



Lead【ニュース】

■たいむを育てる会(運営委員会)に参加しませんか！■

次年度のたいむでは、利用者の方の意見をさらに反映すべく、より過ごしやすい場にするために、意見を出したり一緒に考えていただいたりするように、「たいむを育てる会(運営委員会)」を行いたいと考えています(前月号のおたよりをご参照ください)。

毎月1回、1時間半程度、ゆったりと肩ひじを張らずに、お茶を飲みながら、たいむの現在・未来について語りましょう。具体的には、その年度の事業の構想、利用者数、次月の予定や季節の行事などについて、ご意見をお聞きし、事業に反映したいと考えています。利用者目線で、間違えなご意見をお願いしたく、下記をご参照の上、是非、ご考慮、お申込みの程どうぞよろしくお願いいたします。

育ちあいのひろば たいむ 統括 石井章仁

たいむを育てる会(運営委員会)に参加していただける方を募集します！

◆育てる会(運営委員会)で検討する内容◆

- ・たいむの運営や内容について
- ・たいむの行事や企画について
- ・その他たいむに関するあらゆる事柄について

◆日時◆

毎月、第4火曜日 10時半～12時を予定しています。

◆特典◆

- ① 年間パスポート(¥1800分)
- ② まんぷくカフェ無料券5回分
- ③ たいむカフェコーナー利用券(行事等でも使用可)など

◆募集期間・応募方法◆

- ・定員5名程度(応募者超多数の場合、抽選となります)
- ・2017年2月1日～3月31日まで
- ・お申し込みは、たいむメールアドレスまでメールでお申し込みください。 oyako@chibameitoku.ac.jp
- ・お問い合わせは…たいむスタッフまでお願いします！

■ 目に見えない優しさとは何か ■

1月21日(土)の餅つきの時に、学生の姿を見て考える出来事がありました。手伝いに来ていた2年生のM君が、開始前の(もち米を蒸す時間)手が空いている時間に、スタッフに手伝うことを確認するまでもなく、スコップで中庭の砂場を掘り返していたのです。表面の硬い砂をスコップで掘り起こすことで砂も柔らかくなり、子どもたちが遊びやすくなります。このように、自分から仕事を見つけて率先して動くということは、仕事などをしていく上では大切な、必要な動きだと思います。けれども、M君はスタッフの指示を待つのではなく、これから砂場を使うであろう子どもたちのことを考えて行動したのでしょう。



先日、医療系の仕事をしている友人と話していた時に、「目に見える対応だけが優しさではないし、思いやりでもないよね。」と、彼女の何気なく言ったこの一言がとて心に残っていました。M君のこの行動を見た時に、これも「目に見えない思いやり(優しさ)」なのではないかと思いました。砂場を掘り返していたことは、M君にとっては何気ない行動(環境構成)の一つだったのかもしれませんが、しかし、このような当たり前だと思いがちな行動が、実は思いやりなのではないかと考えました。

そこで、たいむの環境に置き換えて考えてみると、日々の掃除や玩具の消毒の他に自分には何ができるのか、できていたのかと振り返ることができました。ミーティングの際に統括の石井から《来室する親子が過ごしやすいように、遊びやすいように》とスタッフに工夫、改善について提案やアドバイスがあります。このことについて、スタッフ自身が自分本位な思いや考えをもっていなかったかと反省し、今までとは違った角度から振り返ることができました。すると、“人と直接かかわる”という表面ばかりに意識が行きがちになっていたように思います。普段スタッフが何気なく環境構成をしたり、発言、行動したりすることが、来室する親子にどのように映っているのか。また、相手を思いやる気持ちはあったのかなど沢山の問題点や課題が挙げられてきました。

例として一つ挙げると、開室前にカフェスペースのテーブルに花を飾っておくことで、癒しであったり季節感であったりとも目で見て感じるができると思いますが、実際に食事や休憩でテーブルを使う側(親子)はどうでしょうか。食事を置くスペースが狭くなったり、子どもが触って花瓶(一輪挿し)を倒したりする心配があるかもしれません。そういった時に、スタッフがどのように対応するかで二つの問題点が簡単に解決するのだと気がつきました。一つ目は“花を飾ること＝目に見えない行動、ささやかな思いやり”、二つ目は“花瓶を移動するなどのスタッフの対応＝目に見える行動、思いやり”です。少し考えれば解ることだと思うのですが、お母さんたちのカフェスペースは癒しの空間であることです。癒しの空間であるからこそ、花瓶の心配をしながら食事をするのは迷惑ではないかと考えていましたが、スタッフの考えや行動を変えることで、お母さんもスタッフもお互いに心地よく過ごすことができるのではないのでしょうか。

