



大豆100粒運動実践報告会

2011年2月5日

於：tvk会議室（横浜市）

【報告1】相模原市立中野小学校PTA会長・山崎儀昭さん（建設業）

そもそも、今年度、中野小で大豆に取り組むことになったきっかけは、2年生だった去年生活科で津久井在来大豆を校内で育て、きな粉にして食べたことでした。子どもたちは津久井在来大豆についてよく知り、愛着を持っていましたので、3年生になって総合的な学習の時間で「津久井のことを知ろう」をテーマにするということで、「もう一度大豆を育てたい」「きなこ以外にも作ってみたい」という気持ちを強く持っていました。そこで、地元で津久井在来大豆の復興活動を行っている農業者の石井好一さんに担任の西野先生が連絡を取って相談し、「畑で育てれば大きな収穫を見込める。場所さえあれば応援する」という心強い言葉ももらい、土地探しにかかりました。

西野先生は今年初めて中野小学校に赴任してきましたので、地域の状況もよくわかりません。そこで、PTA会長である私も協力することになったわけです。子どもたちが日常的に通って大豆の世話をするとなると、学校から近いことがまず条件になります。教頭先生から出された条件は「学校より5分以内300坪、10日以内で探してほしい」ということでしたが、それが難しい。中野小は山間部の津久井湖の近くにあり、平坦な広い土地も少ない地域にあるのです。学校近隣で300坪の空き地となると、旧市営住宅跡地しかないため、自治会長に「2日以内の正式回答」ということで無理なお願いをしてみました。やはり公有地ですので、正式回答には最短28日掛かるとのことです。難航が予想される中、石井さんから私の携帯電話に「頼む」という力強い連絡をいただきました。さらに、学校から徒歩5分の土地を紹介されましたが、救急車両の進入難度、津久井湖の崖の危険性、

水道・仮設トイレ設置、子どもだけで立ち入った際に近隣住民からの視界が悪い、という悪条件が重なり、私の判断で菓子折を持ってお断りに行きました。最終的には、徒歩20分ではありませんが、私の自宅の近所の荒れ地をお借りすることになりました。放置されていた土地なので、快諾して頂き畑から徒歩20秒の宅地の別地主さんに、水道・水洗仮設トイレの設置、駐車場として砂利を敷くことをお願いし、二つ返事で承諾してもらいました。



畑は、敷地面積430坪(1419㎡)、耕作面積280坪(924㎡)、学校からは徒歩約20分。直接車両が進入するのが難しい土地です。荒廃地ですので、大豆を栽培できる状態にするまで、いろいろな作業が必要でした。私は建設業を営んでおりますので、いろいろな人脈・機材をフル活用しまして、まず、土



壌サンプルを取って、普段つき合いのある会社に頼み、通常3日掛かる検査を、ラーメンとチャーハンをおごって残業してもらい、1.5日でやってもらいました。土壌には問題ありませんでしたので、その後重機を使って開墾し、大きな石などを撤去。石井さんと3年生の担任の先生に確認してもらい、いよいよ子どもたちが畑に入ります。10年以上は耕作をしていない土地です。

1 回目の授業で子ども達は石を拾いながら、牛糞を撒きました。拾った石は2トンダンプ2台分。牛糞は、地域の酪農家に提供してもらいました。この農家の方とも、日頃から交流があり、学校に牛を連れてきてもらって、牛を間近に見る機会をもったこともあります。その後、JAの協力を得て、トラクターで整地してもらいました。



種まきの日、雨で決行が危ぶまれましたが、担任の西野先生が決断して、なんとかまくことができ、「大豆クラブ」の活動が本格的に始動しました。大豆クラブというものを作ると、必ず保護者の方もついてきます。家の学校は校区が広いので、近隣の根小屋小学校・津久井中央小学校の保護者の方もお手伝いに来てくれることもありました。やはり夏の暑い時期に手伝いに来たら、楽しいこともないと、ということで、私は古いものが好きで古い脱穀機とかいろんな道具を集めているんですが、かき氷機を出してきて、かき氷をふるまったりしました。これをやることによって、大豆クラブのメンバーがどんどん

増えていって（笑）畑に通ってきて作業をするためには、トイレや駐車スペースも必要だということで、水道局に頼んでメーターをつけてもらって、水が使えるようにしました。こうやって水鉄砲で遊んで楽しんで、「今度は友だち連れておいで」と声をかけることで、またメンバーが増えていきます。





2学期になって、枝豆を収穫する季節になりました。恥ずかしながら私も、この時点で初めて、枝豆が大豆の「中間地点」であることを知りました。ここで得意げに説明していますが、子どもたちと接している間に根粒菌というものも初めて知りました。ふたりがかりでやっと抜けるくらい、りっぱに成長しました。



これは、畑から学校まで帰る道です。子どもたちがこうやって枝豆を捧げ持ってぞろぞろ歩いていると、地域の人たちは「なんだなんだ」ということになります。

近くに、社会科の学習でもお世話になるスーパーがあるのですが、その日は枝豆が売り切れになったそうです（笑）

収穫になりました。ちょうど学校行事が11月には集中してしまいます。畑で大豆がさやからはじけ始めて、近所の方が「いつ収穫するの」と心配して電話をいただいたりしました。石井さんが脱穀機の段取りをつけてくださって、無事収穫することができました。私も大豆初心者ですから、収穫した大豆を乾燥するというのを全く考えていませんでした。穫ったその日に広げて乾燥させなければならないということで、しょうがない、私の家の家財道具を全部出しまして、シートをひいて、古いものコレクションからこのような道具を出してきて、毎朝我が子のように攪拌をしました。



