

青木村子どもはつらつネットワーク通信

令和6年度 第228号 11月1日
青木村子どもはつらつネットワーク事務局発行

今年も、青木中学校で地域の方に教えていただく『アイリスセミナー』が行われました。その様子をお伝えします。



★アイリスセミナー2024★

青木村在住の「その道の達人」を講師として迎え、今年も全3回の講座が行われました。そして夏には「アイリスセミナープラス」が行われ、生徒たちが自分たちでさらに学んだことを生かして次の活動を行いました。今年度の講座は全部で9つでした。講師の方の感想を入れながら紹介したいと思います。

「そば打ち名人を目指せ！」講座

アイリスセミナー（3回）では、「道の駅体験館」で講師の方に教えていただきながらそば打ち体験を行いました。グループやペアでそば打ちをしていくうちに、段々とおいしいそばを打てるようになりました。3回目の講座では、自分で打ったそばを持ち帰り、家族に食べてもらいました。その後のアイリスセミナープラスでは、そばの実からそば粉にするまでの過程を作業所で見学させていただき、最後に講師の方に打っていただいたそばをいただきました。講師の方の動きを真剣に見つめながらコツは何か考えたり、仕事のやりがいを感じる時などをインタビューしたりし、それらをまとめてこまゆみ祭で発表しました。



★生徒の感想★

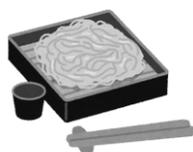
そば打ちは結構大変でコツのいる作業だったけれど楽しかったです。はじめはできなかったことも、どうすればいいかよく考えて美味しいそばを作ることができました。

はじめは細く切ったりすることなどが難しかったですが、アイリスセミナーをやっていくうちにだんだんと上達していき、そばについても詳しくなれたのでよかったです。

◆講師の方より◆



青木中学校の生徒はみなさん静かで真面目な生徒だと思います。そば打ちでも、協力し合い、楽しく打っている姿、とてもよかったです。限られた時間の中で野球の話もでき、私自身生徒の皆さんから若さをもらい楽しいひと時でした。



講師：上原 英雄さん

「ベーカリー青木」講座

今年度は、電子レンジを使って発酵を行い、時短でできるパンの作り方を教えていただきました。ふわもちピザ、ロシアン丸パン、自分の作りたいパン（食パン、契りパン、塩パン、ベーコンエピパン、シナモンロール、メロンパン）、アイリスセミナープラスでは、今までの実習のまとめとして、材料から作り方まで各自で調べ、実際に作るなどの活動を行いました。



最初は生地を作ったり、パンの成型をしたりするのに時間がかかりましたが、回を重ねるにつれ、手際良くなるようになり、少し高度なパンにも挑戦できるようになりました。焼きたてのおいしいパンも食べることができ、充実した時間を過ごすことができました。講師の吉田先生には、生徒の願いに沿って材料を用意していただいたり、細部にわたってアドバイスをいただいたり、大変お世話になりました。

★生徒の感想★

初めて自分でパン作りをしましたが、とても上手にできました。今まで教えていただいたことを思い出しながら作って、パンがふっくらできて、本当においしかったです。



はじめ、混ぜている時は水が多くて、うまくいかとても不安でした。でも、だんだん形になってきて、パンが出来上がっていく過程を見るのがとても楽しかったです。また家でも、挑戦してみたいと思います。

◆講師の方より◆

自分で作れた!出来た!!を体験してほしいと思って、講座を準備しました。みんなで協力して、楽しくおいしく焼き上げることができ、最後には自分の食べたいパンを作れるようになりました!「焼きあがったパンを持ち帰って家族と食べたよ」とか、「家でもパンを焼いたよ」と話を聞けて、アイリスセミナーの時間だけでなく、自分のものとして、家族と一緒に楽しんでくれたことが、とても嬉しいです。青木の子どもたちが、自分で考えて、食べていける力がついてくれることを願っております。

講師:吉田 優季さん

「書の道をゆく」講座



この講座はひたすら紙に向かって筆を走らせ、自分の気に入った字を書き上げる講座です。いろいろな書体に挑戦しました。アイリスセミナープラスでは、こまゆみ祭の展示会場の紹介の看板を書きました。



