

学校だより



市川市立平田小学校

いなほ
稲穂学校教育目標
夢をもち、たくましく生きる
子どもの育成

No.8

R 6年7月8日

～共に学ぶ 共に育つ 共に感動する 共に未来を創る～

校長 蜂須賀 久幸



賢い子に育てる魔法のフレーズ

赤門を入れて右手にある掲示板に、以前掲示しておいたメッセージ。

学校では、間違えないと頭が良いとされる

社会では、間違いから学べると頭が良いとされる 恐れずチャレンジ！

点数主義の場合、客観的に自分の立ち位置を把握することが比較的容易です。ただ、成績や順位、序列、勝ち負けなどのランキングをもって人を格付けしたり優劣の判断をしたりしてしまう傾向や意識があることも事実です。こうしたことによって、子供たちは転ぶ（失敗すること）を怖がるようになります。転ぶことを恥とを感じるからでしょう。でも、転んだままでいること、何もしなければ転ばないと考えてしまうことの方がよっぽど恥ずかしいことだと気持ちを切り替えてほしいのです。子供のうちから失敗を恐れて行動に移せない子になってほしくはありません。将来において高い壁を乗り越えることができれば、もしかしたらその壁は自分を守ってくれる砦になるかもしれません。点数主義では評価しきれない学力・生きる力が、間違いなく存在します。本当に賢い子に育つために、私たち大人は以下に挙げる「魔法のフレーズ」を自然に使えるようでありたいものです。子供たちの周囲に、否定せずに話を聞いてくれる、励ましてくれる人の存在は不可欠ですから。

- (1) なぜだろうね ⇒ 「どうして?」「なんで?」と子供はよく尋ねます。こうした子供が疑問に思ったことを肯定してあげることで、自然と好奇心が育まれます。
- (2) どんな考えでそうしたの? ⇒ 結果よりも行動する、能力を身につける過程を評価することで、モチベーションを獲得していきます。
- (3) あなたはどう思う?あるいは、あなたはそう思ったんだね
⇒ 自分の考えていることを、自分の言葉で言わせるようにすれば、自ずと説明力や論理的思考が身につきます。待っていられずに、子供の言葉を先取りしたり頭ごなしに叱ったりせず、行動の裏に隠れた思いを引き出し共感するようにしたいものです。
- (4) どうしようか? ⇒ 失敗したときには、次の場面での克服術を考えるようにします。
- (5) あなたはどうしたい? ⇒ 自分の気持ちを内省することが大切です。自分の力で何かを変えられるように考えることを怠ってはいけません。
- (6) 要するにどういうこと? ⇒ 頭の中にある考えをまとめて、再構築につながります。

こうした過程の中で、「面白いことを考えたね」とか「あなたならやったらできる!」と認め励まし、何かを達成した際には「がんばったね」と労い賞賛することを忘れないようでありたいと思います。子供たちに勇気を与え、自己肯定感を高められるかどうかは、私たち大人が子供たちを受け入れる姿勢如何にかかっているのではないのでしょうか。学校でも家庭でも、何気ない魔法のワード・フレーズをシャワーとして浴びさせてあげたいと思います。

名もなき名言

「幸」って逆さまにしても「幸」。

だから、幸せの反対は、不幸なんかじゃない。

だけど、「幸」から一本取ると「辛」になる。

今の当たり前の幸せが

何か一つ欠けたら辛い。

だから今、幸せとと思っていることを

大切にしないとイケない。

誰が書いたかわからない、右の詩を見つけました。

子どものすこやかな成長の基盤は「家庭」です。もしかすると、辛い気持ちを抱えたまま、家に帰ることがあるかもしれません。そんなときに、心の中の欠けたものを繕えるのは家庭だけという場合だってあります。

だから、ちゃんと見てくれている、聞いてくれるという安心・幸せを感じられる家庭でありたいと願います。



7月24日と8月5日は、夏の「土用の丑の日」



土用の丑の日という夏のイメージですが、実はどの季節にもあって、今年はずでに終わった日も含めて6回。この日が近づくと、スーパーには「うなぎ」の文字がたくさん見られます。

では、どうして土用の丑の日にウナギを食べるようになったのでしょうか。ウナギを食べるようになった由来は諸説あるようですが、最も有力だとされているのが、江戸時代の科学者であり物知りでも有名だった平賀源内が広めたという説です。本来、ウナギの旬は冬であって、わざわざ夏に食べるものではなかったのだそうです。当然、江戸時代にも夏場は客足が遠のいて、ウナギ屋を営む人は困り果てていたといいます。そこで、ウナギの売り上げを夏にも伸ばせないかと平賀源内に相談したところ、店先に「本日、土用の丑の日」という張り紙を出すよう助言されたそうです。その結果、博学の先生が言うのだからと評判を呼び、ウナギが飛ぶように売れて大繁盛しました。これを見たほかの店も真似しない手はありません。現在のように、夏の土用の丑の日にウナギを食べるという文化は、そのころから続いているのです。

また、「丑の日に『う』の付くものを食べると夏負けしない」という風習があったとされ、ウナギ以外にも梅干し、瓜などを食べる習慣が根付いていました。さらに、丑の方角の守護神が「玄武」という黒い神様だったため、「黒い物を食べるとよい」というおまじないも考えられました。つまり、「う」が付いて「黒い」食べ物となると、まさにウナギがドンピシャだったようです。

このウナギの蒲焼ですが、関東ではうなぎを背開きにしますが、関西では腹開きです。関東では、腹開きだと「切腹」をイメージさせて縁起が悪いと嫌い、商人文化の関西では「腹を割って話せるように」と腹開きにしたとされます。

さて、私たちが食べるウナギのほとんどは養殖で、しかもほぼオスであるということはあまり知られていないようです。現在、日本全国のウナギ流通量で天然ウナギが占める割合は僅か0.3%未満。そして、ウナギが幼魚のうち全部オスで、水質や餌など過ごした環境によって転換してメスになるのだそうです。天然うなぎでも川にいるものはオスが多く、海にいるものはメスが多いというから何とも不思議。

夏本番を迎える前に調子を整え、英気を養う「半夏生」(今年は7/1)などを含め、おもしろい風習が日本にはたくさんあります。こうしたことも家庭学習のヒントになりませんか。