最後は先生が来て下さって、きれいに部屋を掃除するところまでやって頂いて。この後、石井さんに乾燥機にかけて頂いて、このようにたくさん大豆が収穫できました。約180キロです。びっくりしましたね。

子どもたちもこんなにたくさんの大豆を見たことがありませんから。子どもたちに何をやりたいか



と聞いたら、味噌を造りたいというので、学校の校庭に釜をおいて味噌造りを始めました。石井さんの「大豆の会」がお手伝いをしてくれました。まだ朝日が昇る前の時間です。火をおこして、前日から洗って浸水しておいた大豆を煮始めます。担任の先生は始業してしまうと忙しいので、あく取りだけを手伝ってもらいました。

また、子どもたちには、山から拾ってきた枝で、大豆を煮るときの火をおこす体験してもらいました。昔、中野小学校の近くに大きな味噌屋さんがあったんです。そのときの大きな樽を譲り受けていたので、その樽を（風

を避ける）火起こし蔵として使いました。その味噌屋さんの跡地は今子どもたちがよく遊んでいる公園になっていますので、あの公園にこんな味噌屋さんがあったんだよ、という話もしました。樽は、軽自動車くらいの大きさがあります。これは撤収しているところです。



朝から火をつけて午前中いっぱい煮えるまでかかります。15分間の休み時間に子どもたちは煮え具合を見に来ます。煮えた大豆はおいしくて、朝ご飯食べてないのか、っていうくらい喜んで食べて、味噌にする分が減ってしまったくらいでした。これは、前日に大豆を1キロずつはかっているところです。

子どもたちは大豆に愛着がありますから、他の学習にも応用しようということで、算数の重さの単位を習うところにつなげて勉強しました。



このあと、大豆を家庭科室で洗って浸水します。そして、宮坂醸造の杉浦さんに味噌造りの紙芝居と大豆クイズをやってもらいました。子どもたちの笑顔が違いましたね。3年生なんですが、見てるとメモを取ることを本当によくやります。畑にもメモを持っていきます。杉浦さん（宮坂醸造）の話を聞きながらも熱心にメモをとっていました。私は手が震える癖があるんですが「山崎さんなんで手が震えてるの」と聞くので「酒が切れてるからだよ」と冗談で答えたら、それもきちんとメモしていました（笑）



体育館で味噌玉を作っているところです。保護者が、半数くらい、たくさんお手伝いに来て下さって本当に助かりました。おかげで私は鍋洗いに専念できました。このように3キロの味噌ができて、みんな樽を抱えて通学路を帰りました。これは2年生の授業です。

2年生は例年鉢で大豆を育てているのですが、それがうまいかないと言うことで、私が白衣を着て「ニセ博士」になり、大豆について授業を行いました。カメムシなどの害虫など、大豆に興味を持ってもらえるような話をしてみました。



来年、3年生になったら、畑で大豆に取り組んでもらいたいと思っていますが、学校の先生は担任を持っていると朝から夕方4時くらいまで連絡も取れませんし忙しい。いかに継続できるかということは、やはり子どもたちにかかっていると思います。来年、どんな先生になるかわかりませんが、子どもたちから声が出れば、かならず応えて下さると思います。そのために、現2年生に楽しみな

がら大豆についてお話をし、興味を持ってもらいたい。そうやって、今年度の活動を締めくくりました。3年生は99人からスタートして100名になり、最後は101名。100粒運動にちょうどいいな、と思って。3学期に転校してきた子供は大豆の活動に接して、びっくりでしたね。1年間、微力ながら私もお手伝いをしてきましたが、やはり地域の力は大切だということが身にしみました。みなさんの熱意です。

3年生担任 西野先生

会長の話にもありましたが、中野小学校に4月に赴任してきました。総合的な学習に中野小は何をやるのか。3年生のテーマは「津久井」です。去年は、今までは、ということでだいたい前年にならって進めるのですが、今年は子どもたちから大豆をやりたいという声があがりました。あまり子どもたちから何かやりたいと自発的に声が挙がることはありません。教師から、何かねらいを持って提案することが多く、2年生ですでに鉢での大豆栽培をやっているのに、また大豆をやりたいという子が多い。2回同じ方法を繰り返してもしょうがないの、いろいろ模索する中で、石井さんに相談してみました。当初、畑での栽培は考えていなかったのですが、たくさんの収穫を目指すにはやはり畑でないと難しいということで、畑探しがはじまりました。私も赴任したばかりで何もわかりませんし、会長さんに相談すると、すぐに土地を見つけてきてくれました。下見をして、子どもたちが歩いて行くことが出来て、100人近い子どもたちが活動できるという条件を備えていたので、あとは会長さんのおかげでどんどん進めることができました。ご覧いただいたように、種まきの予定日は雨でした。ぎりぎりまで、決行するか迷いましたが、子どもたちは雨の中でも、時期を逃したら収穫がのぞめないということで、がんばってタオルをかけて種まきをしました。翌日、風邪をひいて欠席する子が多かったらどうしよう、とドキドキしたんですが。もちろん子どもたちは元気に風邪もひきませんでした。感想を聞くと、「大変だったけど楽しかった」と。往復も距離がありますし、盛夏の作業はきつく、体も汚れて大変です。それでも成長を実感して、収穫に至る喜びにまさるものはないようです。畑では、いつも石井さんが笑顔で待っていてくれますし、農機具にふれることも子どもたちには楽しみだったようです。味噌造りや農作業は、3クラスいっしょにやりますが、それ以外の「総合的な学習の時間」は各クラスでそれぞれのアプローチをしています。私のクラスでは根粒菌とか科学的な面から大豆ってどんなものか、という学習をしています。他のクラスでは、模造紙に自分たちの選んだ写真を貼って、感想などを書