学生や沢山の人たちとかかわったり、様々な場面や出来事に直面したりすることで、普段は考えないようなことも考えるきっかけができます。周りをもっとよく見ていくことで、もしかしたら普段の生活や仕事の中に、このような“目に見えない対応や思いやり”が沢山隠れているのかもしれません。“目に見えない部分(優しさや思いやり)”とは何かを考えながらスタッフ間で再度ディスカッションし、現在の環境構成や行動などを見直すと共に、《居心地のよい場所(スタッフのいる場所)なら行ってみたい》と沢山の方々に必要とされるよう、しっかりとした変化を求めていかなければならないのだと思に至りました。(本田)

◇正月を祝おう！◇ 1月6日(金)



冬休み明けの初日、手作りの福笑いで遊んだりビニール袋で凧を作ったりして正月遊びをしました。福笑いは、お母さんやスタッフで盛り上がり、子どもたちはその様子を面白そうに見ていました。凧作りは、お母さんと一緒に作ったり、小学2年生のMKくんが3歳の子どもたちに手を貸していたりと、和やかな雰囲気でした。

凧が完成すると、短大の駐車場や附属幼稚園の園庭で遊びましたが、子どもたちは寒さに負けず、元気に走っていました。附属幼稚園の園庭では、園長先生も出てきて子どもたちと一緒に園庭を駆け回りながら凧揚げを楽しんでいました。

たっぷり遊んだ後は、用意した七草粥を食べました。餅入り・餅なしの2種類用意しましたが、餅入りの七草粥はとておいしく大人に好評でした。子どもたちの中には苦手な子もいましたが、こういう食べ物・味があるということも体験できたのではと思います。また、甘酒も沢山用意しており、身体が温まるとお母さん方に喜ばれました。食事の後には、図書館スタッフ(高森)が『十二支の物語』の絵本の読み語りをするので、動物の順番に「なんで?」「どうして?」など、子どもたちの不思議そうな顔も見られました。



「正月にちなんだことをやろう!」という意図で、「正月の由来について」など改めて調べて当日に臨みました。七草粥の一つをとっても、《1月7日は七草粥を食べて1年の無病息災を願う日》という認識しかありませんでした。《^{じんじつ}人日の節句(1月7日)》という意味もあり、その日の朝に食べられる日本の行事食であるということを知り、また一つ勉強になりました。“七草粥”の準備をする際、困ったことにスタッフ3人共が“春の七草”を見分けられず、いろいろと調べながら進めていきました。“鏡開き”など、言葉は知っていても「なぜそれをするのか?」と特に気に留めていなかったと思います。

季節ごとの行事を行っていく中で、日本の伝統行事や由来、意味をスタッフ(大人)も学び、子どもたちに伝えていかなければいけないのではないかと感じています。子どもの頃と大人になってから同じ体験をしても、全く違って感じることもあります。“七草粥”自体、スタッフ(本田)はあまり食べたことがなく、どちらかという苦手な食べ物でしたが、大人になって食べてみると思いのほか美味しく感じました。子どもも大人も、体験から学ぶことは本当に沢山あるものです。



* 小さな子とのかかわり

* お母さんと一緒に
凧作り* 初めての福笑い
パーツを渡すお手伝い

* 十二支の物語

◇餅つきをしました！◇ 1月21日(土)



毎年恒例になっている餅つきを中庭にて行いました。当日は天気に恵まれ、21組57名の親子とスタートアップカレッジ(入学前教育)で来た高校生も加わり、とても活気がありました。

蒸したもち米を臼に運ぶと、臼の周りに大人も子どもも沢山の人が集まり、蒸したもち米を大人2人が杵でつぶしていく様子を興味深そうに見ていました。大人2人が杵でもち米をつぶしながら臼の周りを回っていきます。スタッフが、「こうやった方が餅がつきやすくなるんです」と周りに伝えたところ、「そうなんだ」「知らなかった」という声も聞こえました。餅つきの準備が整うと、楽しみに待っていた子どもたちは交代で餅をついていきました。

つきたての餅を子どもたちが「私もやりたい」と、小さな手にビニール手袋をはめて、粉にまみれながら、黙々と大人に混じって丸めていました。餅が仕上がった後は、各家庭で用意した物(チーズや柚子のタパスコのような調味料など)や、こちらで用意した雑煮などを食べました。そして、昨年に続き、今年もHさんのお宅から、〈富津の千葉海苔〉をいただきました。この海苔は色や味、香りがとても良く、子どもも大人も「海苔だけ食べてもいい？」というほど大人気です。「美味しいから、ぜひみんなで食べましょう！」といただいたHさん一押しのかき海苔。スタッフもですが、特に海苔にこだわりがなかった人でも、一口食べて「いつも食べている海苔とは全く違う！」と驚いていました。また、各家庭の味付けはバリエーションに富んでいるばかりではなく、お母さん方が楽しんで味付けを工夫していました。「え？ お餅にこれは合うの？」という不思議な組み合わせでも、雑煮に入れたり直接餅にかけてみたりと、いろいろな食べ方のアレンジがあり、こちらもとても興味深かったです。

