教育新聞

発行所　教育新聞社
〒110-0005
東京都台東区上野３－１７－７
代表　☎ 03（3832）３５７１
FAX 03（3832）３５７０
URL http://www.kyobun.co.jp
E-mail kyoiku@kyobun.co.jp
購読料 2625円（月額、税込）
振替口座 00170-6-4369
© 教育新聞社 2008
週２回　月・木発行

子どものつぶやきを生かす　―４

子どもの疑問を軸に考える学びを

玉川学園ＭＭＲＣ遠隔教育推進室研究員
多賀　譲治

鎌倉時代の料理で、魚の第１は「鯉」、鳥の第１はあの「鶴」である。

レシピには、「酒塩で下味を付けてから出し汁で溶かした味噌と和え、夏菜やうど菜を添えて出し、〝もみにうふ〟を加えてもよい」と書いてある。

「もみにうふ」がどのようなものであったか、浅学のためいまだに分からないが、鶴や白鳥や青サギなど現代の店頭には並ぶことのないモノが鎌倉時代にはあった。どれも魚を食べる鳥であるから、当時の人だって生臭かったに相違ない。

しかし、皮をパリパリに炙ったり、合わせ味噌や、茗荷、うど菜などの香り高い野菜をうまく付け合わす工夫も随所に見られ、今も昔も「旨いものを食べたい」という願望は同じなのだと、つい顔がほころぶ。

「塩鳥」とか「塩白鳥」というのは保存のため塩蔵された鳥だろうか、そのままの姿なのか、羽や内臓は取りのぞいてあるのかなどと、想像するのもワクワクする。

教師は計画に従って授業を進めようとする。試験もあるし、教科書や副読本に無い話をしている余裕はなかなかない。

ところが、子どもは時として教師の思惑とは違うところで「なぜだろう？」「どうなっているんだろう？」と考える。それが「つぶやき」であり、子どもがその時一番知りたがっていることなのだ。

これをどう捉え、どのように応えていくかはすべて教師の力量次第である。一見遠回りのように思えても、子どもの疑問にうまく応えられれば、効果的に次の展開に結びつけることができるからである。

私が鎌倉時代の料理を調べたきっかけも「何を食べていたんだろう」という子どものささやきだった。授業では、守護や地頭の仕事を取り上げていたのだが、その子は「守護」や「地頭」が何を食べていたかということに思いを馳せていたのだ。

残念ながら、その時の私は、勉強不足で、ごくありふれた説明しかできなかった。

しかし、翌年の授業では鳥だけではなく、鯨はもちろんのこと、ムジナや犬までが食べられていたことなど、子どもたちもビックリするような、それでいて当時の豊富な食文化に触れることができた。

さらに「どうやって保存したのか？」「誰が食べたのか？」といった質問も相次ぎ、農業をはじめとする人々の営みや社会の仕組みについても考えることができた。

このように子どもたち自身の学ぶ力によって、今まで平板だった鎌倉時代が立体的に浮かび上がり、御家人や将軍などがより身近な存在として受け止められるようになったのである。

疑問が疑問を呼ぶということがある。「このこと」が分かると「次はどうなるのか」と次々に「知りたい」と思うのは、子どもの素朴な欲求である。

教師が十分な教材研究をし、子どもの要求を敏感に捉える感性を磨けば、「教える学習」は「考える学習」へと大きく変化して、それまで断片的だった知識は、子どもの中で、自分のものとして理解されていく。

知識は忘れることがあっても、自ら学ぶ力が失せることはない。子どものつぶやきを生かすことは「教師の指針」であり「授業の醍醐味」でもあるのだ。

（おわり）