き込んで作品にしています。「こんなにとれたよ」「楽しかった」と笑顔がたくさん作品になっています。土地を貸して下さった方にお礼のお便りを書いたり、最終的には、会長さんなどをお招きして感謝を伝えたいと考えています。1年を通して、すべての学習がつながっている、大豆を中心にして3年生全体で活動できたというのが、私も初めての体験で本当によかったと思います。地域の方の力なくしては出来なかったことで、本当に感謝しています。

【報告2】相模原市立中央小学校 4年生担任 加藤幸世先生

去年の4年生が初めて大豆100粒運動に取り組んでいるのを見て、私もぜひ大豆を今年の4年生でも、と思っていました。ただ、4年生になったから自動的に大豆をやる、ということではなく、子どもたちから自発的に大豆に興味を持ってもらうにはどうしたらいいかということで、担任一同いろいろ考えて計画を練りました。その一歩として、子どもたちに「今年総合的な学習の時間に何をやりたいか」子どもたちに問いかけてみたところ、こちらが心配するまでもなく子どもたちはみんな、口をそろえて「大豆をやりたい」と。去年の4年生が味噌造りをしているのを見て、ぼくたちもやりたい、と。やはり子どもたちは見ているんですね。大豆の取り組みを始めるにあたって、子どもたちはこれまで大豆に関して調べたこともなく、知識もない。誰かに聞いて調べなくてはということで、まず家の人や近所の方に聞いてみて、それぞれ調べたことを発表しました。中には、お家の方が大豆の加工に携わっているというケースもありました。しかし、それでも情報量が少ない。そこで、身近

な人で詳しい人はいないか、ということで、学校の栄養士・戸田先生なら、給食で大豆を扱っているし詳しいのではないかと、戸田先生に話を聞こう、ということになりました。戸田先生が、いろんな種類の大豆の見本を見せながら「この地域にも津久井の地大豆というものがあって、石井好一さんという方が育てていて・・・」という話をしたところ、自然な流れで、子どもたちから、「石井さんに話を聞きたい・教えてもらいたい」という声があがりました。そこで、(事前に担任から連絡はしておいたのですが)子どもたちが直接石井さんに連絡を取り、学校で大豆についての授業をしてもらうことをお願いしました。石井さんに来てもらうにあたって、子どもたちは本やインターネットで大豆についていろいろ調べましたが、調べるうちにいろいろな疑問が出てくる。その疑問を石井さんに投げかけて充実した質疑



応答があり、いろいろな知識を得ることができました。そして、いよいよ種まきです。中央小学校は相模原市の中心部にあり、土は花壇程度しかありませんので、プランターでの栽培です。まず、土作りに取り組みました。昨年使った土と、新しい土を混ぜ合わせて準備をして、植える間隔・深さ・水やりの方法や量などを詳しく教わりながらの種まきでした。ひとつひとつのことに新鮮な驚



きががあったようです。そのあと、毎日見守っているうちに2~3日で芽が出ます。この芽を鳥に食べられてしまうおそれがあるということを子どもたちは調べて知っていましたが、じゃあ、対策をどうしよう、ネットをかけよう、でも、ネットはどこから手に入れればいいか、去年4年生が





使っていたものを使わせてもらえないか、去年の4年生の先生に聞いてみよう、とここまで子どもたちは解決法を考えて、プランターに無事にネットを張ることが出来ました。順調に成長していく大豆を見守っていく中で、子どもたちは大豆への興味を高めて行き、観察記録には丁寧に色を塗って大豆の葉や花の様子が描かれています。ただ、問題は夏休みの間の管理です。プランター栽培の場合は特に、水を絶やさないので、そのためにどうしたらいいか、これも子どもたちに考えさせました。水やり当番を決め

ようということになりましたが、ひとり何回、と決めるまでもなく、自発的に「私はこの日行ける」「僕はこっち」と自分から計画を立てて、1日4人だったり6人だったり、みんなが計画通り学校に来て、水やり・観察をしている姿が見られました。実が付き始めると、一層子どもたちは大豆への気持ちが高まって、当番

だけでなく学校に様子を見に来たり、野球のついでに来て水をやったり、という子もいました。枝豆が大きく育ってくると、子どもたちから「枝豆で食べてみたい」という声があがってきました。教師の側では、大豆まで育てる、ということしか考えていなかったもので、当初の計画にないことでした。そこで、一部を収穫して、家庭科室でゆでて食べて



みました。日頃、給食でも好き嫌いのある子供が多いのですが、「食べない」という子がいないだけでなく、全員が「おかわり！」というほどで、食べ物・食に関する考え方が急激に変化したのを感じました。もちろん、この枝豆が体験したことがないほど甘くて美味しかったということも驚きだったようです。虫食いがあっても、その部分をはじいて「これ、食べられるかな」と聞いてきて大切に食べていたり、一粒に対しての意識が違ってきたようです。



そして、大豆は枯れて色を変えてゆき、収穫を迎えました。11月の学習発表会では、教室にブルーシートを敷いて収穫した大豆を枝ごと置き、サヤだしを来校者の方にも体験してもらいました。味噌造りをしたという気持ちは盛り上がっていますが、プランターでの栽培では量が足りません。味噌造りについては、



