

学びをしポート!

myらいふ



● 記事のご案内 ●

1985. 4. 25~

152号



- ① 鹿沼宿ウォーク
- ② こどものまち「ミニかぬま」
- ③ 北押原コミュニティセンター公民館事業
「デコ巻き寿司を作ろう」「災害時の料理体験」
- ④ まるごと日本語教室

myらいふは、市民編集員が取材・編集する生涯学習情報です。



わがまち鹿沼の、歴史・文化財を歩こう。

2月10日(土)鹿沼学舎主催の「鹿沼宿ウォーク」が開催されました。午後1時30分、まちの駅 新・鹿沼宿に10名の参加者が集合。講師は鹿沼学舎事務局長の福田純一さんです。今日の行程をまとめた10ページほどの資料が配られ、館内に展示されている鹿沼宿のジオラマを見て全体像をイメージしてから出発です。



まず初めは鹿沼宿の要所石橋町交差点界隈。当時は宿場用水にかかる橋が石橋だったので名付けられたそうです。木のふるさと伝統工芸館では漆塗りの豪華な彫刻屋台の説明を聞きました。今宮神社表参道の途中では、明治大正期の洋館の面影を残す駒橋歯科医院と大谷好美館こうひかみを見ながら、文化財の宝庫今宮神社に向かいます。天文3年(1535)壬生綱房つなむらが今宮権現と称して城の鎮守としたのが神社の起こり。本殿、拜殿、唐門の彫刻、戦時中に供出して鐘のない鐘楼、境内に残る多数の石碑、記念碑などを詳しい説明とともに見学します。かつて保育園があり現在は駐車場になっている場所

では、戦後の一時期サーカスの興行があったという参加者の話も聞こえてきました。天神町では元禄2年(1689)に奉納された鹿沼最古の鳥居が残る天満宮を見学。本殿内には天神座像、右手には鹿沼五弁天のひとつがあります。今宮三社家のひとつ上材木町の柿沼家の蔵から多数の貴重な資料の発見があったことや、同じく今宮三社家の福田家の古い商家のたたずまいなどにふれることもできました。

街道を北へ進み戸張町の星宮神社を經由して、文化橋町では文化活動交流館展示室を見学、郷土の偉人紹介パネル、大正時代頃の鹿沼絵地図やかかつて鹿沼に存在した映画館の広告などに、昔話の輪が広がりました。隣接する文化活動交流館石蔵の外観を見て、次に鹿沼五弁天のひとつ富島弁天に寄り、十二社神社前から銀座通りを抜けて約2時間半の行程を歩き、無事出発地に戻りました。いつもの何気ない街角に今も残る歴史と文化を体験した「鹿沼宿ウォーク」でした。



こどものまち ミニかぬま

2月11日(日)、こどものまち「ミニかぬま」お店づくり大作戦!の店長会議の第3回目がプロジェクト^{そら}宙で行われました。

本日の議題は、1.前回の振り返り 2.お店に必要なものを作ろう 3.「模擬ミニかぬま」について 4.品物のねだんを決めよう 5. お店の場所を決めよう 6.振り返りの6つです。

まずは、お店を開くために必要となる看板やゴミ箱作り。家から持ち寄ったダンボールや画用紙に、どのような文字や絵を描けば人目を引くことができるだろうかとみんなでアイデアを出し合いながら試作を重ねていきました。

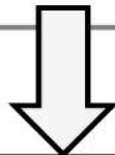
片づけ、休憩の後は、次回行う「模擬ミニかぬま」の準備です。

「模擬ミニかぬま」は本番のリハーサル。ぎょうざやたこ焼きなどを実際に作り、値段を決めたりお店の場所を検討したりしました。

自分のやるべき事に集中し熱心に取り組んでいる子ども達の様子から、あそびの中から子ども同士の交流を通じて生きる力を育み、まちづくり体験活動を通して社会の仕組みや住民自治について学びを深めるといふ、このプロジェクトの趣旨を子ども達は体現することができるに違いないと確信しました。



いよいよ本番!