★生徒の感想★

色紙に書いた篆書体は文字の大きさをそろえるのが難しかったです。上手に書けたときの達成感があり、とても楽しかったです。講師の方にいろいろな書体や字の書き方を教えていただき、書道のことをさらに知ることができました。



「はらい」が、始めた時よりうまく書けるようになりました。見本を見て、少し右上に上がっているところや、バランスを意識して書くことができました。講師の方々のおかげで、バランスがよくわかるようになりました。

◆講師の方より◆

初めて講師をやらせていただきましたが、生徒さんたちがしっかりと目的を持って講座を受けに来ていただいたことを嬉しく思いました。ひたすら紙に向かって筆で書くのですが、私たちの助言を素直に聞いてくれて、毎回時間が足りないくらい真剣に書いていました。学んだことをどのように発展させて文化祭で発表してくれるのか、とても楽しみにしています。

講師：金井 文子さん・小林 規子さん

「Hula」講座



「Hula」では、アイリスセミナーを経て文化祭でフラダンスを披露しました。

講座では ALOHA に込められた Akahai (優しさ) Lokahi (調和) Olu 'olu (寛大さ) Ha'aha' a (謙虚さ) Ahonui (忍耐強さ) という想いを学び、自分たちが文化祭で伝えたいテーマを決定しました。文化祭では「感謝」「感動」を踊りで表現するため「ハナミズキ」という曲を選曲し、作品づくりに励んできました。



講師の白勢先生と共にハナミズキの歌詞の意味を考えたり、振り付けと歌詞の連動を表現したり試行錯誤しながら作品を創り上げることができました。フラダンスのステップの基礎から丁寧にご指導いただき、Hula の世界に入り込むことができました。

◆講師の方より◆

Hula は2年目のアイリスセミナーでした。ありがとうございました。今年のメンバーは「感謝と感動を Hula で伝えたい」というテーマを決め、「Ka'a Na 'Ale(カア ナー アレ)」という曲をこまゆみ祭の発表で踊ることに挑戦しました。曲の背景を知り、振りを覚えて踊るにはセミナーだけの時間では足りず、各々自主練をして取り組みました。生徒も担当の先生も共に楽しんで真剣に向き合いました。その姿勢に私も刺激を受け、心を動かされました。頭、体、心を使う Hula が、学び方、考え方、生き方にプラスのものとなることを願い、私も Hula と向き合い続けたいです。

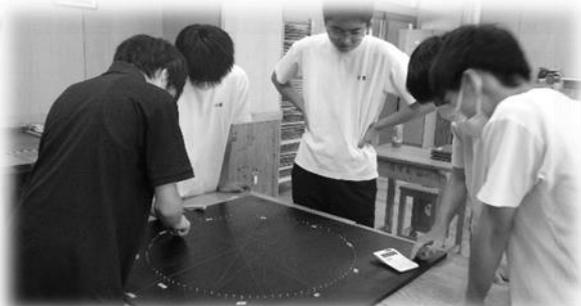
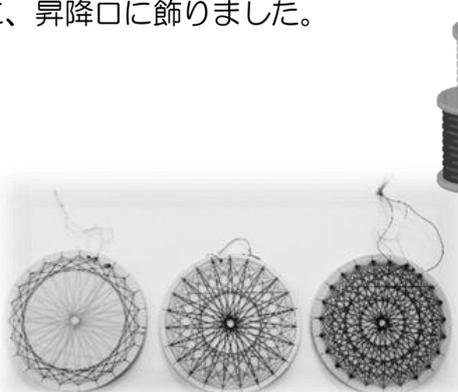


講師：白勢 愛さん

「糸かけ曼荼羅の世界」講座



この講座では、木製の板にある切れ目や打った釘に糸をかけて作ります。そして素数の順番に糸をかけていくと曼荼羅模様が出来上がります。アイリスセミナープラスでは、1辺が90cmの正方形の板で挑戦！板に101本釘を打ちました。47の素数から始め、47個ずつ感覚をあけて釘に糸を巻いていきました。できあがった糸かけ曼荼羅はいつでもみてもらえるように、昇降口に飾りました。



