

豊庄だより



第 548 号 2019 年 1 月 21 日

最初は、魚の解体ショーと言っていたのですが、「魚ッティング」とはよくぞつけたものだと感じています。家や保育園の給食で、魚を食べることはあっても、それを解体（調理）するところは、なかなか

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



目にできないのが現実でしょう。スーパーで売っている魚は多くは切り身。豊庄保育園では、7年前から給食の山下先生にお願いして、子どもたちに1匹の鯛を解体して行く過程を見せています（山下先生には退職されたあとも、来ていただいています）。昨年からは山下先生の見事な包丁さばきを見てもらうために、ビデオカメラで写し、それをテレビモニターで見ることができるよう

にしました。全体と部分を同時に見られるようにしたのです。

子どもたちは、目を輝かせて姿を変えていく魚を食い入る様に見ていました。三枚おろしの過程が終わったあと、「山下先生に、質問がある人いますか？」と尋ねました。すると、何人かが手を上げ、まず最初の質問は、「鯛はなぜ赤いのですか？」でした。難しい質問でした。その場ですぐに答えることができず、調べることにしました。鯛がエビやカニを餌とするため、赤くなると書いてありましたが、これをどう説明してやればいいのか、困っています。2つ目の質問は、「魚を食べると、頭が良くなるのですか？」でした。これにも答えに窮してしまいました。青魚を食べると、血液がサラサラになり・・・くら



いの知識くらいしかありません。でも鯛は青魚ではないし・・・。子どもたちに刺し身にはやはり日本酒が一番なんても話せないし・・・。みんながもう少し大きくなって、語り合いたいものです。

この魚ッティングをした次の週の絵画教室では、この鯛を描きました。魚ッティングで見ていたためか、いつも以上に観察力が上がり、集中していたように感じました。見る角度によって見方が違うのか、実に個性的な絵ができました。中には、高級魚の「金目鯛」に変身した作品もありました。



絵画教室（ばら組）