

じそんのかね

# 自尊の鐘



韮崎西中学校 学校だより

2020.7.20 NO8

発行責任者 校長 秋澤英俊

「人を敬い、いつくしみ、自らをたつとび高める」、校訓『敬愛自尊』のもとに、毎朝鳴らされる「自尊の鐘」。今日をどのように過ごし自分を高めていくのか、鐘の音を聴きながら「理想をめざし日に進む」(校歌)、生徒たちの成長の姿をお知らせします。

レッツ手前みそ!



## 1年食育—発酵食品「味噌」について学ぶ



本来なら、1年生は1学期に「食育」の一環として「食農体験」を行う予定でした。しかし、新型コロナウイルスの関係で今年ではできなくなってしまいました。それでも何か「食育」になる学習ができないかと考え、7月17日、甲府の「五味醤油」の五味洋子さんを講師にお迎えして、発酵食品や味噌の学習をしました。創業明治元年の「五味醤油」さんは、今でも6代続く味噌造り・販売の老舗として甲府市城東で開業しています。

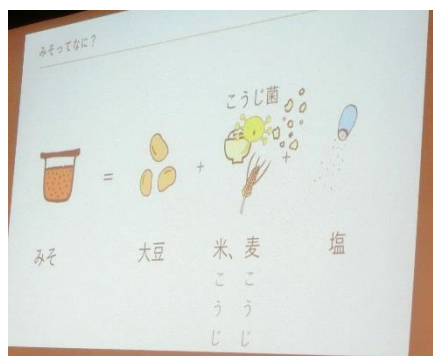
発酵食品としての味噌は、また、その「うまみ」はどのようにしてつくられるのか、「発酵食品の歌」や「味噌造りのダンス」なども交え、とてもわかりやすく説明していただきました。味噌や納豆、ヨーグルトなど発酵食品が免疫力を高めることは以前から注目されています。今、コロナに打ち勝つためにも味噌を代表とする発酵食品に興味を持ってもらいたいと思い、それも今回の学習を企画した理由のひとつです。

授業の中では、混ぜる「麴(こうじ)」の種類によってできる味噌が違うこと、味噌を仕込む「木樽」それぞれで違う味の味噌ができること、そしてやはり「ほうとう」には「甲州味噌」が一番合うなどの話があり、私も興味深く話を聴かせていただきました。生徒たちは今度スーパーなどに行き物に行ったときには、味噌売り場で興味をもってそれぞれの味噌を比べたり確かめてくれることでしょうか。期待したいと思います。



そして、それよりなにより五味さんの味噌造りによせる情熱ともっと大勢の人が味噌に興味を持ってもらいたいという思いがしっかりと伝わってきました。仕事に情熱と誇りを持って取り組んでいる姿に、キャリア教育としての意義もあつたかなと感じています。

実は今回来ていただいた五味さんの指導で、昨年、たんぽぽ学級の生徒たちが味噌造りに挑戦し、できた味噌は給食にも使われ、おいしくて大好評だったことがありました。



いつか新型コロナウイルスの収束が見えてきたとき、西中がこれまで何年もかけて続けてきた特色ある教育活動を、今、少しでもつないでいくことが大切だと思っています。できない理由はたくさんあり、考えてもできないことはたくさんあります。それでもどう工夫し配慮すればできるようになるのか、今の状況でできる活動が何か、まだまだ予断を許さない状況が続きますが、これからは、そんなことを精一杯考え模索していくことが学校にとって大切になってくると考えています。そういう意味でも今回の学習は来年へとつながるものになったと思います。