3月24日(土)~26日(月)の3日間、こどものまち「ミニかぬま」が、市民情報センターで行われました。

ここでは、小学生から18歳の子どものみだけの楽しい遊びのまち。自分たちでまちのルールを決め、やりたい仕事をし、お給料の“ベリー”で好きなものを買ったり遊んだりできるんです。遊びの中から、子どもどうしの交流とまちづくり体験を通して生きる力や社会の仕組みを学ぶのが、このプロジェクトの趣旨です。

会場は様々なお店にぎわっていました。また、飲食店や物品販売といったたくさんのお店だけでなく、銀行や市役所、クリーンセンターまであります。冒頭、ミニかぬま市長等の選挙が行われ、子どもたちの票によって当選した市長と副市長の任命式も行われました。このイベントのこだわり抜かれたまちづくりの細やかさに驚かされると同時に、この日に向けて子どもたちが一生懸命に準備してきたことが感じられ、とても感心しました。

ある大人のスタッフは、「子どもたちだけでお店を運営したり交渉したりする姿を見ていると、今まで知らなかった一面もかい間見えたりして発見の連続です」とおっしゃっていました。

交流と遊びを通して生きる力を育てていく子どもたちの活力と熱気が、会場を包み込んでいました。その中で生まれたたくさんのキラキラとした“笑顔”は、人と人をつないでくれました。



北押原コミュニティセンター 公民館事業

デコ巻き寿司を作ろう

2月27日(火)に「デコ巻き寿司を作ろう」が行われました。講師は日本デコずし協会認定マイスターの木村哲子さんです。受講生は10人でした。

最近話題になっているこの「デコ巻き寿司」は、日本デコずし協会がおとなだけでなく子どもたちにも親んでもらうために命名したもので、千葉県の郷土料理である「太巻き寿司」を参考に考案されたものです。日本の家庭料理として冠婚葬祭や地域の集まりでふるまわれてきた巻き寿司は、具材と巻き方を工夫して断面に美しい図柄を描きます。一見難しそうですが、手順どおりにすれば誰でも簡単に巻くことができるそうです。今回作るのはバラとおひなさまです。比較的簡単だというバラの巻きずしからはじめました。

まず最初に白とピンクの酢飯を作ります。白はご飯をそのままピンクはおぼろを混ぜて作ります。広げたのりに錦糸卵を均等に広げその上にピンクの酢飯を所々9カ所に置きます。それを2枚作ります。その間にたら

こと紅しょうがを散らします。1枚を手前から最後まで巻きます。巻いた1本をもう1枚の広げたのりの上に置き、のり巻を乗せたまま手前から上にその太巻きをのせて更に巻きます。とても大きな太巻



が出来上がりました。作り始める前は、皆さん不安な様子でしたがやってみると意外と簡単に出来ました。包丁を入れて断面を見た瞬間「わーすてき」「うまくできた」と感動の声が上がっていました。



おひなさまの巻き寿司もバラの時と同じように色とりどりの酢飯を作っていきます。台座になる厚焼き卵・顔のチーズかまぼこ・えぼしのかんぴょうをそれぞれのを巻いてパーツをつくり、順番にのりのの上のせてご飯をのせて巻くとバラより大きな太巻きが出来ました。切ってみるとおひなさまの断面がキレイに表れました。

男性にお話を聞くと「想像していたものとは違ってびっくりしました。思ったよりもいいのが出来ました。世界で1つのデコ巻き寿司です」と話してくれました。「今日の夕飯になるね」「孫が喜ぶわ」といった会話があちこちから聞こえてきました。思ったよりも簡単で楽しいデコ巻き寿司は「見て楽しい。食べておいしい。ぜひおすすめですよ」と木村先生は言っていました。「作る楽しみ・見せる楽しみ・食べる楽しみ」を兼ねそなえたこのデコ巻き寿司は食を通して団らんをつくっていくのだなと思いました。そしてより一層みんなの笑顔も作っていくことでしょう。



3月4日(日)、「災害時の料理体験」が開催されました。缶詰や乾物などの非常食を材料にダッチオーブンとポリ袋を使って実習を行い学んでいきます。講師は宇都宮文星短大教授の湯澤敏子先生です。

参加者は18名、自然体験交流センターの高山先生と横山町自治会長さんがお手伝いに来てくださいました。今回作るメニューは、リゾット、ローストポーク、ご飯、カレー、うどん、乾物を使った料理です。