★生徒の感想★

大きい糸かけ曼荼羅を作るために、釘をたくさんさして、虹色の色を使って糸を細かくかけていきました。1つの色をかけたけど、難しかったです。完成して見てみたらすごくきれいで、楽しかったです。小さいのも作るのが難しかったです。その後に図書館などに行って寄贈できてよかったです。



◆講師の方より◆

アイリスセミナープラスでは、今までやったことのない大きなサイズの糸かけ作品を作りたいということで材料を用意すると、とても素敵な作品を作ってくれて感動しました。講師:浜田 こずえさん

「プログラミング」講座



今年生徒から希望が出てはじまった新しい講座です。目まぐるしく変化するAI技術について勉強し、実際にプログラミングソフトに打ち込みをしました。ICT支援員として勤務される丸山徳先生、青木村在住のプログラマー・網掛久長さんの2名を講師に迎えました。

「スイカ割りゲーム」「格闘ゲーム」「BMI計算ソフト」などを作る中で、生徒たちは「実際に打ち込み通りにプログラミングが動いてすっきりした!」という声や、「AIを使うとこんなにも楽にプログラミングを打ち込んでくれるんだ!」などという驚きの声が聞かれました。

◆講師の方より◆

準備期間が短い中、理解してもらえるかな? つまらないと思わないかな?と不安でしたが、杞憂でした。作成したプログラムが動いたときの歓声や、こんな改良をしたらどうだろうと、楽しそうに話す姿に、講師を引き受けてよかったと思いました。いろいろと出てきた自由な発想も面白かった。今回のセミナーを経て、IT業界に進もうという子が出てきてくれたら、嬉しい限りです。講師:丸山 徳先生



五感からかけ離れた情報の世界に興味をもっていただきありがとうございます。本講座ではプログラミングの基礎を習得していただき、AIを使ったプログラミングの方法なども紹介させていただきました。今後も新しい技術潮流に関心をもち続け、社会に付加価値をもたらす人材としてがんばっていただきたいです。

講師:網掛 久長さん

「小麦から暮らしを考える」講座

3回のセミナーでは、青木村の小麦を作る意味や小麦の種類、講師の先生のお小麦畑の見学をしたあと、実際に調理をしました。

大麦のスムージー・パンケーキ・プレーンマフィン、どれも麦の優しく味わいある料理となりました。



★生徒の感想★

小麦を使った調理をあまりしたことがなく不安でしたが、とても楽しくて、家でも作り家族に食べてもらいたいと思いました。

将来について考える機会にもなり、自分の将来の夢が農業であったのでいろいろな話が聞けて良かったです。

◆講師の方より◆

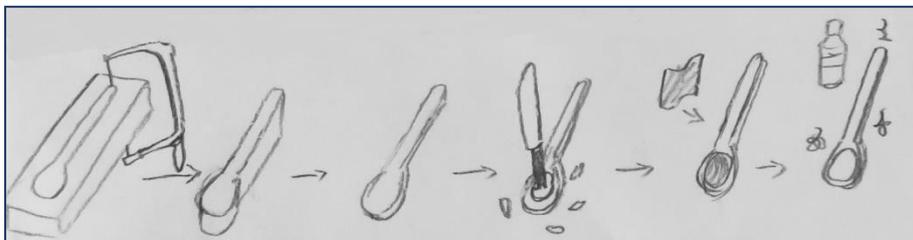
小麦を通して食のことや農業、地域、世界の状況など幅広い視点で物事を見ることができるようになってほしいと思います！

講師：宮入 隆通さん



「青木中木工研究所」講座

今年は全員が未経験の木材からスプーンを作り出すという活動をしました。一人ひとりの思いのこもったスプーンを作ることができました。



★生徒の感想★

すごくかたいメープルの木からスプーンの形に切り出すのが大変だった。だけどその分、強いスプーンができたので長く使えると思った。木に油を入れると美しい模様が出ていて面白かったです！

◆講師の方より◆

生活の上で必要となってくる、あれやこれやのことがらに対して“木工”を手がかりに、どんどん深く迫っていく研究をしています。今回は、メープルの角材からスプーンのようなへらを彫刻して切り出しました。研究員は皆、終始隠しきれない圧倒的な個性を発揮して、個別に設定したデザインに向き合っていました。豊かな個性で全て美しく全て最高でした!!