石井さんをお願いして大豆を譲って頂き、自分たちで作った大豆は給食に使って学校の全員に食べてもらおうということになりました。選別した大豆を、調理員さんに手渡し、全校に放送をかけてお知らせしました。

その文言も自分たちで考え、「とにかく残さずに食べてほしい」という願いを込めています。実際の味噌作りでは、私も積極的に関わりたいかったので、朝のあく取りからやらせてもらいました。本当にわくわくしました。その日は、体育館で全校朝会の日で、大豆を煮る鍋は体育館の横にありましたので、通りかかる全校生徒が大鍋で大豆が煮えている様子を見ることができます。興味を持った子どもたちには、煮えた大豆を試食させてもらったりして、おいしい！という声もあがり、全校生徒に大豆の関心が広がったように思います。味噌作りの作業に入る前に、宮坂醸造の杉浦さんに紙芝居をやっていただきました。実は、この紙芝居を見るのは子どもたちにとって2回目なのですが、1回目よりも、もっと集中して興味を持って見ているのがよくわかりました。1回目に見たときより、いろいろな体験をして知識も増えていきますし、さあこれから味噌作りだ、という気持ちが高まっていますので、楽しいという気持ちだけではなく、科学的な知識という面でも充実している様子がわかりました。こうやって、ひとり3キロの味噌を仕込みました。



子供たちは、すぐに持って帰りたい！と言いましたが、担任はそれを想定していなかったので、手提げ袋を用意させていません。こうやって手で持って帰るから、と言うのですが、かなり交通量の多い横断歩道を渡ったりするので、なんとか説得して、翌日持ち帰らせました。家庭での様子を聞くと、その日はとにかくお家の人と、味噌の話で持ちきりだったということでした。味噌を仕込んで、活動として一段落したと思っていたら、子どもたちには、次の4年生にもぜひこの体験をしてほしいという声があがりました。ちょうど、国語の単元で「報告書を作ろう」という勉強をしていたので、4年生全員が「大豆報告書」を作って、現3年生に手渡すことにしました。また、今日の午後の発表のために、大豆栽培の記録を大きな紙芝居にしたものを作ったのですが、これをぜひ全校生徒の前でも発表したいというアイデアもでました。このように、教師の側から「これをやろう」「あれをやろう」と提案するのではなく、子どもたちが自発的に興味を持って意欲的に提案してくれました。そして自分たちの「よかったよ！」という気持ちを伝えたいという姿勢が生まれたのがよかったと思います。



味噌作りを終えて (2010/11/30)



立春大吉大豆収穫祭のステージ

相模原市立中央小学校 栄養士 戸田千鶴

中央小では昨年から大豆100粒運動に参加していますが、以前から現代の子どもたちに「豆・海草・根菜」を進んで食べてもらうようになってほしい、ということで12年ほど前から、「0がつく日はお豆の日」「5がつく日はゴボウの日」などと決めて、その食材を使ったメニューを提供してきました。昨年たまたま、当時の4年生の担任だった先生が「大豆に取り組みたい」と言ったときに、自分もこれまで「お豆の日」などの取り組みを生かして何か一緒にできないかと考えました。大豆を使った給食メニューは子どもたちが進んで「大好き」ということはあまりなくて、昔からの食材なのに、煮物などは得意ではありませんでした。自分たちが栽培に関わると、こんなにも変わるのかと実感しています。4年生の授業の導入の部分では「学校にはお豆の日があるよね、なんでかな」「給食で食べている大豆はどこから来るのかな」「津久井にはこんな大豆があるんだよ」ということをお話ししました。実際に大豆を育てる段階になると、本当に子どもたちは本当に一生懸命でした。中野小学校のお話でもありましたが、たとえば味噌造りでも、担任の先生だけでは朝からずっと大豆を煮る鍋を見ていることができません。そこで、どうやったら、地域の方の手を借りて、学校内のスタッフで、味噌造りの準備から子どもたちが持ち帰るかまでをスムーズに進めることができるかという段取りを、工程表にまとめました。(添付資料)このような形にしておけば、人員が替わってもこの取り組みを継続することが出来るのではないかと考えています。

味噌造りをした学年以外にも、大豆への意識を浸透させたいと考え、節分の日には、相模原市の全学校に呼びかけて、津久井の大豆を使った炒り豆ご飯を給食に取り入れました。残念ながらすべての学校では実現しなかったのですが、7割近い学校と給食センターで炒り豆ご飯を提供することができました。本校では、相模原市の教育長はじめ教育委員会の方、生産者の石井さんもお招きして一緒に炒り豆ご飯をいただきました。その際に、4年生の子どもたちが放送でその由来を説明し、6年生の先生が青鬼に扮して各クラスをまわって、大変もりあがりました。9日には、子どもたちの育てた大豆を給食に使います。大豆は子どもたちの得意な食材ではなかったけれど、このように学習の面と連携しながら子どもたちの食生活について、何か進めて行ければと考えています。今年の4年生が、現3年生に大豆の育て方を伝え、大豆を手渡すことになっています。津久井の大豆が「中央大豆」としてこれからも伝えられていくといいな、と思っています。

相模原市内になんとか広めたいということで、市内の栄養士に声をかけて、津久井の石井さんの農場に、有志で種まきから栽培に挑戦しました。栽培に参加しなくても、自分たちで仕込んだ味噌を来年から給食に出せるようにしない？ということで12月に、みんなで集まって津久井で味噌を仕込みました。26校で使う予定です。



