

全校朝会（お雑煮・日本の文化）

2018. 1. 15

6年生に「今週の学校公開の時に頑張りたいこと」を聞きました。

この間、始業式に、お雑煮の話をしました。「みんなが食べたお雑煮を教えてください。」と伝えたら、たくさんの方が「お雑煮紹介」の紙を書いてくれました。焼いた四角いお餅の入ったしょうゆ味のお雑煮を食べた人が多かったのですが、おしょうゆ味でもみそ味でもないそのほかの味だという人もかなり多くいました。その人たちはだし汁や澄まし汁のようなおつゆだと書いてくれました。お餅は、あんこのお餅や豆の入ったお餅の人もいました。具は、本当にいろいろで、とりにく、こまつな、なると、みつば、にんじん、だいこんが多かったのですが、イクラ、ハマグリ、ブリ、かぶや長ネギやごぼう、しいたけや白菜、油揚げやのりなどが入っているものもあり、やはり、その家、その家に伝わったもので、みんな違うのだなと思いました。どれもおいしそうだなと思いました。1年生の中尾さんの家のお雑煮は京都のお雑煮だそうです。京都の白味噌とかつおだしのおつゆに、まるくて焼いていないお餅と大根と里芋が入っています。保坂先生が紹介してくれたお雑煮は保坂先生のお母さんが作ってくれていたお雑煮で山口県のものだそうです。エソという魚の出汁で作ったおつゆに、かまぼことしいたけと三つ葉とあんころ餅が入っているそうです。栄養士の野村さんが紹介してくれたのは新潟県のお雑煮で、おつゆはほとんどなくて、ぜんまいとだいこんの煮物とおもちをからめて食べるのだそうです。飯塚さんは長野県のおじいちゃんやおばあちゃんのところで、いとも一緒に食べたのだそうです。こんにゃくや長ネギやキノコが入っているそうです。私は、夫と2人で食べたので、おじいちゃんやおばあちゃんやいとこなどとにぎやかに食べることができた人がちょっとうらやましかったけれど、たくさんの人と一緒に食べるのは、とてもいいことだなと思いました。

お雑煮もおせち料理も日本に昔から伝わる食文化ですね。日本の文化については、今、5年生が勉強していて、先週の金曜日12日には、韓国の小学校5年生が8人、戸三小に来てくれたので、お互いの国の文化を紹介し合いました。戸三小の5年生は、浴衣を着て、お琴を弾き、お茶を点て、日本の遊びを紹介して、はねつきや竹トンボや折り紙や囲碁や達磨落としなどを体験してもらっていました。初めて会う人と一緒に遊ぶのは、けっこうドキドキすることだと思うのですが、韓国から来た人たちに喜んでもらおうと一生懸命だったのがとてもいいなと思いました。同じ日に、3年生のところには、オーストラリアからお客様が来ました。10年くらい前に、戸三小で英語を教えていた人とその人の友達と家族です。一緒に給食を食べ、たくさんお話できたようです。韓国の人たちもオーストラリアの人たちも、また来年も来てくれるといいですね。いろいろな国の人たちと仲良くなるのは、とてもいいことだと思うからです。

今週は、木曜日から土曜日まで、学校公開日です。お客様がたくさんいらっしゃるので、あいさつを頑張りましょう。そして、1学期や2学期よりも成長した姿をお家の人に見てもらえるように頑張りましょう。