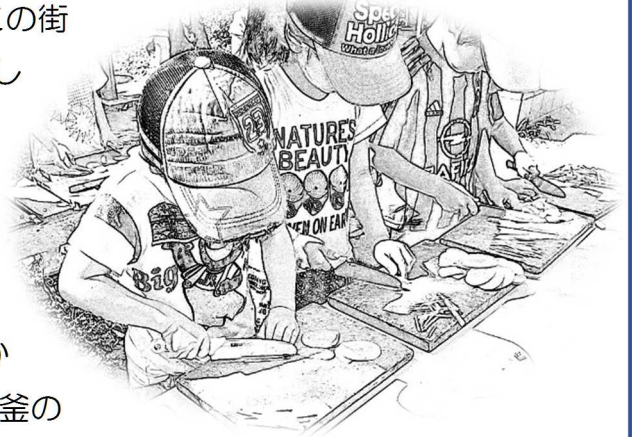


遊びもごはん作りも・・・コロ生活

コロは特別ワイルドな遊びをしているわけでもなく、この街の行けるところで、できる遊びを見つけて活動してきました。その日々の中にあることが経験のすべて！今回は“水曜ごはん”の話です。

毎週水曜日、コロの庭でお昼ご飯を作ってみんなで食べています。朝は、家から持ってきたゴボウやネギなどの野菜が子どもたちのリュックから頭を出していて、なかなか面白い光景です。お米は食べる量だけ持ってきて、お釜の中にジャーとあけて…みんなのお米が混じっていきます。野菜は二つのざるに分けて入れます。火の通りの遅い根っここの物かな？後から入れる葉物かな？ざるの前でウ～ン。でも、だんだんわかってくるんですね。



さて庭では、野菜を洗いまな板を並べて、野菜切りが始まります。ニンジンやダイコン、芋など転がるものは大人が縦に割ってから渡します。千切りなら薄切りしたものを渡します。玉ねぎは横半分に切ってあげて、ちょっと変わった回し切り。

子どもたちには、絶対手を切らないような包丁使いを教えようと思って、いろいろ工夫してきました。危ないからやらせない…のではなく、危なくない素材と道具の扱いをきちんと教えれば、それは一生役に立つと思うのです。まな板の片端にはこれから切るものが、反対の端には切り終えたものが集まり、みんな切ったら包丁を机に置いてまな板を持ってボールに入りに行きます。

お肉切りは最後に年長さんに頼んでいます。このまな板はクレンザーで念入り洗いをして、おしまい！日々の積み重ねで本当に危なげない仕事ができるようになっていきますよ。



ところで2歳～3歳くらいの子はどうしているのか？というと、となりのスペースでざるを囲み、キャベツや葉物、キノコを手でちぎっています。これも大事な仕事です。素材に触れているうちに、隣りの子のやっていることを見る力がついて手加減ができるようになります。もうちょっと小さくしようか、などの大人の声掛けが聴けるようになると、そろそろ包丁に行きたい年頃かな。

数えてみたら料理の機会は年間40回前後ありました。かまどご飯がうまく炊けるようになりたい母さんも毎年居て、まあそれは大人の遊びですが、そんな環境の中、子どもたちは育っていきます。卒会生の小学生キャンプになると、5日間計15食のご飯を作ります。人に用意してもらおうほうが自由か？楽か？…“自分たちで暮らしを整えられる力があれば手に入る自由がある”そういうことを知ってほしいと思っています。