴似

https://www.edu.city.yokohama.lg.jp/school/es/hakkei/

実りの季節

校長　中川 琴似

「暑(あつ)さ、寒(さむ)さも彼岸(ひがん)まで」 という言葉を子どもの頃に祖母から聞きました。

確かに「暑い、暑い」と思っていましたが、いつの間にか少しずつ涼しくなっています。そして、暑いと何をするにも気力が続きませんが、涼しくなってくると不思議に「ああしてみたい」「こうしてみたい」という気持ちが湧いてきます。そんな理由からではないでしょうが、「〇〇の秋」と様々な呼び名をもつ季節になりました。

八景小学校で稲を育てていた５年生には「実(みの)り」「収穫(しゅうかく)」の秋となりそうです。

米作りは１万年ほど前に中国の大河、長江の中・下流域ではじまりました。水田が日本に伝わったのは、今から3000年ほど前のことです。※①それから稲作を中心に、農具や建築、土木、税制、単位にまでお米が日本文化に根付いてすごいと思います。

さも、得意分野のように書いていて誠に申し訳なく、恥ずかしい話ですが、ご飯としてのお米がどちらかというと苦手な私は、今まで「スズメが主食にしている植物」位の認識しかなく、あまり関心がありませんでした。

ところが、夏休み明けの学校図書館の新刊紹介のうちの１冊、「米を食べる」（よくわかる米の辞典２ 監修：稲垣栄洋、指導：谷本雄治）を手に取り、読んでみたらすっかりお米に対する見方が変わりました。この本の「米は粒で食べる～粒と粉の話～」という章で、『ご飯は米粒をたいたものです。米を主食とするわたしたち日本人にとっては当たり前のことですが、穀物の食べ方としては、じつはちょっとめずらしいことです。』とあり、穀物を粉にする小麦や蕎麦との違いも紹介されていました。

苦手だと思っていた物が、今までにない気づきをもらうことで興味津々となったのです。そこから改めて日本の「食」の文化や水田のダムとしての役割と生態系、新たな農法や品種※②などに引き込まれて、私にとっては「読書」と想像の中で「食欲」の秋となりました。

稲作りをした5年生は、9月下旬に八景小学校初の御殿場での宿泊体験を終えたばかりです。ご協力いただいた、保護者の方とご家庭、関係の皆さまに感謝申し上げます。

10月以降も様々な行事があります。その一つ一つに準備や練習、そして振り返りがあります。こうした行事にかかわる経験も、八景小学校の子どもたちの豊かな「実り」や「収穫」になってほしいと願っています。

※①「米づくりの歴史」（よくわかる米の辞典３ 監修：稲垣栄洋、指導：谷本雄治）

※②「お米博士になろう」（よくわかる米の辞典５ 監修：稲垣栄洋、指導：谷本雄治）

学校図書館の新刊本、「よくわかる米の辞典」シリーズは全5巻です。