

もう一つの「すがたをかえる大豆」

三年下巻「すがたをかえる大豆」には、当初はもう一案「植物としてのダイズの知恵」に焦点をあてた案もありました。わたしたちの食生活に欠かせない大豆とはいったいどんな植物なのかを知ることを通して、身近な食べ物に興味をもってほしいと考えたのです。少しだけご紹介します。

「ダイズは、根にも根粒といわれるマメができる。根粒の中には根粒菌とよばれる細菌が多く住んでいて、植物の生長にとって重要な窒素を集め、植物が利用しやすい形にしてくれる。ダイズは根粒菌から窒素を受け取ることができるため、やせた土でも元気に生長することができる。ダイズはお返しに、根の中に根粒菌が住みやすい場所を用意し、太陽の光を利用して作った養分を根粒菌に与える。ダイズと根粒菌は、お互いに大切なパートナーなのだ。」

最終的に「食べ物としての大豆のすばらしさ」を中心にした今の文章になりましたが、どちらの案にも「身近な食べ物に関心をもち、自分たちの『食』を見つめ直してほしい」という願いがこめられています。食卓にある食べ物には、当然、収穫される前の植物としての姿や動物として生きている姿があります。子どもたちがこの教材をきっかけに身近な食べ物に目を向けると同時に、「この野菜はどんな花を咲かせるのかな」「この魚はどここの海にいたんだろう」など、時間的にも空間的にも、さまざまなことに想像を広げてくれたらと思います。

「わらぐつの中の神様」の「雪げた」

五年下巻「わらぐつの中の神様」は、昭和五十二年から掲載されている定評ある教材です。この作品中に「雪げた」が登場します。「雪げた」とはどんなものなのでしょうか。

写真1は、北海道などで見られる「雪げた」です。踏みしめたときに、きめの細かい雪が固まって、二本の歯と歯の間に雪がはさまってしまわないように、歯が台形になっています。

写真2は、新潟地方で見られる「雪げた」です。前歯をなくして後歯だけになっています。新潟地方に降る雪は、水分が多い「ベタ雪」です。ですから、前方が雪に沈みにくいような形状になっています。

「雪げた」は、使われている地方の雪の性質によって、形が違います。作者の杉みき子さんの出身地が新潟であることから、教科書9ページで描かれるのは、写真2のような「雪げた」の挿絵になりました。文学作品の挿絵は、たとえ本文に書かれていないことでも、作品の背景になっている事実を調査し、それに基づいて描かれています。

写真1



提供：日本はきもの博物館

写真2



提供：小林履物店