遠野東中学校区の「ヒト」「モノ」「カツドウ」を紹介する

CS East Area News

～遠野東中学校区エリアコーディネーター通信～

第４号
令和６年２月
発　行

発行者：新田 依子

☆ Introduction ☆ コドモタチ × 遠野の産業
～ホップ和紙・世界でたった1枚の卒業証書づくり～

土淵小学校では、地域の自然や産業、歴史や文化、人との関りを通してふるさとの良さを再発見し、主体的に地域貢献をしていこうとする人材の育成を目的として、学年ごとに土淵町の産業であるホップ栽培について探究的な学習を行っています。３年生以上では、総合的な学習の時間の中で、ホップ畑の見学や学校農園でのホップ栽培、ホップの蔓を使ったリース作りなど、ホップ農家の方の話を聞いたり、指導を受けたりしながら栽培についての理解を深め、６年生ではそれらの集大成としてホップ和紙を漉き「世界でたった１枚の自分の卒業証書づくり」に取組んでいます。

令和５年度はこの取組に、土淵小学校部会の委員や学校支援ボランティアの方々、保護者もお手伝いとして参加し、子どもたちと一緒にホップ和紙作りを体験しました。

工程は大きく５つに分かれており、①ホップ畑での蔓取り②蔓をゆでて皮をむく③黒皮とり④打壊⑤紙漉きの各工程について「ホップ和紙の会」の安部純平さん、多田静枝さん、谷渕眞理子さんにご指導いただき、印刷では大森友子さんにもご協力いただきました。

また、②・⑤の工程では遠野緑峰高等学校の一部施設もお借りして作業をしました。

子どもたちは、指導の方々の説明をよく聞いて積極的に手を動かし、地域の方との交流を楽しみながら作業をしている様子でした。今回はその時の作業の様子を工程と合わせて紹介します。

30～40cmの長さに切った蔓を30分程度ゆでる

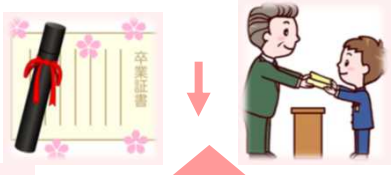
ゆでた蔓の皮を熱いうちにむく

包丁の背で皮の黒い部分をこすり取る

木槌で叩いて繊維を柔らかくする

紙すき

乾燥・プレス・印刷



５つの工程のうち、子どもたちが実際に作業したのは４つでしたが、その他の細かな作業や準備は、ホップ和紙の会の皆さんが担ってくださいました。手間暇をかけ、自分で漉いた世界で１枚のホップ和紙が３月には卒業証書として手渡されます。

完成！

遠野東中学校区懇談会の様子について

令和５年12月４日(月)遠野東中学校多目的ホールにて、遠野東中学校区コミュニティ・スクール懇談会を開催し、学校運営協議会委員の方をはじめ遠野東中学校区小中学校の先生方、地域運営組織の方、ＰＴＡ役員の方など29名の方に参加いただきました。

メインファシリテーターとして中部教育事務所主任社会教育主事の秋澤美加子氏、助言者として秋田県生涯学習センター主査（兼）社会教育主事の皆川雅仁氏をお迎えしました。

参加者は『夢や未来に向かう遠野東中学校区の子どもたちが様々な体験を通じてふるさとの良さを学ぶために、私たちはどんなことをし、どんなことにチャレンジしたかを語り合おう』というテーマのもと、４～５人ずつのグループに分かれて10～15分×４部構成で、自由にメンバーを変えながら活発な意見交換を行いました。

参加者は「これから自分がやってみたいこと、他の誰かと一緒にやってみたい」と強く思うもの１つを選び、助言者の皆川氏がそれらをまとめました。

まず、参加者の付箋を５つの方向性に分けて「子どもたちに遠野の良さをもっと勉強してほしい。そういう機会を作っていきたい。そのために私たち大人もチャレンジしていくんだ。」ということを共有し、参加者の付箋から見えた①交流②遠野③スポーツ④野外⑤農業というさまざまな方向性で体験させることが、子どもたちが未来に向かっていくために必要な方法ではないかと解説いただきました。

遠野の良さはたくさんあって、ひとつのことでは伝わらない。だからこそ、その中のどれを取り組んだとしても、一緒に関わってチャレンジしてくれる大人は大勢いるんだということを改めて感じ、遠野東中学校区として「地域で子どもを育てている」ことを再認識する機会になりました。

参加した地域の方からも「東中学区の先生がこのような考えを持っていることを初めて知った。先生からやってみたいという声があったら協力したいし、できる。」との感想をいただきましたので、これからの活動につなげていけると感じました。

お忙しい中参加してくださった皆さま、どうもありがとうございました。

Take a break ～ 果物の味と産地の気温の関係について ～

最近、食後のお楽しみとして、コーヒーと年末に作った干し柿を食べることがマイブームになっています。私が生まれ育った広島では、子どもの頃庭先や祖父母の家で、柿やみかん、いちじくなどを取っておやつとして食べていました。遠野に来て我が家に植えた柿の木は「甘柿」の品種なのに「渋柿」しか取れませんでした。不思議に思って調べたところ、一般的に寒い地方では甘い柿の実はならないとのことで、甘い実になるためには、７・８月の平均気温が25度以上であることが必要だそうです。そのうちに岩手でも甘い柿が取れるようになる時がくるかも！？と今年の暖冬とあわせて想像すると少し怖いような気もしますが、私にとって甘い柿や味が濃いみかんは「故郷の味」になっています。

地域のイベントや活動に関する情報をお寄せください

遠野東中学校区学校運営協議会
エリアコーディネーター　新田　依子
電話　090-1349-6689
E-mail　yoriko-n@city.tono.iwate.jp