



令和5年度 学校だより 10月号

なかお



第449号

令和5年9月25日

発行者 横浜市立中尾小学校

校長 廣瀬 ユミ

<https://www.edu.city.yokohama.lg.jp/school/es/nakao/>

## やってみる

校長 廣瀬 ユミ

前期も終盤に差し掛かり、少しずつ秋の気配が感じられるようになりました。また、学校にある栗の木にも実がなり、落ちている栗をうれしそうに拾う子どもの姿も見られます。

地域や保護者の皆様には、日頃より本校の教育活動にご理解ご協力をいただきまして本当にありがとうございます。

秋は「味覚の秋」といわれるだけあって旬のものがたくさんあります。特に、キノコ類をおいしくいただける季節です。私は毎年秋になると、原木栽培のシイタケを炭火で焼いて食べます。香ばしさがあって本当においしいのです。

先日、生シイタケを求めて八百屋さんへ行ってみると、おいしそうなキノコ類が並んでいました。その中にはエリンギもありました。エリンギの旬は10月から12月ですが、人工栽培ということもあり実質的には旬はないのでいつでも出回っています。ですから気に留めることもなかったのですが、たまたまエリンギをちらっと見た瞬間、以前ある方からエリンギの焼き方のコツを教えてもらったことをふと思い出しました。エリンギはただ適当に焼くのではなく、切り方や焼き方、時間を意識して作ると旨みが倍増しておいしくいただくことができるという話でした。私は本当かどうか確かめたくなり、生シイタケではなくエリンギを購入することにしました。

エリンギは切り方でいろいろな楽しみ方ができます。まず、根本から全体の3分の1まで輪切りにします。中央の部分は筋に沿って縦にスライスをし、カサの部分はザックリと縦に切ります。フライパンにバターをひき、バターがなくなる前に丁寧に切ったエリンギを並べて焼きます。焦げ目がついたらひっくり返し、4分で出来上がりです。調味料は使いません。

調理が終わり、ゆっくりかみしめながら食べてみると、部位によってそれぞれ違った味を楽しめることを初めて知りました。今までなぜ食べてこなかったのかと後悔の念さえありました。けれども、新たな課題もみつけました。もう少し厚く切れれば食感がよくなるかもしれない。私は調理したエリンギを食べ終わるとすぐ、再チャレンジすることにしました。すると、やはり1回目より2回目の方がおいしく出来上がりました。

知識はもっているだけでは感動は生まれず、その知識を生かして実践するからこそ思わぬ感動が生まれるのだと改めて思いました。そして、さらなる発見や課題も見つけられ、よりよくすることができるのです。

昨日、地域防災訓練が大々的に本校で行われました。私は地域の方々の迅速な動きにびっくりさせられました。テントや仮設トイレの設置、炊き出しや無線の実践、学校施設の使い方の説明など、どの取り組みもスムーズに行われていました。きっとこれまで地域の方々お一人お一人が、知識をもとに経験を積み重ねてこられたうえで実践されていたからではないかと推察いたしました。

後期は、子どもたちにとっても積み上げてきた知識を生かし実践する時期です。学んだことをどのように生かしていくかを子どもたちなりに考えチャレンジする姿、そして率先して自らが動く姿が学校やご家庭、地域でも見られたら本当にうれしく思います。