

# 幸南の風



令和4年12月22日 校長 伊藤 公一 第16号

## しめ縄づくり



12月21日(水)、5年生が正月に飾る「しめ縄づくり」に挑戦しました。幸町市民センターの協力を得て、名人の阿部正治さんを講師にお招きし行いました。また、学校支援地域本部の方々にお手伝いいただき、グループに分かれて制作しました。昨年度は、コロナ渦でできませんでしたので、2年ぶりになりました。児童一人一人が自分で作ったしめ縄を家に持って帰り、飾ります。阿部さんから、しめ縄の由来などをお聞きし、日本の伝統行事について学ぶよい機会になりました。

## 国際交流

2年生がオーストラリアのブリスベン国際日本語学校と国語の単元「お手紙」で交流することになり、ブリスベン国際日本語学校から実際に2年生が書いた手紙が届きました。日本語学校では、ほとんどの時間を英語の中で費やしているため、手紙を日本語で書く貴重な学習、日本人に手紙を書く貴重な機会になるという趣旨で、交流をすることになりました。実はこの交流は、現在ブリスベン国際日本語学校の教員

として努めている先生が、本校の教員の教え子ということで実現した国際交流学習です。「日豪の子どもたちが、国際交流を通じて、世界がより身近に、そしてデジタルの世界にはない「お手紙」の良さ、楽しさを実感するよい機会になります」と、ブリスベン国際日本語学校の中村校長先生もおしゃっています。冬休み以後、返信を書く本校の2年生、どんな返事を書くか楽しみです。

## 我が家の雑煮

宮城県の雑煮というと、焼きハゼでだしを取り、たくさんの具を載せた豪華なものというのが定番ですが、我が家では一度もそのようなものは食べたことがありません。我が家の雑煮は、鶏肉を使います。そして大根や人参を細切りにして、ひき菜、芋がら、セリなどを具として入れ、焼いた角餅を入れた醤油味です。郷土史家の菅野正道さんによると、宮城県内場所によって、雑煮は違いがあるのだそうです。仙台周辺や平野部の農村では、焼きハゼを用いるのが多い。三陸沿岸では、アナゴ、ホヤ、アワビ、ゆでたタコを干したものでだしを取る。仙台以南では、「ベロ」と呼ばれたシタベラミやフグ。内陸部では、キジなどの鳥を用いたほか、鮎やウグイ、フナやスルメを用いた。伊達政宗が食した雑煮の具は、アワビ、ナマコ、ニシン、大根、ゴボウ、豆腐、黒豆など。もともと雑煮は身分の高い武家などの宴席で出される汁物であったそうです。我が家の鶏肉の醤油味は、我が家が県北の加美町(中新田、小野田)の出だからだと思います。(河北新報12/20朝刊「せんだい故事祭菜」参照)