



横浜市立富岡小学校

学校だより7月号



「梅仕事」をはじめました

～6月の食育月間で食の大切さを学んでいます～

校長 黒木 英晴

5月30日（土）に行われました富岡小学校運動会には、多くの方にご参観いただき、温かい声援をたくさん送っていただきありがとうございました。「とみしょう」というスローガンのもと子どもたちは勝利を目指して全力で頑張っていました。三色対抗の結果は大接戦で最後までハラハラしました。今回の運動会に関して、学校評価でたくさんのご意見をいただきました。ありがとうございます。お弁当の件、暑さ対策の件、観覧場所の件などのご意見をいただいております。今回お弁当にしたのは、本校は学区が広く何も食べずに下校させるのは運動の後なので心配ということで今回のような形にしました。この件も含めて校内で検討していきたいと思っておりますのでどうぞよろしくお願い致します。

さて、関東地方も梅雨に入り、雨の日が増え子どもたちも部屋の中で過ごすことが多くなります。梅雨という字は、梅の雨と書きます。調べてみますと諸説ありますが、漢字から「梅の実が熟す時期に降る雨だから」と捉えることもできると思います。梅の実を加工することを「梅仕事」と言いますが、まさしくこの時期に私は梅仕事をしています。お隣の杉田は、今から約400年ほど前の江戸時代に杉田梅林として浮世絵になるほどたいへん有名な場所でした。そこに植えられていたおよそ3万6千本の梅の木を「杉田梅」といいました。梅林という地名は残っていないのですが、その歴史を梅林小学校という学校の名前にして残しています。梅林小学校に勤めていたことをきっかけに梅ジュースや梅ジャム、梅サイダー、そして梅干しの作り方を習いました。梅林小学校では、梅ジュースをつくり全校で乾杯をします。現在、「杉田梅」は、小田原の曾我の梅林に植えられているのですが、その苗を4年目に購入し庭と植木鉢で育てています。昨年から実がなりはじめ、今年は約3キロの実を収穫することができました。昨年は、約500g収穫した実を梅ジュースにしました。今年は、収穫した梅で梅干しをつくろうと今漬けているところです。「杉田梅」は肉厚で皮が薄く梅干しに適していると言われます。約1kgをジプロックに入れて作っています。水につけ、へたを取って、塩を入れ、重しをかければ梅酢が出て、梅雨が明けた7月下旬に三日間天日干しをして完成です。梅干しは、年を経るほどまろやかになります。以前母が漬けた20年以上前の梅干しを見つけ、その梅干しを食べてみると何とおいしくいただくことができました。改めて梅干しの不思議さや奥深さそして日本食の豊かさを感じます。6月の食育月間に合わせ、各学級で栄養教諭の日比先生に助言をいただきながら各学年に応じた食育を展開しています。低学年では、「食に関心をもち好き嫌なく食べること」中学年では、「健康を意識して好き嫌いせずに食事をしようとする事」高学年では、「健康の大切さを理解し、バランスよく組み合わせ食事をしようとする事」を目標に取り組んでいます。前任の角田先生は離任式の時に食という字は、「人を良くする」と書きますと食べることの大切さを伝えてくれました。和食（日本人の伝統的な食文化）はユネスコの無形文化遺産に登録されています。梅干しを作ることを通して、日本食の奥深さを感じながら今年の梅干しができることを心待ちにしています。

