



## 餅つき大会 日本の食文化を体験して

先週は、PTA主催の餅つき大会が行われました。朝の始業前から、この日の準備が始まっていました。子どもたちとともに登校してきたお母さん達、餅つきの道具や材料を台車にまとめて引っ張っておられた方も多く、臨戦体制(?)が伺えました。

廊下に掲示された「書初め展」の作品を見ながら、全校朝礼室に集まってきた子どもたち。この日の餅つき大会を楽しみにしていました。



初めて餅をつく体験をする園児たち、大好きなお餅をいろいろな（杵のつき方も堂に入って）味でたくさん食べられるとこの日を待っていた子どもたちも多くいます。この子どもたちを前にどんな話題を取り上げようか考えました。去年は、「臼と言ったら「石臼」「木臼」どちらを思い浮かべますか」をテーマに話をしましたが、今年は「お雑煮の食文化」の話を進めました。インターネットで調べてみると「お雑煮といえば、煮た丸餅や輪切りの雑煮大根を白みそ」でいただいていた大阪育ちの私には、全国各地のお雑煮の違いやその伝統にあらためて驚かされました。海外生活にあって日本のお正月を祝う生活ができにくい子どもたちに、この日本各地の食文化の違いを身近に感じてもらえたらと思いました。

お昼休みの餅つき体験では、中庭に置かれた石臼を前に法被(ハッピ)を着た子どもたちが餅をつく順番を待っています。子ども用杵を持ち「うまくつけるか」緊張しながらも餅をつき、つき終わると笑顔見せる子どもたちの様子は、微笑ましいものです。準備の各教室では、大勢のお母さんたちが、和気あいあいと華やかな雰囲気の中、餅つき機でできあがったお餅を丸め、子どもたちがお昼に食べるお餅づくりの準備に大忙しでした。お雑煮同様、お餅の食べ方も黄粉餅や



あんこ餅はじめ、よもぎ餅や納豆餅、ずんだ餅等々、たくさんのバリエーションがあり、また「おすまし汁仕立てのお雑煮」も用意されていて驚きでした。心尽くしのご準備に、中庭でブルーシートに学級ごとに座って友達や先生と一緒に餅をほおばる子どもたちの様子を見ていると、餅つき大会を通して補習校の一体感を感じました。

この日に向けて、事前の打ち合わせや準備に奔走されましたPTA役員の皆様、お手伝いいただきましたクラスペアレントと各学級の保護者の皆様、餅つき体験のお手伝いをいただきました餅つき隊のお父様方、お世話をおかけいたし、お疲れ様でした。誠にありがとうございました。

(校内書初め展の様子)