



かみっこ



令和4年をむかえ！

秦野市立上小学校長・幼稚園長 中村克己

TEL 88-0274 FAX 87-3809



あけまして おめでとうございます

新しい令和4年を迎えました。保護者・地域の皆様におかれましては、ご家族ともに健やかな新年を迎えられたこととお慶び申し上げます。

コロナ禍の中昨年も、本校の教育活動に、ご支援・ご協力をいただきましたことに感謝を申しあげます。

新年を迎え教職員一同、気持ちを新たにして子どもたちとともに、充実した教育活動に取り組んでいきたいと考えております。今後も、どうぞよろしく願いいたします。

さて、昔から「一年の計は元旦にあり」と言われているように、自分がしたいことや続けてみたいことなどを、年の始めにしっかりと目標を立てていくことが大切です。何かをできるようにするため・していくためには、まず目標を持つ。そして、それを実現していくために、日々努力を続けていくことが大切です。ご家庭でも、お子さんの目標も話題にいただき、励ましの声かけをしていただけましたら、より一層の励みになると思います。

3学期は、4月からの新学年に向けたまとめの時です。心も大きく、豊かに成長してほしいと思います。心が成長してくると友だちのがんばっている姿が見えるようになるでしょう。自分で意識して、周りの人のがんばっている姿を見つけようとしてください。

6年生は小学校生活最後の学期となります。この1年、そして思い出深い小学校6年間を振り返りながら、上小学校を巣立って行ってほしいと願っています。

寅年の今年はどんな年？ 昨年の丑年は「我慢（耐える）」や「発展の前触れ（芽が出る）」を表す年で、一步一步着実に物事を進めることが大切な年でした。今年は壬寅（みずえのとら）で厳しい冬を乗り越え、新しいステージに向かう準備段階にあたる年と言われています。また、寅は「蟻（みみず）」に通じていて、作物の実りを助け土の中を動くイメージから「新しく動き始めた段階」という意味があるようです。厳しい冬を超えて新たな成長に向けて動き出す段階に入る1年になるということだそうです。



そば打ち体験！ 12/22(水)



毎年JA上支所のご厚意で、JA女性部による「そば打ち体験」を6年生児童がさせていただきました。今年のそばは大変出来が良く、上級ものだということでした。

そば打ちの手順の説明をしていただき、そば粉と小麦粉をブレンドした粉をふるいにかけてるところから、グループに分かれ作業に入りました。こね鉢に粉を入れお湯を少しずつ入れながらかき混ぜ、小さな固まりが沢山出来たら、残りの水を加え粒々を手で握って固め、団子状に成ったものをこね鉢の内面にこすり付ける様にこねます。結構、力仕事ですが、これによって蕎麦の固まりに艶（つや）と粘りが出てきます。こねを200回以上といわれ、これがなかなかの力のいる作業となりましたが、次第にそばの塊が手になじんでくる感触でした。艶が出てきたら、いよいよ丸めに入ります。中の空気を抜きながら

固まりを丸くしていき、最後に上から押しつぶしお饅頭のようにします。

打ち粉をのし台の中央に撒き、そばの固まりをその上に乗せ、自分の体重を両手に乗せ、丸いかたまりを少しずつ伸ばして行きます。少しずつ回しながら大きく丸くして行きます。直径が30～40センチ位になったら今度は、麺棒を使って更に丸く薄く延ばし、直径が50センチ以上に成ってきたら、丸く伸ばしたものを四角にします（角だし）。四角になったものを、更に薄く伸ばし、厚さが2ミリ程度に成ったら細く切るために置みます。置まれた生地を、細く切って行きます。真っ直ぐ切るために「小間板」を使い包丁を手前から向こう側に押し出す感じで切りました。今回私は、全ての工程をやらせていただきました。

出来上がった麺は小島JA上支所長さんに茹でていただき、作っていただいた汁とかき揚げでおいしくいただきました。6年生は口々に「おいしい」と、おかわりで各グループのそばを食べ比べながら、上地区で栽培されたそばを堪能したひと時でした。

おにぎりパーティー

12月23日（木）に、5月から苗床づくりに始まり、代掻き、田植え、案山子づくり、稲刈り、脱穀、精米の工程を経て、5年生と園児が家庭



科室に集い、「おにぎりパーティー」をしました。収穫米は神奈川県産の「はるみ米」で、つやがあり強い甘みと、冷めても硬くなりやすく冷めてもおいしい品種です。5年生のリードでラップにご飯と具を入れ、丸く握ったおにぎりを海苔に巻いて美味しくいただきました。