



がっこう 学校だより

がっこう
12月号



**Challenge
Dream
Interaction**

れいわがんねん がつ か
令和元年11月29日
よこはましりつかみいだしょうがっこう
横浜市立上飯田小学校

<http://www.edu.city.yokohama.lg.jp/school/es/kamiida/>

そうじょうこうか 相乗効果

こうちょう よこやまよしあき
校長 横山 美明

11月20日、今年度の横浜マイスターに登録された日本料理店「梅林」の三代目店主 山下英児さんが、出前授業に来てくださいました。これは、3年2組が総合的な学習の時間の活動で和食について調べている中、和食の基本となる「だし」について実際に日本料理に携わっている方のお話を聞きたいという願いから実現しました。山下さんから和食の良さや日本の食環境などについて説明していただき、実際に和食の「だし」の取り方も実演してくださいました。試食の場面では、最初に昆布を使った「だし」、次に昆布と鰹節の「合わせだし」を試食しました。山下さんは、「1つの『だし』でもおいしいが、昆布と鰹節という2つのものを合わせることで、 $1 + 1 = 2$ ではなく、相乗効果によって $1 + 1$ が7にも8にもなるのです。」という話をしてくださいました。実際に合わせだしを試食した子ども達は、「すごくおいしい！7か8どころか100になっているかも。」「いや、もっとすごい、億だよ！」などと感想を言い合っていました。3年2組の子ども達は、この後、教えていただいたことを元に、自分達でも実際に「だし」作りに挑戦する予定です。

さて、先日、毎日の子どもの登下校を見守ってくださっている学援隊の方々との話し合いがありました。最近の子どもの様子についてうかがうと、「あいさつ」が減ってきているということでした。学援隊の方が「おはよう」と声をかけても返事が返ってこなかったり、とても小さな返事だったりするようです。これは、子ども達に限らず、保護者の方々も含めた地域の大人同士も「あいさつ」が減ったと感じるとのことでした。

和食における「だし」は、すべての和の料理のベースとなります。同じように「あいさつ」も日常生活のすべてのベースとなっていると言えます。また、和食の「だし」は、2つ以上のものを合わせることで、その相乗効果によりうま味が何倍にもなります。そういった点で考えると、「あいさつ」もどちらか一方からだけのものではなく、合わせだしのようにお互いにあいさつを交わすことで、その効果は何倍にもなるのではないのでしょうか。

1日の始まりのあいさつである「おはようございます」をしっかりと元気よく交わすことで、その相乗効果により大人も子どもも気持ちよい1日を過ごせるはずです。これからも元気なあいさつがあふれる学校にしていきたいです。