



見沼小だより

平成29年度第8号

平成29年11月30日発行

TEL 048-663-7342

FAX 048-663-9887

学校教育目標 「仲良くする子」「元気な子」「考える子」

12月

「基本」を考える機会

校長 大澤 淳

鮮やかな黄色に染まってイチョウはほとんどの葉を落としました。ドウダンとモミジはまだ、見事な紅葉を残しています。いよいよ年の瀬。今年もあと一ヶ月となりました。

先日、6年生を対象に「未来（みら）くる先生」による実演授業ということで、絵本作家の『あすか けん』先生においでいただきました。あすか先生は、『こりすのトトちゃん』シリーズを代表作とし活躍されています。さいたま市見沼区在住で、旧大宮市の施政50周年のおりにはマスコットキャラクターに選ばれ、JR大宮駅東口前には、「こりすのトトちゃん」の銅像がつけられました。そして大宮を代表するキャラクターとして今も親しまれています。

その日のあすか先生には、自分の顔の絵を描くという授業をしていただきました。45分という限られた時間の中ですが、多くの子が自分の顔の特徴をよくとらえた絵を描くことができました。まさに先生の指導の賜物です。授業の前に、あすか先生は「とにかく基本です。基本さえしっかりできていれば、何にでも応用が利きます。」と。さらに、「それぞれの人の速度に合わせて指導しています。スローペースで時間がかかりますが、それがやっぱり確実で、近道になると思います。」ともおっしゃっていました。これもまさに、教育の原点であり、再確認することができました。

次の週には、パレスホテル大宮から『毛塚 智之』シェフにおいでいただき、「シェフによる学校給食」として、メニューから考えていただいた給食を味わうことができました。その日の朝、体育館での「シェフを迎える会」の中で、毛塚シェフは以下のように話されました。「食を楽しんでほしい。五感で楽しんでほしい。視覚、臭覚、聴覚、触覚、味覚のすべてをつかって。」。さらに「五味を味わってほしい。甘味、酸味、塩味、苦味、うま味を。」という内容です。五感を使い、五味を味わうことが、食を楽しむことであるというお話で、大変参考になりました。

そのお話の中で、『うま味』は、日本では古来より『出汁』として重用されてきました。外国ではこれにあたる言葉がないため、『うま味』はそのまの日本語で通用しています。」とのことでした。日本では昔から、うま味である「出汁」を料理の基本としてきました。また一つ、基本を確認できました。

同じ日、気になる新聞記事を発見しました。中高生の読解力についてで、『主語・述語といった文章の基本的な構造を理解できていない中高生が多くいるとみられる。』と国立情報学研究所の研究チームによる調査で分かった。（日本経済新聞 11/28）」というものです。言うまでもなく学校教育の基本は小学校教育です。国語力・読解力も小学校で基本を積み上げていきます。責任の重さを実感する記事です。あらためて、「基本さえしっかりできていれば～」というあすか先生の言葉に思いが繋がります。

「未来くる先生」の授業も、「シェフによる学校給食」も、2週続けて「基本」の大切さを考える機会をとなりました。本校は昨年度より、教育委員会から「国語力向上」について研究委嘱をいただいております。これまで校内で各分野に分かれて研究に臨んできました。子どもたちが近い将来、国語の基本が分かっていないといわれないように、研究を続けていきたいと考えています。年明けの1月23日に研究発表を行います。

シェフの給食は、シェフのメニューのねらいどおりに、基本となる素材の味をしっかり生かした、大変おいしい給食で、楽しく味わいながら、いただくことができました。

