



## 「月の学校 (2)」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

お月見につきものの食べ物・・・といえば「月見団子」だろう。これも、子どもたちが、自身で作ることになった。団子といっても、白玉団子のようなものに、ちょっと味付けをただけのものだ。

血球』のような形にすると、お湯に入れた時に、加熱しやすいのだ。



サア、たくさんの月見団子ができたよ！金属製の容器にきれいに並べて、落っこさないように、お母さんボランティアの待つ、家庭科室へ。用意されたお鍋で、ゆでてもらいます。

まずは、紙コップに上新粉を入れて、適量の水を加えて練る。実は、1学期にも試しているのですが、子どもたちも、慣れたものだった。紙コップを使う方法は、前回の失敗から、教師が考え出したものだ。これはうまくいって、一人ひとりが、責任を持って作業ができたように思う。



すぐにゆであがって、一人ひとりのお皿へ。味付けはお醤油とお砂糖。一人5個か6個だが、この時点で時刻は17時半。子どもたちは、すでにお腹を減らしていて、あっという間に、ペロっと食べてしまった。

このあと、お母さんボランティアの作ってくれた、「月見汁」と、お菓子班の作った「月見どら焼き」もふるまわれ、子どもたちのお腹の虫も、少し静かになったようだ。片づけが済む頃には、外も暗くなってきた。さて、お月様は昇ってくるかな？ (つづく)



よく練れたら、少し大きな容器に移して、適当な大きさをとり、丸くする。真ん中を少しへこませて、『赤