五代の子

合言葉「かしこく　やさしく　たくましく　礼儀正しい五代の子」

五代小　学校だより
令和６年　４月２５日
宇都宮市立五代小学校
校長　林田　浩二

ヒラメ「命」の授業を行いました

現在の６年生が、５年生の総合的な学習の時間で行ってきたヒラメを育てる命の授業。４月２４日（水）に、いよいよヒラメを食べる授業が実施されました。

私たちが生きていくには、必ず何かの命をいただいています。半年間、愛情をもって育ててきたヒラメを食べる。残酷なようですが、それこそがこの授業の本質なのです。普段何気なく食べている食材もすべて誰かが愛情込めて育てたもので、誰かが愛情込めて作ってくれたものなのです。「いただいた命」「育ててくれた生産者」「料理として作ってくれた方」それぞれに感謝を込めた「いただきます」をしてヒラメをいただきました。

ヒラメをさばくのを見るのが辛い、育てたヒラメを食べるのが辛い。そんな子もいます。
なので、指導の先生からは、「見なくてもいいよ」「食べなくてもいいよ」というお話もありました。

今回の授業は「１.和食の素晴らしさ」「２.料理に使う道具」「３.ヒラメの実食」の構成で行われました。

１　和食の素晴らしさ

世界には２００ほどの国があり、それぞれの食文化があります。イタリアン、フレンチ、中華料理・・・子供たちからもいろいろな料理が出てきました。その中でも日本の和食は、ユネスコ無形文化遺産に認定されている素晴らしい文化です。

和食は、素材のもつ美味しさをそのまま生かすことが多いのが特徴だそうで、その代表がお刺身です。世界の中でも生魚を食べる文化がある国は少ないそうで、鮮度を見極める「目利きの技術」、鮮度を保つ「しめる技術」は、日本の職人さんのもつ高い技術なのだそうです。



２　洋包丁と和包丁の違い

指導の先生から外国と日本の包丁の違いを教えていただきました。

日本の和包丁は２種類の鉄でできていること、波紋があること、片刃でよく切れること（日本刀と同じ作り）が特徴だそうです。

料理人の腕によって刃金の硬さが違い、そのことで修行の内容が違うことも驚きでした。



３　ヒラメの実食　～命をいただく瞬間～

いよいよヒラメの実食です。いざヒラメをさばく瞬間は手を合わせ、複雑な気持ちで見守っている表情が見られました。命をいただく瞬間、「ありがとう」「命をいただきます」の感謝の気持ちですね。

ヒラメは、しゃぶしゃぶにして、一口ずつ子供に配られました。

複雑な気持ちで食べた子供たちも、食べた瞬間に「おいしい！」と声があがりました。それもいい反応ですよね。



今回のヒラメの命の授業。子供たちにとって貴重な経験になったと思います。ご家庭でも様々な場面で命の大切さ、ありがたさをお子さんと共有していただけるとうれしいです。

