二小通信

令和　５年１１月３０日
東久留米市立第二小学校
校長　　井　上　　淳
１　２月号
TEL042-471-0134　Fax042-472-7981
＊学校ホームページ　http://www.higashikurume-school01.jp/~dai2-e/

「教育目標」
◇　考える子
◇　仲よくする子
◇　じょうぶな子

五つの味から学ぶ

校長　井　上　　淳

　１１月２４日は、語呂合わせで「いいにほんしょく」と読み、「和食の日」と言われています。当日の献立は、「ご飯」「たくわんの香り炒め」「太刀魚の塩焼き」「紅葉のすまし汁」「あえもの」など和風のものでした。「食育」の観点として子供たちにも話していたため、給食の時間、いつも以上に和食を味わいながら、食を楽しんでいたと担任から聞いています。

　ところで、味には、「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「旨味」の五つの基本味があります。それらの味を口内全体や舌や喉などにある味蕾という器官で感じ取ります。

　五味の中の「旨味」「甘味」「塩味」というのは、「体にとって必要な食べ物」を伝えるために本能的に人に好まれる味だと言われています。

　その一方で、「酸味」は、腐敗の存在を教え、「苦味」は毒物の存在を教えるはたらきもあり、体を守るために避けるべき「危険な食べ物」を伝える味でもあるのだそうです。ですから、はじめからは、受け入れらにくい味とされています。「酸味」「苦味」は何度も経験することで、徐々に慣れてくる味であり、その経験を重ねることで、様々な味を受け入れられるようになってくるのだそうです。「すっぱい」「にがい」を多く経験することで、「あまい」「うまい」をより強く感じ、さらに複雑な味わいにも達することができます。

　ところで、これを味覚ではなく、「生活」において考えてみると、人は、いいときばかりではなく、失敗や苦い経験をすることがあります。その経験が、何かを達成したときや成就したときの喜びをより強くし、今後の思考や行動をより深いものにします。失敗や苦い経験を乗り越えられる子を育成していかなければならないと改めて感じています。

　先日の学習発表会では、大勢の保護者の皆様にご鑑賞いただきました。ありがとうございました。まさに、こうした行事は、練習時などに成功や失敗を繰り返し、試行錯誤しながらよりよいものにする機会となります。また、ここでの経験は今後の成功に大きくつながっていきます。