No.135

こんにちは！教育委員です





謹　賀　新　年

新年明けまして，おめでとうございます。
本年も皆様にとって幸多き年となりますよう
教育委員一同 心よりご祈念申し上げます。

2015年　元旦

今金町教育委員会
教育委員長　橘　宣雄
委員長職務代理　田中　稔
教育委員　川上　准子
教育委員　小野　嘉代子
教育長　中島　光弘

昨年は，集中豪雨や竜巻・酷暑・大雪などの異常気象が多かったように思います。このような状況を見るにつけ，私たちの地球環境が確実に大きく変化していることを痛感いたします。また，2015年1月17日，阪神・淡路大震災から20年が経過しました。多くの震災による犠牲者への哀悼の意を示すとともに震災で得た経験と教訓を次世代に継承していかなければなりません。

子どもたちにとって，豊かな自然と命のつながりを感じたり，人と自然，人と人の共存や多様な生き方を学んだりすることはとても大切です。

今金町教育委員会は，「今金町の子どもたちは，今金町民の手で育んでいくこと」を基本としています。次代を担う子どもたちが，社会の変化に柔軟に対応し，新しい時代を切り拓く力を身につけ，他人を思いやる豊かな心を育むことができるよう教育の質を高めることや教育環境の整備充実に努めてまいります。

また，「読書と作文のまち」施策を推進し，学校，家庭，地域，行政，それぞれがもつ教育機能を効果的に発揮できるよう支援してまいります。本年も皆様の深いご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

保護者から嬉しい報告が…！
～今金中学校を卒業したら　お弁当作れるぞ！プロジェクト～

今金中学校の食育プロジェクトは，2013年から本格的に始まった取り組みです。

今金町は，道南有数の農業地帯で，給食には頻繁に地元の安全で美味しい食材が登場します。しかし，全校生徒のうち，家が農家だという生徒は1割ほどです。高校に進学すると給食はなくなり，ほとんどの生徒がお弁当を持ちます。「一歩踏み込んで，食と向き合える生徒を育てたい」それが私たちの願いです。

1年生はおにぎりづくり，2年生は洋食や和食のマナーを学び，3年生は肉料理や厚焼き卵などを作ってお弁当のおかず作りをします。

今年の3年生は，このプロジェクトを1年生の時から学んでいます。昨年の12月7日，日曜参観日に出された課題は，「お・い・し・そ・う」で自分のお弁当を作って持ってくることでした。

お……お弁当の大きさ
い……彩り
し……主食・副食・副菜
そ……それぞれ違う調理法
う……うごかない（スペース）



「教育長，娘が2種類のお弁当に挑戦しました。見て下さい。」と言って，3年生のお母さんが，嬉しそうに写真を見せてくれました。

家族が毎日どれだけの愛情を込めてお弁当を作ってくれているのか，このプロジェクトを通して作り手の愛情がわかる生徒になってくれることを願っています。

発　行：今金町教育委員の会
〒049-4393　北海道瀬棚郡今金町字今金48-1
TEL:0137-82-3488【No.135】H27(2015).1.19
E-mail:mitsuhiro.nakajima@town.imakane.lg.jp

委員リレー寄稿

「歳時記」

今月は，橘 宣雄 教育委員長です。



自然好きの特権

長い冬も寒に入り，毎日のように雪かきに明け暮れる日々を過ごしているが，ようやく夜明けの時間が早くなりだし，日没の時も少しは遅くなる頃となった。

このころになると自然好きの人間は，冬籠もりから覚める期待感が本能的に出始め，春に向かう時季を想定し日々の構想を思い始める時季でもある。

まずは，今年の家庭菜園の作付け予定図を作る。過去の図を参考にしながら作物によっては連作障害を出すものがあるので，同じ場所に作らないようにする。わが家の家庭菜園の面積は約 20m 四方である。その中に約 30 種類の野菜を作付けする予定図である。収穫時期をずらすため同じ作物でも複数回蒔くものもあるから春から晩夏まで約 60 回を超える苗付けや種蒔きをする。

また，菜園は家から 500m 離れたところにあり往復 1㎞通う，日数と朝夕 2 回往復でシーズン総距離を換算すると 400㎞も車で走ることになる。

育てる作物には同じものでも，その生育段階で全く異なる食べ方ができるものである。例えば，トウモロコシ，これは一株 1 本付けることが基本のため余分な芽を取る作業がある。この欠いた芽が「ヤングコーン」としてサラダや八宝菜ほかの料理にも使う。生の食材として流通することは少ない食材だ。

絹サヤ (さやえんどう) は，若いうちに収穫し様々な料理に使うが，収穫が終わりに近づくと取り残したものに豆ができ始め，そのサヤは茹でて冷凍保存するとほぼ次のシーズンまで食せる。

大根の若葉は大根菜として食することはご存じのとおりであり，他の野菜にも成長過程で食し方の違うものは様々ある。



野菜を収穫するまでには様々な病害虫との戦いもあるが，トウモロコシ収穫時期にはキツネとの戦いもある。トウモロコシの収穫時期は長くて 1 週間で，お盆のころから収穫し始め，この町の秋祭りまで食べるとすると時季をずらし 4 回種蒔きをすることになる。

昨年はこんなことがあった。実が入り始めるとそのつど周囲をキツネ除けの網を張ることが必要となる。暑い中，大汗をかきながら支柱を立て地面すれすれに網を張るわけだが，2・3 日後のこと，中程の株に倒れたものがある。キツネの仕業である。

彼は彼なりに考えているようだ。表側の株を倒すとすぐ人に気付かれる。目立たないように真ん中当たりの株を倒している。しかも実の付いている位置は地面から 70 ～ 90㎝あり口が届かない。よって身体で株を倒して取るようだ。

彼の侵入口を探し，しっかりと防衛したつもりがあくる日もまた入っていた。今度は，なんと地面を掘って入ったのである。

面白いことにキツネは実が入っていないものは食べない。逆に考えるとキツネが食べに来ていることは実が入っているということだ。

こちらも考えた。最善の防御は全て採ってしまうこと。その後に収穫したものにキツネは来なかった。彼はほかの畑に行ったのだろう。

春の山菜時期に採るキノコ・ワラビ・竹の子の炊き合わせと食べる山菜おろしソバは，絶品である。秋のキノコ・クリ他など雪のない時季には収穫するものが 50 種類以上になる。

全てがうまい。自然好きの特権である。



