



夏ならではの体験減少？

気温 35℃以上の日が続いたと思えば、台風が接近して涼しい日が多くなって…気候がコロコロ変わる6月～7月でした。お盆が明けた最近は夕方にトンボがたくさん飛んでいる様子を目にして、ちょっと秋らしさも出てきたかなと感じる日々です。個人的な体感としては去年に比べると比較的涼しくて過ごしやすい日が多かったような気がするのですが、どうでしょう。保育現場で働いている友人と話すところの夏の戸外遊びも例年通り熱中症警戒アラートとの闘いだったとのこと。少しでも安全に外に出られる時間を探して水遊びやプール遊びなどの戸外活動するのがやっとで、天気予報と高温注意報に常に気を張っていると聞きます。心身共に大変さを感じる夏です。



しかし、そんな大人の大変さは子どもたちには伝わらないもの。プールやスイカ割り、お泊り保育など絵本の中から楽しそうな夏の活動を探してきて『これがやりたい！』と無邪気をお願いしてくれるのです。自分が子どもの頃に夏の楽しい体験をたくさんしてきたからこそ、同じ体験を子ども達に提供したい気持ちと、安全のことを考えると快く返事ができないというもどかしい気持ちの間で葛藤しています。しかし、どんどん長くなる日本の夏、ずっと室内で過ごすことは子どもも大人も気が滅入るもの。外遊び、発散遊びという開放的な遊びが不足するとどうしてもイライラしてしまい、ささいなことでトラブルが多発してしまうのです。これは乳幼児期に限らず、学童期以降の子ども達にもみられる姿であると感じています。勤務している放課後デイでは外遊びに変わる夏を存分に楽しめる活動はなにか…と考え、この夏、梅仕事をしてみました。

手仕事は下準備から

指導員宅で採れた梅を使って梅シロップづくりがスタート。発達に特性がある子どもたちの集まりなので、全員一斉にできるとはねらいとしません。職員一同【やりたい子がやりたいことをやりたい分だけできたらそれでいいよね！】というスタンスで見守っていました。

子ども達にとってなじみのある梅を使った食べ物は圧倒的に梅干し。そのイメージからか「え、これが梅？赤くないやん。」「緑やし、ブツブツあるし食べられるん？」とザワザワ。梅の実を見て「おしり…」とつぶやく子も（笑）絵本や図鑑を見ながら梅ってどんな植物なのと調べ、青い梅も加工したら食べられること、梅干しが赤いのはシソの色ってこと…自分でページをめくって、みんなで話し合っ、本物と見比べて…としていくうちにどんどん梅に愛着が湧いてきた様子。「カビんといいなあ」と洗った梅の水気を拭き、ビンの中に余さず梅を並べ、いい雰囲気の中作業が進んでいきました。



【待つ】という工程

梅と氷砂糖を合わせて合計4 kg。無事にビンに詰め終わりました。ここから1か月ほどかけて氷砂糖が完全の溶けるのを待つのですが、コスパ、タイパが重視される時代を生きる小学生、【待つ】が苦痛なご様子。この夏休み期間、梅仕事に限らずいくつか調理活動を行いました。ホットケーキの中身が生焼けならば、弱火でもうあと3分焼くのではなく『チンしたらいいやん。』12時まで炊飯が間に合わない時には『お急ぎモードで炊いたらよかったやん。』…まあ、正論ではあるのですが、火力を調節しながら生地がふくらむ様子を観察する！みたいな調理する上での過程の部

分にはあまり魅力を感じない子が多い印象です。1学期末に保護者さんや学校の先生たちとお話していると栽培活動を楽しめる子とそうでない子がいるとおはなしも。芽が出るまでの経過を観察する、実が熟すまでを待つのが『めんどくさい…』と言われてしまうと返す言葉が見つからないとのこと。

上記の姿やエピソードから、調理や栽培の経験を重ねることで、できあがりまでの過程に楽しさやおもしろさを感じてもらうのが大切だよね…。となった職員一同。自然の摂理を学ぶにおいて、図鑑で調べる、大人が説明するなどいろいろなアプローチはあると思うのですが、本物に触れて体得することに勝る学びはないと思うのです。

梅仕事を一生懸命した子たちは、通所するとまずビンを覗きます。「まだ砂糖溶けてないやん！」とがっかりした同じ日の降所時間にまたビンを覗き「ぜんぜんやんか！」とまたがっかり。これを何日も繰り返すのですが、溶けない砂糖にイライラしているかと言われるとそうではなくて。毎日観察している中で小さな変化に気が付くことができる子ども達「砂糖はそのまんまやけど、梅がシワシワ」「つるんってしてたのにジャガイモみたいになってんねん！」「氷砂糖の下だけ、なんかジュワって線が出てきた。」「これ、溶けてるってこと？」大人が【こんなことを知ってほしい】という学びのレールを引かなくても、子ども同士で学んでいくことができる。一緒に作った仲間たちとなら1か月という長い期間を待つことができるんですね。

無事に梅がカビてしまうことなく完成した梅ジュース。梅の実を煮詰めてジャムにしました。パンに乗せたり、水で薄めたりしていただきます。「めっちゃすっぱい！」と大絶叫の子もいましたが、自分たちで作ったものなので残さず完食。暑い夏を乗り切るいいお供ができました。