27

相模原市栄養士有志による味噌仕込み

【資料 中央小学校 味噌造り工程表】

4学年 総合学習「豆から学ぼう」…味噌づくり体験学習…

相模原市立中央小学校

活動日時	場所	児童の活動	職員の支援	大豆の会の支援
11月19日(金)	校長室		石井さんと打ち合わせ ★薪の手配(プール入り口) ★塩の発注 ★ビニール袋・使い捨て手袋・サランラップ準備(ハイコーポリNO. 818 学級費)	★宮坂醸造よりキット調達
前々日 11月26日(金)	開放事務室		★大豆を1kgづつに分ける ★麹を1kgづつに分ける ★塩を400gづつに分ける ★食缶・ひしゃく・すくい網準備(給食室)	
前日 11月29日(月)	家庭科室前 家庭科室 教室	※健康観察後、体調不良の児童は手袋着用! ※手洗い ※白衣・帽子・マスク ◎1人1kgづつ大豆を洗う ↓ ◎解放用昇降口のポリバケツに入れる ◎樽の配布と名前の記入	★ポリバケツ準備 (中5kg X 8個、大10kg X 7個) バケツに5kg、10kgの表示をしておき、間違えないように入れさせる	★洗い桶準備 ★釜等道具の納品
当日 11月30日(火)	1, 2校時 3, 4校時 給食時間 昼休み、5, 6校時	※健康観察後、体調不良の児童は手袋着用! ※白衣・帽子・マスク ※手洗い 体育館前手洗い場 4年1組 理科室前手洗い場 4年2組 保健室前手洗い場 4年3組 1. 挨拶 2. 釜に薪をくべる 3. 醸造会社の人の話を聞く 4. 自分の樽に麹と塩を混ぜる 通常授業 5. 煮えた豆を受け取り、つぶす 6. 塩切り麹と混ぜる 7. 樽に詰める 8. 塩を振ってラップでふたをする 9. 挨拶 ◎後片付け	★体育館にブルーシートを敷く ★会議机3台準備(スタッフ屋食用) ★塩と麹を配布 ★煮えた豆を分ける ★後片付け	★雨天用ブルーシートの準備 ★釜の準備(7:00から) ★大豆をバケツから釜に移す ★着火(7:30から11:30) ↓ スタッフ昼食11:30 ★煮えた豆を分ける ★後片付け



子ども達が考えた「大豆もりもり弁当」



「大豆の会」のサポート

【報告3】 長野県松本市立大野川小学校 児玉先生

6年生8人を担当しております。大野川小学校は中学校と併設されています。いままでの2校の発表をすごいなあと感心して聞いておりました。学校の感じは、みなさんとまた全くちがうのですが、雪が多く降り、すぐ近くに山が迫っています。小学生が29名・中学生18名全校生徒合計47名です。私が担任している6年生が一番多い学年で8名、この写真は最近撮影したものです。



校歌にも歌われているのですが標高が1200メートルほど、近くには上高地があり、3・4年生は遠足で上高地に行きます。私がこの学校に来たのは今の6年生が3年生の時です。3年生の時からこれまで私が担任してきました。3年生から始まる総合的な学習の時間で、何をやるか、と考えたときに、2年生の時に自分たちが育てた大豆で豆腐を作ったということがわかりました。では今年何をしたいかと聞いてみると、今年も大豆を育てて、味噌やきな粉、醤油を作りたいという声があがりました。そこで、

図書館で調べたり、お家の人に聞いて作り方を調べてみたところ、味噌なら何とか自分たちでも出来そうということがわかり、挑戦してみることに。大豆の栽培については、近くにたくさん畑がありますので、一区画を借りました。



この写真は草取りをしているところです。この地域は鳥の被害はあまりないのですが、山が近いのでサルの被害があります。農家は電気柵を設置したりしますが、学校は予算がないので、子どもたちは工夫をしてカカンを立てたりしています。やはり収穫が近くなるとサルが出ますので、周囲を白い布で覆ってなんとかしのぎました。これが3年生の時です。このときはよい大豆も穫れて、さあ味噌を作ろうということで、



教えてもらう人を求めて松本市街において、3軒の味噌工場を見学しました。その中で、子どもたちは大久保醸造店の大久保さんに教えてもらいたいという希望をもちました。その理由はふたつあり、まず大久保さ

んが古くからこの学校の地域と交流があり、子どもたちも保護者も安心して大久保さんにお任せできると考えたこと。もうひとつは、大久保さんが手づくりでこだわっていらっしゃるということです。大久保さんに教えて頂くと決めた後、もう一度大久保さんを訪ね、実際に仕事場を見せてもらって、作り方を習いました。早速学校に戻って大豆をゆでて、計ってつぶし、味噌を造りました。天地返しを2回ぐらいして完成し、きゅうりにつけて食べたりしました。



長野県では、総合的な学習にからめて、5年生で米作りをやる学校が多くあります。子どもたちも5年生になりましたが、大野川小のまわりには田んぼがありません。標高が高く、山に囲まれて日照時間が少ないためだと思われます。では今年どうしようかと考えたとき、少し下った地域には田んぼがあり、姉妹校の奈川小学校が田んぼを借りているので、そこでの米作りと一緒に参加させてもらうことになりました。それで手一杯かな、と思っていたのですが、子どもたちは大豆もやりたい、というので、引き続き大豆栽培もやることになりました。ところがこの年、大豆はうまくできま

