

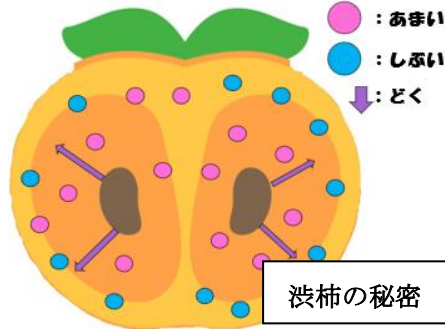
豊庄だより



第 734 号 2022 年 11 月 28 日

福岡市早良区南庄 2-26-13
社会福祉法人林生会豊庄保育園
園長 西尾 達

「今日はいよいよ旅行した時のお話をします。」これは私が保育園に通っていた頃にあった園長先生のお話です(豊庄保育園ではありません)。子どもの頃は、『よろっぱ』が何なのかわかりませんでした。当時はまだフィルムカメラの時代で、お話し中に写真などもなく、お土産や先生のお話からなんとなく「場所の名前なんだろうな」くらい理解でした。しかし、この園長先生のお話が後に『ヨーロッパ』という概念を理解していくための導入となりました。このように子どものころに見聞きしたり触れたりしたものは非常に重要です。なぜなら年を取ると精神構造が安定し(もとい固定され)、新しいもの・概念を受け入れにくくなるため、早いうちに見知っておくと受容できる知識が広がるからです。



さて、先週の合同朝の会のお話です。私は「干し柿がなぜ甘いのか」について説明しました。前日にどのように説明するか考えていくと、「4歳児と5歳児の一部の子が若干理解する程度が限界だろうなあ」と思いました。そこで「わからなくても印象には残る内容にしなくては」と思い、図を作り渋柿の渋みを無くす成分である『アセトアルデヒド』を『どく』と言い換えました。ちょっと本筋とは外れますが、この『どく』の説明をします。アセトアルデヒドはアルコールが一段階、酸化されたもので、二日酔いの原因物質です。『どく』には違いありませんが、その毒性は渋柿内の微量でも十分なほど反応性が高いためです。渋みを消すメカニズムのように、二つの物質をくっつけて特性を変化させるなど有機化学では重要な物質です。このような言いかえてしまえば、『どく』になるものはいくらでもあり、塩も水も砂糖もある意味『どく』です。

閑話休題。お話で「種からどくがでます」と言った瞬間、「えー、どくがでるのー！」「くだものなのにどくをだすのー?!」という驚きが返ってきました。子どもたちから大きな反応があったので非常に嬉しかったです。驚きが大きくて、その後の渋みが消えて甘みだけが残るという話は、もう頭に入ってくれていないかもしれません。しかし、この渋柿の話の一部でもみんなの印象に残ってくれば嬉しいです。先に話したように早いうちに見聞きすると受け入れられる知識の幅が広がります(幼少期に絵本に触れることが重要なのもそのためです)。大きくなっていくといつの日か「難しくよくわからない、めんどくさそう」と理解しようとする気概すら失ってしまう日が来てしまいます。そうなる前に誰も教えてくれなくなり、良いように利用されてしまったりもします。しかしそのようになる日が少しでも遠くなるように私の能力がお役に立てれば幸いです。

さて現代ではインターネットが非常に発達しています。ネットで調べれば大抵のことはわかります。かくいう私も今回の渋柿の話をするにあたって細かいところを調べました(渋柿には元々糖分があることは知っていましたが、渋みが消えるのは紫外線によるものだと誤った認識をしていました)。誰でも調べられるからこそ、調べ方や調べようという気概がますます重要となっています。子どもたちには「疑問に思い、その理由を知ろうとする」気持ちを持ってほしいと思っています。もし子どもから渋柿の話があったら、「どうして渋柿は渋くなったんだろうね」「なんで後から甘くなるんだろうね」と「なぜ？」を問いかけて想像をうながしてみてください。

最後にお願いが一つあります。子どもの疑問には可能な範囲で真摯に答えてあげてください。疑問に思ったことに答えてもらえないと、疑問を持つことをやめてしまいやすいからです。



※今号は、西尾舜が責任をもって書きました。次号も書かせようかなあ～(園長)