

羽ばたけ! 子どもたち

大堀 寛人

⑥

人の竹林にタケノコ掘りに出掛けます。タケノコを夢中で探して掘り、そのままたき火の中に放り込む豪快な「山ぞく焼き」は、「ちゅーりっぷ」のいち押しメニュー。火から取り出して皮をむき、塩をかけて食べるだけですが、タケノコ嫌いの子どもも「おかわり!」。竹林では竹細工を作ったり、ササの葉で陣地作りに汗を流したり…。春にしか体验できない味覚と遊びをたっぷりと楽しめます。

「命」の息吹を感じる春。こどもたちは野外へ遊びにいくとき、キヨロキヨロと脇見歩きばかりしています。食べ物を探して上を見たり、下を見たり…。春はわう絶好の季節です。

滑り降りてツクシ採りに熱中しています。収穫後は真剣な表情ではかま取り。翌日は野外に天ぷら鍋を持ち出します。食べ物を食べながら多くのことを学びます。まず植物には食べる「時季」があることを教えてから根こそぎ採り、ツクシとタンポポをあえたかき揚げなどに舌鼓を打ちます。

道端のスイバやイタドリは、こどもたちがよく口にする春の野草です。皮をむき、チューチューッ吸うと、酸っぱさが口に広がります。みんなで集め、先生が包み込んで「待つ」楽しみを自然に覚えていきます。また、どんな植物も無尽蔵ではないこと。だから根こそぎ採つてはいけないこと。

そして、現代の食卓では味わう機会が減っている「えぐい」「苦い」「酸っぱい」に出会う経験が、こどもたちの本物の味覚を育てるのです。春の味体験により、こどもたちは自然の恵みがぜいたくなごちそうである、と感じ取ることでしょう。

丁で細かく切り、最後に花がつおと、めんつゆを振り掛けると、「あえ物」として昼食の一品に早変わり。

水分峡（広島県府中町）では「もうすぐ食べられるね」と甘酸っぱい野イチゴ

が熟れるのを楽しみに待ちます。真っ赤に熟すと、子どもの手の届く野イチゴは、アツという間になくなっています。

「春」を味わつて 自然の恵みはごちそう

武田山（広島市安佐南区）にある知



「皮がいっぱい」。武田山で採ったばかりのタケノコの皮をむく4、5歳児