せんでした。みのったのは綿棒の先ほどのちいさなもので、なぜ失敗したのか考えてみたのですが、よく考えずに選んだ品種が良くなかったのです。先ほどの2校でも地大豆のお話が出ましたが、この地域では早生の品種が向いているのに、まいたのは晩生の品種だったのです。子どもたちは大変残念がり、今まで育ててきた大豆なので、一粒ずつ大事にしたいという思いが強かったようです。よく実った大豆は、乾燥すると叩けばはぜてサヤから出てくるのですが、本当に小さな大豆だったので、叩いても脱粒できず、子どもたちは一つずつサヤをむいて実を出しました。子どもたちとしては、「あまりうまくできなかったけれど、大切に育てた大豆でなんとしても何か作りたい」、という思いがあったのでしょう。小さな大豆で何を作ろうと考える中で、大久保さんの蔵に見学に行ったこと、大久保さんは味噌も醤油も作っていたなあ、ということを出し、今度は醤油に挑戦しよう、と言

い出しました。しかし、私は正直言って迷っていました。というのは、大久保さんに醤油を作るには醤油麴を作るために三日三晩かかるということを知っていたからです。でも、私自身も作ったことがなかったので、実際に自分たちの手で作れるということを考えてだけでわくわくして、再び大久保さんのところにかがいがい、醤油のにおいが立ちこめ、大きな樽の並ぶ蔵で工程を教えてもらいました。この写真は麴にする小麦を炒っているところです。



ここに至るまで、ちょっと行き詰まった場面がありました。お店で小麦粉は売っていても、小麦は売っていないのです。子どもたちは電話帳を調べて見つけた店で小麦を買って、こうやって炒りまして、粉にしました。最初は簡単に考えていたのですが、すり鉢でするのは大変で、苦勞して粉にし、大久保さんからもらった麴を加えました。大豆をゆでて熱をさまし、平げたところです。





ここに麴を加えるのですが、醤油麴を育てるには30度から35度に三日三晩温度を保たなくてはなりません。麴の働きが活発になると温度が上がるのですが、あがりすぎると納豆になってしまいます。まず、どこで三日三晩やるのかという場所の問題。そしてどうやってお家の方の了承を得るかということが大きな問題になりました。昼間も夜も管理が必要なので、場所は学校にしました。校長・職員会に了承をもらい、次は各家庭です。子どもたちの中には放課後の習い事がある子もいて、放課後学校に泊まるとなると、習い事・夕食・入浴をどうするか、という問題があります。そこで、学校が終わった後は一旦家に帰って夕食・入浴、そして宿題をすませて、翌日の学校の準備をして夜9時に学校に来るという方法を提案しました。私も4年目でしたので、保護者の方からもご理解をいただいて、了承して頂きました。ただ、ご家庭からは、三日三晩徹夜というわけにはいかないの、

睡眠時間は確保してほしいという要望がありました。そこで、三日間徹夜するか、時間をずらして当番制にするかと子どもたちと相談した結果、最終的には私の判断で夜9時から1時まで子どもたちが管理し、2時から朝までは私が温度管理をすることにしました。子どもたちは1時に寝て、朝7時前に起きて調理室で朝食をつくって食べ、そのまま授業に向かうという形です。その3日間で、寒いときは電気毛布をかけてあたたため、授業の合間にも温度を管理します。温度が高い



ときは新聞紙に霧を吹いて上にかけます。1時間ごとに、4つの箱の温度を記録していきました。これが完成した醤油麴です。(次頁)色も最初とずいぶん変化して、手ですくうとふわあっとけむりがたちます。つぎは、塩水をすり込む作業です。写真のこの男子は笑っていますが、かなり濃い塩水なので手にしみます。この笑顔は苦笑いですね。大豆もかなり固くなっているので、力のいる作業です。全員で交代しながら作業をしました。それが、次の日になるとこんなに色が変わります。その日から、醤油当番を決めて、朝晩樽を混ぜます。土日は当番が持ち帰

ります。これは、音を聞いているところです。発酵がはじまって、樽の中で プクプクと音がるのです。かわるがわる、樽に耳を当てて8人が音を聞いていました。子どもたちも「火を使っていないのになんでプクプクするの」「そういえば大久保さんが発酵するって言った」「微生物のはたらきだ」という声が出ました。このようにどんどん変化していくのが面白かったですね。



醤油麹



塩水すりこみ



発酵の音を聞く

本来なら、年を越して6月に絞るのが一番いいと言われてきましたが、6年生で卒業してしまうので、早めですが、年末に絞ってお正月料理に各家庭で使ってもらうことにしました。量も少ないので教室でつぶし、さらしの袋に入れて天井からつるします。ぼちよんぼちよんと音がして、一晩経ってもまだ滴っています。子どもたちはその音を聞くのも楽しみで、授業中も静かにその音を聞いていました。これが残ったもろみです。絞った醤油は、ボウルに4杯。絞りはじめと最後と



では色の濃さが変化するのも不思議でした。次に火入れです。ここで温度が高すぎると焦げてしまって台無しになるので、大変緊張感をもって2時間くらいかけて温度を測りながら行いました。それぞれ持ってきた瓶を煮沸して瓶に詰め、早速お餅につけて試食です。6年生はこうやってお餅で食べましたが、他の学年の子どもたちにも配りたいということで、今年栽培したエゴマと小松菜のおひたしにを使って、6年生の手づく

りだよ、ということで全学年で食べました。みんな喜んでくれたので、子どもたちもうれしそうでしたね。もろみは、大根につけて食べました。つけ込んでも美味しいということで、いろいろな野菜を漬けてたべたりもしました。魚や肉も漬けて良いということなので、最後の楽しみに取っておこうと思



