

「ムササビを飛ばそう(3)」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

高尾山薬王院の精進料理は、主として高尾講の団体参拝の食事として出されるものである。小学生(しかも7歳か8歳)の団体を受け入れたことはほとんどないそうだ。アレルギー対応も含め、事前に料理内容については、念入りに打ち合わせをしておいた。



精進とはいえ、小学生向けに食べやすいメニューを料理長さんを中心に考えて下さった。こんなふうに、赤い絨毯に正座して、お膳で食事をいただくこと自体、初めての経験という子どもも多かっただろう。

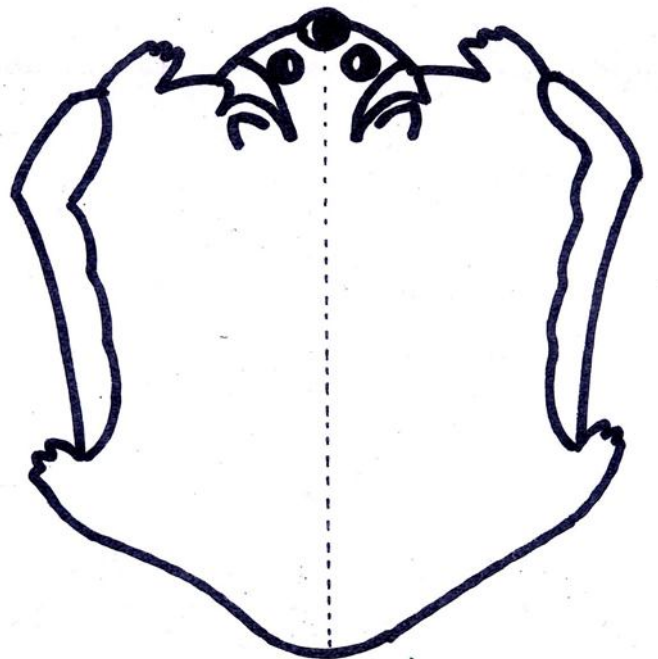


一番驚いたのが、この「精進ウインナー」。どう見ても普通のウインナーだし、味も食感も本物に近い。しかし、材料は大豆というからオドロキ。ほかに、
「豚の角煮」にそっくりな煮物なんてのもある。自然薯(じねんじょ)のお豆腐もおいしかった。

さて、高尾山の遠足から帰って、最初の私の授業(2年生)では、ムササビがどうやって飛んでいるか・・・ということをお話にした。2年生の子どもの考えはいろいろだった。

「鳥みたいにパタパタ飛ぶと思う。」
「ちがうよ、ムササビは羽がないんだよ。体を広げて飛ぶんだよ。」
「紙飛行機みたいに飛ぶと思います。」
「手(正確には前肢)と足(後肢)の間に、マクッぽいのがあって、それを傘みたいに広げて飛ぶ。」

最後の意見は、実際の生態とかなり合っている。私は、「羽ばたかなくても、ムササビは滑空して飛べる。」ということをお話、子どもでも理解できるようにするには、どうしたらいいか、あらかじめ考えておいた。相手は2年生である。私は、模型を作らせて、それで子ども自身が試すのが一番いいと思った。



これが完成した型紙である(印刷用は次号に掲載)。しっぽもない。「何だこんなのか!」と思われるかも知れないが、実は非常によく考えて作った。(つづく)