

今を未来に

6年生 人権まちづくり講座第2弾で、学校代表として発表をしてきました。

12日(月)三連休の最終日でしたが、今年も6年生の子どもたちが学校を代表して、人権まちづくり講座第2弾で、保々のつどいで発表した内容を中心にして、発表をしてくれました。いつも地域の方から「子どもたちの発表を聞くと、元気をもらいます。」「子どもたちも保々にいっしょに住むなかまですね。」と、声をかけていただきます。今年は、差別をなくすために今取り組んでいることが発表の内容になっていたこともあって、「行動に移すにはエネルギーがいりますね。」「6年生の子が一生懸命に差別をなくしたいと考えて、行動しようとしていることがわかりました。」などの感想までいただきました。

また、6年生も2月2

2日に予定している保々小学校フェスを地域の方にもうまく宣伝をしていました。13:40～保々小学校体育館で行うそうです。ここで宣伝をしたということは、子どもたちは地域の方にも来てほしいと思っているということだと思います。他学年の保護者の方も参観いただけます。



P同推部部長の齋藤さんも
手話の取り組みで舞台の上へ

3年生 黄粉作り・豆腐作りを体験しました。

14日(水)大豆作りでもお世話になってきた齋藤悟さん(学校運営協議会委員)とJA三重四日市の職員さんにお世話になって、黄粉作りと豆腐作りを体験させていただきました。

黄粉作りには、齋藤さんの自宅にある石臼を持ってきていただき、昔ながらの方法で、挑戦させていただきました。石臼の周りに5人ぐらいずつの子が囲って、隣りの人へ石臼についている木を手渡し、何度も何度も回します。大豆を入れたばかりの時は大変重く感じ、豆が挽けてくると少しずつ軽くなります。どの子もそのことを体感できたようです。また、一度挽いた粉をすくってもう一度石臼の穴に入れ、再び挽きなおしてみると、手に伝わってく



る重みが変わり、出てくる黄粉もどんどんきめ細かくなっていきます。最後は、ミキサーを使って仕上げてもらいました。大豆を挽いた時にでる大豆のにおいが、部屋中に広がっていました。

家庭科室ではJ Aの日置さんを中心に、豆腐作りについての説明を聞いて、早速豆腐作りを始めました。ミキサーを使って温水と大豆をかき混ぜ、こし布を絞って、豆腐とおからに分けます。豆腐を中火で湯煎し、60℃になったら消泡剤を入れて、75℃になるまで底をなでるようにかき混ぜます。そこからやや強めの中火で10分間引き続き底をなでるようにかき混ぜ、85℃～90℃まで上がったら、湯煎から下し、タオルの上で82℃に下がるまでかき混ぜます。そこへあらかじめ作ってあったにがりボールにいっきに入れ、しゃもじでバツの字に切り、ふたをします。新聞紙で保温し、15分程度置いたのち、新聞紙をはがし、5分程度置きます。ざるにスライドさせながら豆腐を移し、オタマで軽く押さえたら完成です。その後、自分たちで作ったお豆腐をみんなで食べました。大豆から変身する姿をじっと見ていたこともあってか、大豆本来の味がする豆腐となっていたようです。

毎年、黄粉作りと豆腐作りを見させていただいてきましたが、今年も一つ教えてもらったことがありました。それは、黄粉にする大豆と豆腐にする大豆の違いです。同じ「福豊」ですが、ぷくぷく太った豆は豆腐に、小粒な物は黄粉に使われるそうです。美味しい豆腐を作るには良質なたんぱく質が多い方がよいからだそうです。

当日は、10名の保護者の方にお手伝いに来ていただき、大変助かりました。片づけも随分とお世話になったと聞いています。ありがとうございました。

5年生 感謝祭開く

5年生は15日(木)午前中に感謝祭を開催しました。残念ながら5年A組は先週13日(火)午後から16日(金)まで(実質は18日の日曜日まで)学級閉鎖でしたので、5年B組の子だけで、お客様を迎えることになりました。2クラスで役割分担もして準備をしてい

ましたから、子どもたちにとっては一大事です。それでも、1カ月以上前に案内状を出し、仕事まで休んで出席して下さる方々のことを考えますと、延期はできませんでした。B組もフルメンバーではない状況でしたが、A組の人の気持ちを考え、「自分たちがやらなければ。」と意気込み、前日の準備から限られた時間の中で、準備を進めてくれたそうです。

当日は、保々の自然に親しむ会の方11名と東芝山岳ボランティアの方1名が、お忙しい中お越しいただきました。お礼の言葉の後、早速秋に収穫させていただいたお米を使っておにぎりをむすびました。お米の味がわかるようにと、塩をつけずにおにぎりにしました。また、人権総合学習で学習してきた外国の料理の中からお飯を使った料理として、リゾットとアロスコンレチェを作って、食べていただきました。そして、保々のつどいで発表をした内容をアレンジして、今までお世話になった体験から学んだことを発表し、お礼の気持ちを伝えました。