講師：小川 茂樹さん



「茶の道をゆく」講座

茶道の中では簡単にお茶を楽しむことができ、学校茶道用に創案された「盆略点前」を教えてくださいました。帛紗のさばき方や、細かい作法等を4人の講師の先生方に来ていただき、

2人の生徒に1人講師の先生がつき教えてくださりました。難しくたくさんある作法も丁寧に教えてくださったので、3回の講座で何とか習得することができ、最後は生徒が講師の先生方にお点前をふるまうことができました。



★生徒の感想★

- ・布(帛紗)の折り方や、お盆の上におくなど茶道では思っていた以上にルールが多かったです。
- ・実際やってみたら結構大変だったり、順番がこんがらがったりしたけど、お客様役もお茶を入れる側もどちらも楽しかったです。
- ・なんで茶碗をそんなに回すんだろう・・・?とっていましたが講師の先生に回す理由を教えてもらい「なるほど!」と思いました。講師の先生にお茶を点てておいしく飲んでもらうことができました。
- ・実際に畳があるところでやるとへりを踏まず移動することや、襖の開け方が難しかったです。

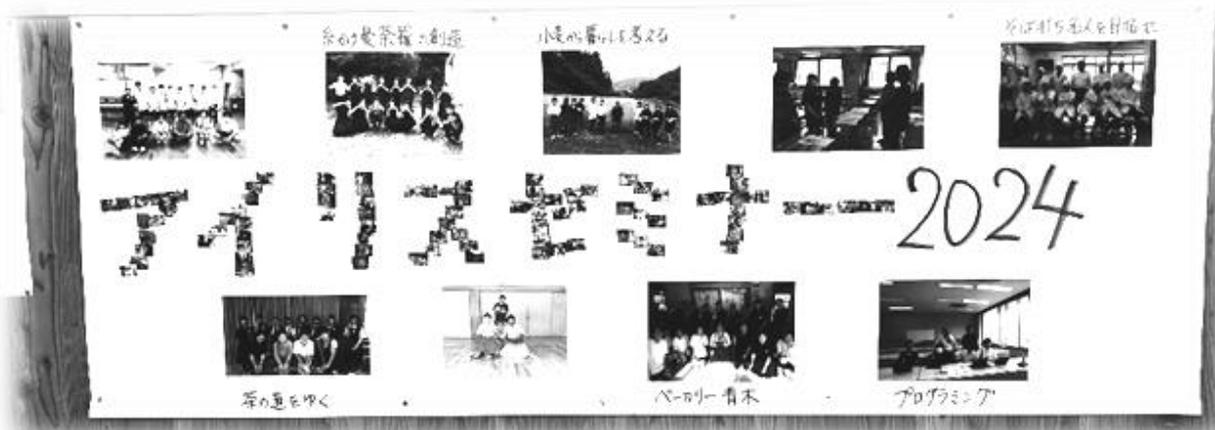


◆講師の方より◆

日本を代表する伝統文化「茶道」の入り口である基本を8人の生徒さんと先生、私たち4人で学習しました。皆様熱心に取り組まれ、帛紗のさばき方や盆略点前などをマスターされました。私たちもお教えすることで共に学ぶことができ、良い機会を与えていただいたことを感謝しました。

またお礼の手紙までいただきうれしく思いました。

講師:金井 とも子さん



編集後記

青木村在住のその道の達人に教わるアイリスセミナーで貴重な体験ができてよかったですね。今年も子育てフォーラムが11月30日(土)9時から開催されます。講師に「Sany TOMI」の森山雅斗さんをお迎えして『体操を通して青木村を元気に!』という演題で講演をしていただきます。大勢の方の参加をお待ちしています。

