



# ふるえがお



古江小 HP QR コード



令和6年1月11日

松江市立古江小学校学校だより（文責 校長：青山 巧）

## 新年あけましておめでとうございます！

1月9日、予定通り3学期の始業式を迎えることができました。

このような冒頭にしたのも、1月1日の能登地震によって、石川県を中心に多くの死者、行方不明者、倒壊家屋等が発生した地域においては、避難所生活を余儀なくされ、9日に予定していた始業式も15日に延期となったそうです。水道や電気といったライフラインが復旧されなければ、更に伸びるのではないかと危惧します。

始業式には、子どもたちにこの能登地震のことと辰年について話をしました。

能登地震については、大学の同級生が炊き出しボランティアとして現地に入り、被害にあった人と交流したことをSNSで知り、子どもたちに始業式で地震のことについて話すことを伝えると、コメントを返してくれたので、それについて話しました。同級生は難しい言葉を使っていたので、子どもたちに伝わるために易しい話し言葉にしましたが、ここでは原文のまま紹介させていただきます。

災害に見舞われたところでは、例外なく「まさか！」「ここで！！」（と言われていました。）

特に子どもたちには、自分の中にある正常バイアスに負けないよう、本気で防災訓練に取り組んだり、もし断水したら、もし家に住めなくなったらどうすれば生きていけるか、備蓄がいるか知らないか（などを考えてほしい。） 親任せにせず、自ら考える習慣がつくといいなと改めて考えさせられました。

辰年については、辰年に新しいことを始めると成功することや、これまで準備してきたことが形を成すと言われていることを伝え、今年はたくさんすることに挑戦をして飛躍の年にしてほしいと話しました。保護者の皆様、地域の皆様は何か新しいことに挑戦されますか？ それとも今やられていることにさらに磨きをかけられますか？ 子どもたちに負けないよう私たち大人も飛躍できるといいですね。

### 大谷翔平のグローブ

昨日、松江市教育委員会より大谷翔平選手から寄贈されたグローブ3個を受け取ってきました。

本校では、その紹介や活用方法について、管理職で相談をし、児童会の保健体育委員会に任せることにしました。

大谷選手の「野球しようぜ！」の呼びかけに対して、どのように工夫をして全校児童に発信をしていくのか、3つしかないグローブをどのように使ってもらおうのか楽しみです。

### TV放映

9日の始業式の様子と3年生の学級活動の様子が日本海テレビのニュースエブリイで放映されました。ご覧になられたでしょうか？

その前に新潟県を中心に大きな地震が発生したので、ローカルニュースが飛ばされないかとドキドキしていましたが、最初のニュースで取り上げていただきほっとしました。

校長は少しよそいきの声でしたが、3年生は物おじせずにインタビューに答えていて、とてもたくましく感じました。

本校山根教諭の力作です。大学時代に書道の免許を取得し、現在も研鑽を続けているそうです。書の腕前もそうですが、アイデアとイラストも味がありませんか？



県外で小学校の教員をしている教え子からの年賀状に「古江小のホームページに掲載されている校長室だよりの『ふるえがお』を楽しみに読ませてもらっています。」という一文が添えられています。

本人が大学卒業後は一度しか会っていないのですが、SNSで繋がっていたところから、ホームページにたどりついたようです。

その時に感じたことが、便利さと怖さでした。情報をつなげていけば、世界中の誰とでも繋がることのできるということは、逆に言うと世界中の人に自分をさらけ出していることとなります。子どもたちにメディアと上手につきあっていくことを教えている立場でありながら、怖さについて自分自身の認識が甘かったと反省をしています。

学期初めのところで、今学期はタブレットをこれまで以上に積極的に活用するよう先生方をお願いをしました。休み時間の使用や家庭への持ち帰りも増えると思います。課題は、決められたルールの中で使用することが守られるかということだと思います。以前にもお伝えしたように、「失敗を通して学ぶ。但し、取り返しのつかない失敗はさせない」のスタンスで対応します。

## おせち料理

年末のテレビ番組でおせち料理の絵本がたくさん売れているとニュースで紹介をされていました。ご覧になった方もいらっしゃるのではないのでしょうか？

昔ながらのおせち料理には、それぞれいわれがあって願いが込められていることを絵本で子どもたちに伝わりやすくかいてあるものでした。それに興味関心をもってくれている子どもや大人がいることがなんだか嬉しくなりました。

自分の小学生時代には、正月3が日には、黒豆や昆布、田作り、海老、野菜の煮物、赤貝、紅白なます、かまぼこなど保存がきくおせち料理しか食べさせてもらえなかった記憶があります。当時はお店も開いていなくて、選択肢はほかにはありませんでした。（「おせちもいいけどカレーもね」というCMもあるくらいでした。）今では、お店でおせち料理が売っていて、種類も豊富で選ぶのに迷ってしまうほどですし、お店も元旦から開いていて外食だって容易にできます。

和食は2013年にユネスコの人類の無形文化遺産に登録されました。その特徴の一つとしておせち料理など年中行事の特別な料理があることが挙げられています。世界に誇れる日本の食文化を、子どもたちに伝承していくことも我々大人の務めですね。

我が家では伊達巻を毎年私が手作りしています。魚のすり身をすり鉢ですって、卵を入れてさらにすって、味を調べて専用の卵焼き器を使ってとろ火で丁寧に焼きました。1本目は少し焦がしてしまいましたが、2本目はお店に出せるレベルだったと自負しています。手間と材料費を考えれば買った方が安いかもしれませんが、母から受け継いだレシピと器具で可能な限り手作りしていくつもりです。子どもたちがそれを受け継いでくれたら嬉しいのですがこればかりはわかりません。