ダッチオーブンは煮る、焼く、蒸す、揚げるなどのほとんどの料理に対応する鋳鉄製の鍋で中の食材の水分や旨味を逃がさない無水料理が可能です。リゾットはお米とトマトジュース、マッシュルームやコーンなどの缶詰をダッチオーブンの中に入れ炭火の上に置いて30分間待ちます。ローストポークは炭火の上で熱くなったダッチオーブンで肉の表面を焼いてから取り出し刻んだ野菜をそこに並べてその上に肉を戻し入れ蓋をして50分間待ちます。ダッチオーブンの中の料理が出来上がるまでの間にポリ袋を使った料理の実習に取り組みます。ポリ袋は「高密度ポリエチレン」を使用します。-30℃から110℃まで対応可です。大きな鍋に水を入れ(この水はお風呂の残り湯などで代用可)沸騰させフツフツとやっとならぬ火加減にします。お米1合に対して1.3倍の量の水を加え袋の口を空気がなるべく入らないよう

災害時の料理体験

にねじってギュッとしばりお湯の中に投入します。煮込みうどんは、乾麺1束に4倍の量の水、さらに麵つゆ適量を加え同様にします。カレーは、ポリ袋の中に細かく刻んだじゃがいも、玉ねぎ、にんじんとツナ缶、カレールウ、少量のお水を加えお湯の中に30分入れれば出来上がりです。

ポリ袋でごはんやカレーが作れるのだろうかと半信半疑の表情を浮かべていた参加者の皆さんも試食をしてみて炊飯器や鍋を使って料理したものと変わりなくとても美味しく出来上がっていることに感動している様子でした。

「いろいろな事を学ぶことができた。今日ここで勉強したことを家族や地域の方々に伝えたい」と話してくださった男性は防災士の資格を取得し消防団員として活動されているとのこと。

湯澤先生がお話しされていた3つの知恵「食材の知恵」「器具の知恵」「保存の知恵」を持っていれば災害によってライフラインが寸断されてしまっても温かくてしかも美味しい食事を作ることができるということを学びました。





日本語でつながろう!!



2月15日(木)情報センターで毎週木曜 19時~20時30分まで行われている『まるごと日本語教室』の取材に行ってきました。

この講座は15年前から始まった在住外国人のための日本語教室で、講師は養成講座を終了された日本語ボランティアとプロの日本語教師です。受講者は日本に来ているベトナムや中国からの技能実習生が多く、みなさん日本語検定3級や2級を取得していて、簡単な日常会話と筆記もできます。講師と受講生は1回あたり10名~15名程度ずつ参加しています。



教室では、ゆっくり話すやさしい日本語で授業が進められ初級から中級のテキストを使って学んでいきます。代表の谷澤先生にお聞きしたところ、こちらの講座は学習者のレベルが個々に違うのでそれぞれのレベルに合わせてマンツーマンで学べるところが魅力だそうです。その日によって講師も生徒も変わるのも、プラス面にもなるとのこと。年に3~4回、七夕やクリスマスなどに食事会や交流会なども行われるそうです。



当日参加していたカインさんとラインさん。カインさんは日本に来て三年、現在23歳ですが取材の翌月にはベトナムに戻るとのことでした。母国に帰ったら日本語を忘れないように日本の会社に就職をし、通訳の仕事に就くのが夢であり、目標だそうです。彼は日本語検定も積極的に取得していて、講座を受けている時間もとても勉強熱心な様子が伝わってきました。休憩時には、『音痴、縁、テタラメ』など難しいと思われる日本語も普通に取り入れ会話していたり、昨年夏には富士山に登ってみたことなど楽しそうに話してくれたりしました。



他国の人にも自国の人とも色々な交流ができ、指導力豊かな講師の方々から日本語を丁寧に学んでいけるこの日本語教室を本当に素敵な場所と時間と感じました。

編集後記

笑顔が人を飾るように、言葉はその人の人格を飾っていきます。一日の中で何か素晴らしいことがあったなら、それを言葉にしましょう。

言葉は人生の牽引車。つらいときにチカラをくれます。明るい言葉を出しましょう。 瀧田 祐三