



「みんなでつくろう幸せな学校」



自ら進んで学ぶ子 自分を高める子 互いを認め合える子

進んで健康な体をつくる子 すべての子どもが幸せを実感できる地域にする

令和7年6月22日 第7号

市川市消防局 救急隊

く、社会を幸せにしている職業人の話を聞き始めました。第一弾は、「救急隊員」。

市川市消防局が担う業務や消防士・救急隊員の一日の様子などを写真で紹介してくださいました。職業柄ということもあるのでしょう、「助けたい」という強い思いと、毎日繰り返す「訓練」に辛抱強く取り組むこと。これが救急隊に必要な力だと。命と向き合う仕事だからというわけではなく、どんな仕事にも「強い思い」と「辛抱強く積み重ねていく力」が必要なのでしょう。

6年生のわくチャレ（総合的な学習の時間）では、「大野小に広げよう 幸せの『わ』」をテーマに、最高学年として大野小を幸せな学校にするためにできることはないか考えています。そのノウハウを学ぶべ



第二弾は、トロンボーン奏者。まずは、トロンボーン

の特徴を生かした曲をピアニストとともに。音が大きくてびっくり！「音楽室だから、これでも音を小さくしているんだよ。」と。トロンボーンって、こんなに力強い音が出るのだと、吹奏楽部の人たちが一番驚いていました。

トロンボーン奏者

劇団四季のミュージカル「バックトゥーザフューチャー」のメイン奏者でもあり、各地での演奏会や大学での講義と仕事の内容が多岐に渡るため。「朝5時に家を出て、夜中に帰ることも珍しくない。」と。「はっきり言って、ブラックだね。」と。「でも、楽しくてやめられないんだ。」とも。手書きの資料にも書かれていましたが、「自分の思いを自分の言葉で表現できるようにしよう。」と。表現したくなるような思いを育てていきたいと思いました。

イタリアンレストランシェフ

のシェフ。「趣味と仕事、何が違うと思う？」と子どもたちに。「……。」と子どもたち。「趣味はお金を払ってすること、仕事はお金をもらってすること、僕はそう思う。」とシェフ。「趣味を仕事にしてみようと、凝ってしまうので採算が合わなくなるから、僕は趣味と仕事を一緒にしない。」とシェフ。

「好きなこと、得意なことを仕事に！」という考えばかりではないことを知った子どもたちでした。そして、こんな興味深いお話も。「料理は、算数と理科。」「例えば、でんぷんはこの温度で糖に変化していくから……と、科学の知識がないとおいしい料理を作ることができない。」「丁寧な字を書くことができないと恥ずかしいし、お客さんとは歴史の話が多いので社会の知識がないと話ができない。」「今の勉強は、必ず将来の仕事に役立つから、勉強してね。」と。「僕は全然勉強しなかったから、苦労したし、努力もしたよ。」とも。料理だけではなく、人間性も磨いていかないと！

第3弾は、イタリアンレストラン



第4弾は、学校薬剤師の方々。薬剤師になるまでの道のりや薬局での薬剤師の仕事内容、さらには、学校薬剤師としての仕事についても説明してくださいました。そこで、2種類の軟膏を練る調剤体験を。練り台に乗せた2種類の軟膏をへらを使って混ぜていきます。よく混ぜたら、プラケースに移します。軟膏台に軟膏を残さないよう、へらできれいにすく

学校薬剤師





います。ムスカシ・・・。水剤の調合体験も。鉄剤だったので、お茶と混ぜたら真っ黒に！これには、子どもたちもびっくり！！「こういう失敗もある。」と菓匠師さん。「失敗したらどうするのですか。」と質問が。「患者さんのためだから正直に言って、医者の指示に従います。」「隠したりうそをついたりしたら絶対にだめ。人間だから失敗することもあるよ。だからこそ、正直でいることがとても大事。」とも。「失敗を恐れず、いろいろなことにチャレンジしてほしい。」とエールを。

パティシエ

第5弾は、パティシエ。初めに、美しい飴細工の作品とケーキ作りの様子を動画で。「昨日今日でできることではない。今の店を持つまでに、18年間修業をしてきた。」と。「18年間・・・。」と

子どもたち。「最近、すぐにあきらめてしまう人も多いけど、自分でやろうと決めたことは、簡単にあきらめずに続けてみてほしい。だって、自分で決めたことなんだからね。」とも。「失敗したら、ケーキはどうするのですか。」という質問は、「形を変えて商品にする。物は大事にするから、簡単に捨てない。ケーキの切れ端とかも商品にしているよ。」と。「手を抜いた仕事をする、すぐにバシちゃう。お客さんにわかつちゃうから、絶対に手を抜かない。」とも。最後に、ケーキをデコレーションする様子を見せてくださいました。



「中のクリームは固めに。」農家さんから直接購入するというこだわりのイチゴをふんだんに並べ、スポンジでサンド。「外側のクリームは、延ばすので軟らかめに。」デコレーション台を使って、あっという間に塗り上げました。「お化粧みたいな感じね。むらなく塗るんだよ。」最後に、

絞りを。手元の様子を映像で見ているだけで、子どもたちはわくわく！上にもイチゴをたっぷりとのせて「完成！」です。「おいしそう〜。」「食べたあ〜い。」と子どもたち。ケーキは教職員でいただきましたが、子どもたちには特製大野小6年生クッキーを。おいしくいただきました。



梨農家&JAいちかわ営農指導員

「みんなが、大野小のために鬼ごっこを企画したいと考えたとき、どんな鬼ごっこにしたいのか、周りの人と意見を出し合ってみて。」と、梨農家さん。「教室の中は・・・。」「1年生も楽しめるようにするには・・・。」「ルールを決めないと・・・。」と子どもたち。社会で必要とされる力は、「発想力だと思う。」と梨農家さん。「おいしい梨を作るために、肥料をどうしていくのか、水の量はどのくらいがいいのか、自分で考えて試してみるんだ。失敗することばかりだけど、そうしないとよい梨はできない。」「みんなが考えた鬼ごっこも失敗するかもしれないけど、失敗は素敵なことだよ。失敗するからこそ良いものができる。むしろ、失敗したほうがかっこいい！」とも。「自分が作る梨は、ドバイという国の大使も認めるほどの梨だけど、自分は満足していない。よい梨を作っているとは思えない。もっとおいしい梨を作りたいと努力するからこそ、人に認められる梨ができるのだと思う。」「いっぱい失敗してください。」と。



営農指導員として、400人以上の農家さんとかかわってきたとのこと。「農家さんは、一人ひとり考えもやり方も違うから、その人の立場になって、何がよいのか考えて提案してきた。」「肥料や管理の仕方についてもたくさん勉強してきた。」「嘘をつかず、誠実にその人に向かうからこそ、信用してもらえるのだと思う。」とも。これまで聞いてきたお話と重なるなあ・・・。さらに、「人とのつながりを大切にしている。自分が困っているときに、必ず助けてくれる。そのためには、あいさつやありがとうという言葉が言えるようにしよう。人から可愛がられるような人になろう。」と。大野小学校を助けてくれるたくさんの方々に感謝。

おまけ・・・

2年生が育てている野菜に

うどんこ病が発生！治療法を模索していた2年生に救世主！キャリア教育にきた農家さんと営農指導員さんに「見て！」「教えて！」と猛アタック！この姿こそが学ぶということなのでしょう。私達も勉強になりました。