雑煮は煮干しを粉末にして出汁をとり、豚肉の味噌味(こってり)、鶏肉の醤油味(あっさり)の2種類を用意すると、「私は味噌派」「餅だけじゃなくて、麺を入れても美味しそうだね」など、温かい物も好評でした。また、今回も初めて餅を食べる1歳の子がいて、お母さんも大きさに配慮しながら様子を見守っていました。すると、初めての食感と味が気に入ったようで、持参していた食事よりも餅をおかわりして食べていました。周りの美味しそうに食べる姿や楽しむ姿を見ることで、小さな子どもにも「やってみたい」「食べてみようかな？」など様々な思いが出てくるのではと思います。



保護者の方と話をしていると、餅つきまでの過程(臼や杵の準備も含め)を、「大変ですよ」「昔の人はすごいね」などという会話も聞かれました。既製品の餅ではなく、自分たちで協力してついたからこそ、つきたての餅を食べられるのであり、より美味しく感じられるのだと思います。各家庭の味付けもアイデアが素晴らしく、尚且つ大人が楽しんで行っていました。Hさんからいただいた海苔も、みんなで食べることで、美味しいねと共感することができ、こういう物もあるのだと新しい発見や気づきがありました。行事ならではの楽しみであり、人とのコミュニケーションの場になっているようにも思われます。なかなか体験できないことだからこそ、親子で存分に楽しみ、子どもは大人の姿を見て、大人は子どもと一緒に新たな挑戦や体験をしていく。そうすることで、自然に次世代へと伝統文化を繋げていけるのではないのでしょうか。餅つきでは、子ども用の杵を使いますが、いくら杵が小さくても大人と同じように子どもにとっても一苦勞です。しかし、どんなに自分にとって大変なことでも、「楽しいからまたやりたい」「今度は違うこともやってみたい」と思えるようにすることで、子どもたちの経験をより豊かにしていけるのではとも考えます。年に一度のたいむの餅つきですが、みんなで集まり、一緒に力を合わせながら、食育と同時に日本の文化に触れる体験をしていけたらと思っています。

鏡餅も作ったので、遅くなりましたが節分に“鏡開き”をして、揚げ餅にして食べる予定です。



◆節分の豆まきをしよう!◆

邪気をはらい、歳の数としの数の豆を食べて1年の無事をみんなで祈りましょう。こわい鬼は登場するのでしょうか…?!



【日 時】 2月3日(金) 12:00頃を予定

【場 所】 たいむ

【参加費】 無料 ※予約の必要はありません。



※12時頃に鬼が登場する予定です。こわい鬼が出てきたら「鬼は外!福は内!」と豆をまき、鬼を退治しましょう!
(豆まきの30分ほど前から節分にちなんだ絵本の読み語りも予定しています。こちらもどうぞご参加ください。)

◆学生企画TOYSトイズ◆

○2月7日が最後のトイズになります。ぜひ、ご参加ください! 企画内容は掲示しましたが、その後の打ち合わせで、内容が変わってきています。ご了承ください。

【参加費】 無料

【内 容】 検討中! みんなでコーナーで遊ぶ予定!?

◆えっこクッキングた〜いむ♪◆

昨年の10月に、2年生の櫛原悦子(いちらはえっこ)さんと、東北地方の(がんづき)というおやつ作りをしました。今回は、悦子さんと白玉やマカロニを使った簡単なおやつを子どもと一緒に作ろうと思います。

【日 時】 2月15日(水) 13:00-15:00を予定

【場 所】 たいむに集合

【参加費】 検討中

※ 詳細については後日お知らせします。

参加希望の方はその際に予約をお願いします。

◆たいむ手芸部 第2弾!!◆

お母さんの「これを作りたい!」という声から、お母さんとスタッフのコラボ企画です! 前はフェルトのドーナツを作りましたが、今回はフェルトやボタンを使った柔らかい素材のおもちゃを作ります。

ボタンの練習をかねて、子どもの指先あそびになるおもちゃと一緒に手作りしてみませんか?

【日時】 2月20日(月)~2月28日 10:00-11:30

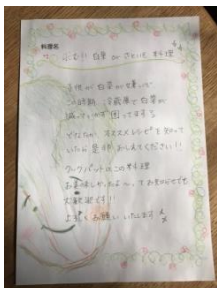
【場所】 たいむ

【費用】 300円

【持ち物】 ソーイングセットまたは針など、各自必要な物



◆ママレシピ始めました!◆



一人のお母さんの「うちの子がなかなか食べてくれなかった時に、お友だちから教えてもらったレシピがあるんです。」とのお話から生まれました。

☆ 『レシピを増やしたい』『こんなレシピもあるよ』等、レシピを交換してみませんか? レシピはいつでも見られるように、ファイルに保存していこうと思っています。いつでも・誰でも記入できるように、レシピ用紙を受付けに置いてあります。