桃李（とうり）の里

福島市立中野小学校

学校だより

発行：校長　益子　朗

暖冬でも油断なく・・・

記録的な暖冬が続いています。今週もようやくまとまった雪が降ったものの、真冬の雪ではなく、まるで春の雪のようなベタ雪でした。それが中途半端に溶けて凍るので、道路がひどい状態になりました。

皆さんの通学路は、雪が積もると技能主事の阿部尚也さんが朝６時前から除雪し、融雪剤を撒いてくれるので、山川産業前から木村酒店前までの歩道は安心して歩けます。また、横断歩道付近は満樹くんのお祖父さんが毎朝除雪・融雪をしてくださっています。皆さんの安全を守ってくださる方がいることに、感謝しましょう。

一方、福島市内では、沼に張った氷を取ろうとして小学生が溺れるという事故がありました。また、今週あるお医者さんから聞いたお話では、この雪と強風で倒れて怪我をした患者さんが急に多くなったそうです。

暖冬とは言え、冬は冬です。他の季節にはない危険がいろいろあります。池や沼の氷は厚そうに見えて実は薄かったり凍っているところだけでなく、目に見えにくい「ブラックアイス」のところもあります。くれぐれも油断せず、慎重に歩きましょう。

冬と言えば風邪やインフルエンザです。今年は流行の始まりが遅れていましたが、今週からあちこちで発生のニュースを聞くようになりました。校医さんのお話では、今年はまだほとんど発症者が出ていないそうです。これからは油断できないそうです。特に暖冬に体が慣れていると一気に寒くなると一気に流行する可能性もあるそうです。お互いに予防に努め安全・健康に過ごしましょう。

校長のつぶやき

明日の「生きる力を育む事業」ではお世話になりますさんのお雑煮作りとのことで楽しみです。

四季の変化が大きく、地域によって様々な食文化を持つ日本各地には、それぞれ独特のお雑煮文化があります。実は日本各地の生活文化の違いをお雑煮を通して学ぶ内容が載っています。私も冬休みの宿題で各家庭のお雑煮を調べさせたことがありました。例えば餅の形が○か□か、餅は焼くかゆでるか、出汁は魚系か肉系か、味付けは醤油か味噌か、具材の切り方は短冊切りか銀杏切りか千切りか・・・など、実に様々です。

こぶしっ子の皆さん、クイズです。中にあんこが入った丸いお餅を白味噌の汁に入れて食べる都道府県は、どこでしょう？

以前、福島二中の剣道部顧問をしていたとき、寒稽古の打ち上げにお母さんたちがお雑煮を作ってくれることになりました。ところがどんなお雑煮にするかでなかなかまとまらず、結局５種類ものお雑煮が作られることになったのです。北海道、岩手、新潟、東京、福島風。お母さんたちの出身地や以前住んでおられた土地のお雑煮です。餅はみんな角餅でしたが、醤油味もあればすまし汁もあり、具も鮭やイクラ、つみれ、鶏団子、煮麺（にゅうめん）、小松菜、笹がきゴボウ、芹（せり）など、実に様々でした。そして地元・福島風。新潟、東京、福島風。お母さんたちの出身地や以前住んでおられた土地のお雑煮です。餅はみんな角餅でしたが、醤油味もあればすまし汁もあり、具も鮭やイクラ、つみれ、鶏団子、煮麺（にゅうめん）、小松菜、笹がきゴボウ、芹（せり）など、実に様々でした。そして５種類全部食べたのですが、さすがにお腹がお餅のようにふくれました。

今回は福島風の具だくさんお雑煮です。我が家では焼いた角餅、鶏と鰹節の出汁で醤油味。具は短冊切りの大根・人参・凍み豆腐に、里芋・椎茸・鶏肉・鶉卵・なると・三ツ葉が定番です。これが同じ市内にある私の母の実家だとすまし汁仕立てになり、妹の嫁ぎ先では味噌汁にお餅を入れるのですから、本当に千差万別です。皆さんのお宅はいかがですか。

さて私も自己流のお雑煮を時々作ります。フライパンに多目の油を引いて餅を焼き、それを椀に入れて熱々の醤油味の汁を張り、大根おろしをドバッとかけ、三つ葉を散らしただけのものです。我が家では「みぞれのお雑煮」と命名しました。毎年正月の二日か三日の朝の定番メニューです。油で揚げた餅焼きに大根おろしがまるで揚げ出し豆腐のようで、けっこういけますよ！！お試しあれ！