火入れ

な食べ物にふれてきたことも今回の活動につながったかな、と思います。最初にご覧いただいたような環境にあるので、周囲でいろいろな食べ物がとれます。

ます。

今回の醤油造りは、子どもたちにとってはもちろん、私にとっても大変幸運でした。条件・環境にも恵まれていました。まず、1クラス8人という規模であったこと。校長が学校に子供を泊めることを許可して、保護者も認めてくれたこと。また大久保さんが常にアドバイスしてくれたこと。これが揃ったからこそできたことでした。また、この4年間の始めに、豆腐や味噌造りの体験を経たことが醤油造りに結びついたのでと思います。さらに、3年生の時からこれまでにいろいろ



最初は私から、コレを食べてみよう、あれを食べてみようと言っていたのですが、しばらくすると子どもたちから、「そろそろコレを食べる季節じゃない?」「とって調理室に行こう」と言い出すようになりました。春のアケビ、ウド、カラマツソウ、ホシアブラ、シイタケ(中学生が敷地内で育てています)、ゼンマイ。ワラビ取り遠足というのがあるのですが、ウチのクラスだけは「ゼンマイも取ってこいよ」と言って、ゼンマイも取ってこさせて食べました。そしてタラの芽。このような活動の中で「全部取っちゃいけないよね」ということも学んで、このタラの芽も私の分も入れて9本だけです。そしてツクシ、フキノトウ、ワラビ。

あく抜きの方法も考えて、昔ながらのワラ灰を使ってやってみました。ヤマブドウの芽。夏にはヘチマを炒めたもの。夏はあまり食べるものがなくて、3・4年生の時には学校の敷地内にいた地蜂を食べてみました。秋になって、サツマイモのツル。イモは他の学年が食べるのですが、ツルが残るのでウチの学年がいただきました。また、敷地内の栗で栗ご飯を作りました。スモモは、生で食べたり、今年は焼酎に漬けて「20歳になったら一緒に飲もう」と言って教室の後ろに置いてあります。挑戦してうまくいかなかったのがトチの実でした。乗鞍で日本ミツバチの養蜂をしている方に様子を見せて頂いたりもしました。秋にはアケビの実を取り、皮もゆでて食べました。ハナビラタケというキノコも食べました。4年間続けてやったのが梅です。学校内に1本だけ梅の木があって毎年取るのはウチの学年しかいませんので、こうやって収穫して、へたを取り、梅ジュースや、今年は梅酒にもしました。



このように普段から四季折々いろいろな食べ物にふれてきたことで、醤油造りに際しても自然と自分たちの手作りで作ってみようということになったのだと思います。自分たちの地域でとれるものをとれる季節に食べる、ということも感じてくれたと思います。

ここまで見守ってくださった大久保醸造店の
大久保さんには、本当に感謝しています。
いろんな方にお知恵を貸して下さったみな
さんのおかげでここまでの実践そして報告
をすることができました。ありがとうございました。



【活動に協力してくれたみなさん】

大久保醸造店（松本市） 大久保文靖さん

大野川小のみなさんが私のところに来るようになって3年ですが、なんといっても原動力は先生の熱意だったと思います。見せて頂いた写真にあったように、味噌醤油以外のいろいろな活動があってこそでしょう。生徒さんも、食べ物が、何もないところから自分の口に入るまでは大変だということがわかったのではないかと思います。味噌醤油というのはありふれていますが、伝統的な食品で日本人にはなくてはならないものです。それを学校で取り上げてくれたというのも大変うれしく思います。麴の色も、今日画面で改めて見ても大変丁寧にできています。今、大人でも温度管理をして手作りするのは難しいでしょう。みなさんの努力に敬意を表します。

宮坂醸造 杉浦孝則さん

大豆の自給率を上げようという壮大なテーマに取り組んでいます。味噌醤油が日本が世界に誇る食文化であると言うことを、教育の現場から発信していきたいと思っています。これからもよろしくお願いします。

相模原市緑区（旧津久井町）農業経営士 石井好一さん

地域の根小屋小学校で大豆作りを手伝うようになって8年、去年からは味噌造りもはじめて、大きく広がってきました。おかげさまで、子どもたちから津久井をふるさとに、という言葉も聞こえるようになりました。これからは子どもたちが大豆を通じて夢を育ていけるかという取り組みになっていくと思います。相模原市の教育長も、よくこの運動をよく知っていてくれました。運動のことをさまざま発信していった甲斐があったと思います。相模原市長と教育長には、仕込んだばかりの味噌をお届けしました。これからは、行政とも協力して、畑のない学校はまずプランターから始めて畑へ、という形で広げていきたいと思っています。今年は中央小学校で戸田先生のお話にあったように味噌造りの工程表がまとまったので、それをもとに、味噌造りをサポートする人材を増やしてゆけると思います。いろいろな人と学校が関わることで子どもたちにいい影響を与えて行ければよいのではないのでしょうか。

