

ちいさなちいさなエコのはなし

その四 「福島の子も達にお味噌を！ 第7回わんぱく塾のお話」

大友 綾

新年あけましておめでとうございます。少し肌寒い夏となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

わが家の真上に通る電線をふと見ると、カワセミの夫婦が仲よく羽を休めています。庭にはカモのお母さんと4羽の子も達毎日餌をもらいにやってきます。夏休みののどかな時間を子ども達と楽しんでます。

今日は1月13・14日に行われたわんぱく塾のお話です。

私たち夫婦がいつもいつも話し合う事・・・子どものこと、教育のこと、持続可能な生活のこと、そしてどうやったら皆が心ゆたかに暮らせるようになるかということ・・・

同じ職場でしりあった間柄なので、夫婦というより、いつまでも同じことを志す者として、そんなことを話し合います。そしてそこからあることをきっかけに、自然発生的に夫婦で始めたのが「わんぱく塾」と名付けた子ども向けの自然体験ワークショップでした。

私たち夫婦は、本物の学びとは、“自分で体験し、時には失敗もしながら、何かを感じ、考え、そして創り上げる、やり遂げる”という一連の流れなのではないかと考えます。そして人が集まると、この学びに広がりができ、深みが増します。子ども達のピュアな感性、思いからでてくる発想は、大人では到底思いつかないようなことだったりして、それを見せてもらった瞬間、私たち大人も子どもから多くのことを学ぶ事ができます。その「楽しい！」「できたー！」という瞬間の子ども達はなんと輝いていることでしょうか！私の喜びは、その子ども達の輝きに遭遇する事です。その瞬間が見たくて、このワークショップを続けています。

子ども達には、ただ教科書やインターネットから知識を得るだけで終わるのではなく、本物の学びをしてほしい。そして、そんな場をオークランドにもちょっとずつでも作っていかたら・・・ここに住む子ども達と一緒にそれを楽しめたら・・・そんな思いをこめて、今回のわんぱく塾も計画してみました。

またまた前置きが長くなってしまいましたが・・・7回目となる今回は、「福島の子もたちへ手作り味噌を贈ろう！ ～「すがたをかえる大豆」～」というテーマで、大豆と格闘する2日間となりました。長らく温めていた手作り味噌をみんなで作ってそれを福島の方々に贈るということが、参加して下さったみなさんのおかげで実現することになりました。

さて、どうして福島の子もたちへお味噌を送りたかったかという、お味噌は放射能物質を除去する作用があるからなのです。近年の疫学の調査によってそのことが認められました。有名なのは、秋月辰一郎博士という長崎の原爆で被爆された医師が、ご自分の病院で周りの医療スタッフ、患者さんに毎日わかめのお味噌汁を飲ませ、原爆症の症状を発症させるのを防ぐことができたという研究です。秋月博士はご自分も爆心から1400mほどの病院で被爆されながらも、毎日わか

めの入ったお味噌汁を飲み、2007年89歳になるまで元気に過ごされたそうです（この実践は『体質と食物』秋月辰一郎著に詳しい）。それを広島大学の教授が科学的に証明されているそうです。また、チェルノブイリ原発事故以来、当時のソ連、そして「死の灰」と言われているヨウ素131、セシウム134が飛散したベルギー、ドイツ、オランダなどの人々が、食卓にお味噌を取り入れるようになったそうです。

このような経緯でぜひ福島に送りたいお味噌。南半球でとれた安全な材料で心をこめてみんなで作りました。その時の様子をご紹介します。

<1日目 大豆ってすばらしい！こんなにたくさんの食品に変身する日本人の宝物>
一日目はまずみんなで福島の今の様子を見ました。

福島の子も達がマスクをしながら登下校したり遊んでいる姿、甲状腺ガンの検査をしている女の子の様子、プロスポーツ選手や世界中の人々が福島を訪れて子ども達と交流している姿等をスライドショーで見ました。



スライドショーの写真を真剣に見入る子ども達。

そして、大豆がどんな風にいるんな食べ物に変わっていくかをみんなで考えた後、おぼろ豆腐作りに挑戦！

先生は、今回のこの企画に賛同してくれた友人のイーさんです。イーさんはVege Tofuというオーガニック豆腐を作って売っている豆腐のスペシャリスト。今回の2日間の大豆もイーさんが寄付してくれたものです。



イーさんのお豆腐の作り方は、生の豆乳を作っておからと分けてから火をいれて固めるという方法です。豆乳を100℃で5分ほど温めた後すぐ容器に移すのが以外と難しい！でも、豆のにおいの残る、おいしい～お豆腐ができあがりました。

その後はみんなで芋版のカード作りに挑戦。できたカードの1枚には福島の子へメッセージを書いて送る予定です。



< 2日目 お味噌を作ろう！ >

1日目に水につけた大豆をいよいよお味噌にしていきます。それぞれご家庭で煮てきてもらって耳たぶのやわらかさになった大豆をつぶします。



つぶし終わった大豆に塩きり麴を混ぜ合わせ、味噌団子を作って容器に詰めます。なかなかの力仕事、子ども達も根気よく作業していました。みんなの思いのこもった、おいしいお味噌になることでしょう！半年後の楽しみですね。

今回は、一家族4kgのお味噌を作ってもらい、そのうちの1kgずつを福島の子供達に送るように寄付してもらいました。30家庭で作ったので、全部で30kgを6ヶ月熟成させてから送付します。



福島みなさんにオーランドのみんなの気持ちが届きますように～
ご参加いただいた皆様、楽しい2日間を本当にありがとうございました！

☆このお豆腐づくり、お味噌作りの様子はわんぱく塾ホームページ (wanpakujuku.jimdo.com)からもご覧になれます。後ほどこのお豆腐、お味噌のレシピも載せる予定です。興味がある方はのぞいてみて下さい。

<大友 綾>

小田原での小学校教員時代は、環境教育や野外活動教育の研究にも取り組む。サステイナブルな生活環境、エコロジカルな生活を目指して日々奮闘中。スクールホリデーには、夫婦で子ども向け科学・自然体験ワークショップ「わんぱく塾」を不定期に実施中。