

メルマガ記事

板前さんに聞く

横浜市立浦島小学校 6年2組 総合学習（キャリア教育）

1月27日に横浜市立浦島小学校6年2組で3時限目、4時限目を使って「板前さんに聞く」と題して総合学習（キャリア教育）の授業が行われました。講師は本会の実施する「小学校おさかな学習会」で保護者向けの「お魚料理教室」で先生をしてもらっている榎まつばらの松原社長です。当初はクラス全員39名の参加予定でしたが、受験の為9名（！）が欠席となりながらも全員が熱心に授業に参加してくれました。

まず松原社長から自身の紹介と「板前修業」についてお話がありました。松原社長は中学を出て板前になるにあたって、またなった後も高校や大学に進学した自分の同級生やライバルに負けられないような目標を立てたこと、現実に同級生が大学を卒業するころには自分で一軒の寿司店を任されたこと等が話されました。

子供達からも色々な質問が出ました。魚の仕入れ方の質問もありましたが、やはり「修行」の話が子供たちの興味を引いたようです。「修行で辛かったことはなんですか？」と聞かれ「まず何でもやらなければいけない。親方の靴磨きも、お茶入れもみんな修行。朝5時ごろ起きて仕入れをやって夜全部終わるのは10時、11時になる。」と聞いてびっくりしていました。

実技では「サバの3枚卸」とこの季節に合わせ「恵方巻」を作りました。それぞれ数名の希望者に実際に包丁を握らせて魚を捌かせたり、巻き簾にのりのご飯を載せ具材を巻かせたりしました。（さすがに包丁は危なくて松原氏が上から手を添えて指導しました。）最後はみんなで「恵方巻」を美味しく頂きました。普段包丁を握ったことがない子供たちにはやはり親と一緒に包丁を使わせる方が良いですね。それでも人生の先輩に「職人」や「修行」の話を聞けて子供たちにとっては有意義な時間が過ごせたのではないのでしょうか。



授業の始まりに山岸さんから「今日の約束」が2つ

*おしゃべりをしない。

*実技の時は集中する。



松原先生のお話です。



まずは包丁の握り方から教えなければなりません。板さんの包丁はよく切れるので肩に力が入っている子供たちにはチト危ない。



恵方巻きの作成です。



恵方巻きの出来上がり。

最初は生魚を巻こうとしたのですが学校側から許可が下りず、あソーセージやカニ蒲鉾などを使いました。



みんなで美味しく頂きました。