

つながれ和泉っ子

令和3年9月30日

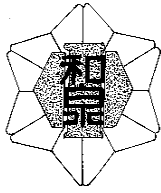
～人と社会と未来の自分～

和泉

10月号



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



秋の風、秋の色、秋の香り

校長 中澤 道則

秋きぬと 目には清かに見えねども 風の音にぞ おどろかれぬる

藤原敏行が詠んだ古今和歌集に載せられている短歌です。その詞書（ことばがき）には「秋立つ日、詠める」とあります。立秋は今年の場合、8月7日。まだ暑い盛りですね。この短歌では「秋がいつの間にか…」と詠われていますが、どうやら今年の秋は9月の長雨が連れてきてくれたようです。

新型コロナウイルスの猛威は今だ留まるところを知りませんが、そんな中でも季節は確実に移ろい、いろいろなところに「秋」が感じられるようになってきました。少しひんやりとした「秋風」の中、空を見上げれば秋を象徴する「イワシ雲」。街路樹は秋めいた装いに色づき、蝉の声は鈴虫の音へと移ろいました。横山武夫さんのご指導で植えた稲には、もう稲穂が揺れ、5年生の作った案山子が勢ぞろい。稲穂も黄金に色づき始めました。そんなもの一つひとつから「秋の香り」が感じられます。



また、秋になると食べるものも一層美味しくなってきます。「食欲の秋」です。そしてそれを支えるのは「旬の食材」です。私は新型コロナウイルス感染症がまん延して“Stay Home”が言われるようになってから週に1回ではありますが家族の夕食を作るようになりました。つい先日、作ったのは「鮭とキノコのホイル焼き」です。なかなかうまくできたのでは…と、一人、悦に入っています。そんな中で感じたことが二つあります。

一つ目は「季節」。夏休み中はトマトやキュウリ、ナスといった夏野菜を献立にたくさん取り入れました。これから秋が深まると、鮭やキノコ類等、夏とはまた違った食材が店頭並ぶようになります。温室栽培などで季節を問わず食べられるようになった食材が多いとはいえ、やはり旬の食材というのは美味しいものです。二つ目は「食事を作る」という行為がどれだけ大変かということです。時間通りに、そして温かいものは温かく、冷たいものは冷たく食卓に並べるための「段取り」の大変さを痛感しました。この段取りは今、小学校にも取り入れられている「プログラミング的思考」にも通じているそうです。料理をするようになって改めて「当たり前」のように食卓に出されていた「食事」は決して「当たり前ではない」ということに気づかされたわけです。

学校給食もまた同じです。いつも時間通りに400人前以上の美味しい給食を作ることほどに大変なことでしょう。暑い夏、暑さの中で揚げ物をするのも400人前といえば重労働です。和泉小学校の給食では、多い時には残食が1割を超えることもあります。10人前作って1人前、学校全体で言えば1.5クラス分の給食が残されていることとなります。特に野菜系の副菜で残食が多いようです。もちろんアレルギー等、いろいろな理由はあるので、何がなんでも全部食べる、とは言いませんが、少なくとも作ってくれる人の苦労を思い、感謝の気持ちをもって食べることは忘れずにいてほしいと思いました。週に1回とはいえ自分で料理をするようになって改めて感じた「食の面白さ、大切さ」そして「大変さ」です。

明日から10月。8日には前期が終わり、次の週からは後期が始まります。さわやかな風の中、「食欲の秋」以外にも「読書の秋」「芸術の秋」「スポーツの秋」と何をするにも最適な季節、「実りの秋」です。深まりゆく秋を感じながら教職員一同、子ども達が、「実りの秋」により一層学びを深めることができるよう力を尽くしてまいります。保護者、地域の皆様におかれましても引き続き宜しくご理解、ご協力を賜りたくお願いいたします。