【報告会に参加してくださった教諭のみなさん】

相模原市立鹿島台小学校 澤田利子先生

大豆00粒運動と出会ったのは、2年前の立春大吉大豆収穫祭でした。その時に子どもたちの発表を見て本当に感動して、自分の学校の子どもたちにもぜひ大豆100粒運動に参加させたいという思いが高まりました。当時は中央小学校に勤務しており、先ほどお話のあった戸田先生と、「大豆を育てたい。味噌を造りたい」という気持ちが一致しまして、食育と総合的な学習を通じて、大豆の良さ、地域の良さを学ぶという取り組みを始めることができました。今年は市内の鹿島台小学校に転勤になりましたが、やはりやりたくて、4年生の先生に提案して大豆100粒運動を続け、同じく石井さんたちに協力してもらって味噌造りをしました。当日は台風のような雨の日で、どうなることかと思いましたがなんとか仕込むことができ、夕刻には雨が上がって虹が出て子どもたちを祝福してくれているようでした。その日は午後3時から保護者懇談会が予定されており、よかったら参加しませんか、と保護者に呼びかけたところ、昼過ぎからなんと9割以上の保護者が一緒に味噌造りをすることができました。来年もやりたい、とお母さん方が大変燃えていらっしゃいます。このように、大豆を通じて子どもたち保護者地域の方、そのほかいろんな学校のお話を聞いて、みんなが一つの大きな輪になったんだな、大豆への思いが大きな温かい輪になって広がっているんだなということを実感しました。大変いい発表の場に参加させて頂き、大変嬉しく思います。

相模原市立相模台小学校 菊池先生

澤田先生と一緒に中央小学校で大豆に取り組みました。中央小の給食は大変美味しいのですが、最近の子供はやはり洋食を好みがちで、煮物などはどうしても残量が多くなります。それでも、大豆の栽培に取り組んでからは、特に育てたものに対する関心が高まり、豆だけは残さない、など、食べ物に対する意識が大きく変わりました。みそ汁ひとつとっても、このお味噌も豆腐も大豆だ、と考えるようになりました。私も今年異動になりましたが、昨年の4年生からは「自分で仕込んだ味噌ができて、家族で美味しく食べてうれしかった」、1・2年生の時に担任した今年の4年生からは「今年は大豆を育てています」という手紙をもらってうれしく思っています。私は米作りをしている5年生の担任をしており、家庭科の授業で収穫したお米を炊いたのですが、このとき、「去年大豆をやっていたら、仕込んだ味噌でお味噌汁を作ること出来たのに」と考えたりしました。みなさんの発表を聞いて、生活科の授業で取り組むことができるんだな、とヒントになりました。さきほど澤田先生からお話がありましたが、やはりなかなか一人では出来ない。でも、調理師の先生や地域の方たちのお手伝いをいただいて、輪が広がっていくのがまた喜びだなと感じました。

横浜市立下郷小学校 伊藤先生

今年、初めてこの運動を知って参加しました。個別支援級の6人の児童をふたりで担当しています。小さい畑で苦勞しながら育てました。それでも、子どもたちも、保護者も私たちも、本当にやってよかった、と思っています。来年、このまま勤務できるかわかりませんが、この学校に残っても異動しても、大豆に取り組みたいと思っています。そうして運動を広めて、チャンスがあったら味噌造り・醤油造りにも挑戦したいと思っています。



下郷小学校の畑



←下郷小学校 立春大吉大豆収穫祭のステージ

聖ヨゼフ学園 西村先生

横浜市の鶴見にある私立の小学校です。総合の時間に、子どもたちと試行錯誤しながら畑で大豆を育ててきました。枝豆が大豆であることも知らない都会っ子ばかりですので、いろいろなことを教えてもらったり調べたりして、活動を続けている最中です。いろいろな取り組みを他校でなさっていることを聞いて、ぜひ持ち帰って参考にさせて頂きたいと思います。



絵画コンクール銀賞 聖ヨゼフ学園の作品

【ご挨拶】

大豆100粒運動を支える会会長 辰巳芳子

今日はお忙しい中遠いところからお集まり頂きありがとうございます。大豆100粒運動を支える会の運営に携わっている者としてずっと気にしておりましたのは、学校間の交流をもつことができないことでした。私たちも、参加校をおたずねして、抱いてらっしゃる問題がうかがったり、他校の情報をおたえしたり、ということはずっとしたかったのですが、なかなか実現できませんでした。今日初めて学校間の交流を持つことが出来ました。本当を言うと、このような集まりがなければ大豆100粒運動の将来はないと思っています。



私は豆まきの向こうを見えています。豆という命から、人間は自分の命と出会うのです。ものの命というのは不思議なものです。人の命を手引いていきます。なぜ豆をまくのでしょうか。花を育てるのは全く違います。育てたもので多様に命を養う豆を育て、豆の命そのものと出会うことによって、生きてゆきやすい命が育つということです。先生方にも、常にそのことを見て頂きたい。豆を育てるということは、ただ単に育てて収穫したものを食べる、それだけではありません。そこに留まっていると、100粒運動の真意に達することが出来ません。自分の命と本当の意味で出会うことが出来る子供、「人間」を育てること。なぜだかわからないけれど、なぜか大豆の命が人の命を育てます。それに気づいて頂きたい。そして、先生方も自然にお育ちになると思う。それが、私が最も望んでいることです。なぜ人は生きるかということに自然に気づいていきます。豆まきをすることによって、自分の命への手応えを子どもたちがどれほど感じるのでしょうか。それはいろんな困難にあっても耐えていくことができる人格を、言わず語らずに育てます。

大野川小学校では、3年続けて大豆を育ててくれました。出来る環境があれば、ぜひ2年生から卒業するまで毎年豆まきを続けさせて下さい。必ず記録を取り、絵を継続して描かせて、大切に保管してください。それを一生持っていれば、誰に励まされるよりも、その方を励ましてくれるはずですよ。年を追っての自分のものの見え方、書いたもの。その記録が自信になるのです。年ごとにいろいろなものを育てるのは違います。自分自身を突き放して見るようになるのです。

今日はいいい集まりが出来ました。来年は、みなさんぜひお知り合いを連れてこの場にいらして下さい。2倍にも3倍にも参加者を増やしてください。ありがとうございました。