



SUN なつと。

本庄の子どもたちへ
心優しい強い人間になって
人生を幸せに生きるんやで



本庄地域ボランティア
前澤 一夫さん
Kazuo Maesawa 東本庄



ラジオ・ハニー-FMでもっと詳しく聴けます!【5/18 15時10分〜】

「命あるものを育てるんだから、荒っぽくせず、大事に大きくしてやらなきゃね」米や野菜など、地域に根差した農の体験を本庄幼稚園・小学校の子どもたちに12年間教えてきた前澤一夫さん。自治会活動に二十歳から参加し、それ以来途切れることなく地域に関わってきた。今でもその数は10を超えている。「地元で育てられたから」サリと交わす言葉の裏側に、買ってきた役割の数が、地域への想いの深さを物語っている。

子どもたちと手がけるのは、4月の特産「うど」に始まり、5月の田植え、6月の黒豆、夏のなすびなど、多いときは年間で48種類にもなる農作物だ。伝えたいのは野菜の作り方ではない。毎日にかけなければ命あるものは育たないこと、助け合わなければ出来ないことがあること、失敗しても諦めず努力すること。育てる過程で、生きる上で大切なことを学んでほしいと言った。前澤さんは作業後毎回、子どもたち全員を集めて話を聞く。始めは自分の気持ちを言葉にできなかった子どもも、いつしか手を挙げて意見を言うようになる。笑顔を見せなかった子どもが声を出して笑うようになる。それがいつか人の気持ちを想うことにつながっていく。東日本大震災のとき、子どもたちは、育てた玉ねぎ2400

個の売上金を被災地の農家に届けた。先生も保護者も全力で協力する。その想いに地域が一つになる。「子どもたちの成長が一番の喜びやね」子どもたちの話をすると、前澤さんの笑顔が一番輝く。「人間一番大切なのは心。自分の意見が言えて人に感謝できる、心優しい強い人間になってほしい。そうしたら少々辛いことがあっても楽しく生きていけるわ」前澤さんが子どもたちの毎日の先に見ているのは彼らの生涯の幸せだ。数年前、卒業した子どもが教育実習生として本庄に戻ってきた。「学校がすごく楽しかったから」ときらきらした目で前澤さんに話す。「あんなにちっちゃかったのに、先生になるんかい」それ以上は言葉にならない。前澤さんが願う姿がそこにあったから。

前澤さんとは学校の草刈り作業を、老人会ではさつま芋作り等をお手伝い。子どもたちの成長を一緒に喜んでいきます。他の場所でも「辻さん」と子どもたちに呼ばれるのが嬉しくて。日常に子どもたちの元気な声がある幸せを、地域みんなに分ち合っしていきたいです。



本庄地区老人クラブ連絡協議会会長 辻 幹夫さん

本庄小には「うど小屋」があるで!



【三田うど】
大正5年、門外不出のうど株を学校用教材として大阪から持ち帰ったのが始まりとされている。昔ながらのわら小屋と発酵熱を使って作る三田うどは、ほんのり赤いのが特徴。
みんなで作ったうど▶



本庄小学校は武庫川と田んぼに囲まれた自然豊かな場所にあり、本年度開校120年を迎える市内でも歴史ある学校の一つ。古くから農業が営まれてきたこの地では、授業の一環として「農」を体験できる機会を地域・学校が一体となって子どもたちに届けています。平成22年度からは、本庄地域ポランティアの前澤さん(右ページ)やJA兵庫六甲本庄支店の協力・指導のもと、伝統的な藁葺きのうど小屋で三田うどの栽培に取り組んでいます。うどづくりに挑戦した5・6年生に自慢を聞きました。

「農」がずっとそばに

私たちは、幼稚園の頃から毎年「農」にふれて育ちました。幼稚園児と小学1・2年生は「さつまいも」3・4年生は「黒大豆」5・6年生が「うど」、そして園児から6年生まで全員で「お米」づくりをしています。植えて、育てて、収穫するまで、みんなで一緒に体験します。これらの体験はずっと地域の人から教わってきました。

みんなで頑張った「うど作り」

本庄小と言えば、「うど小屋」が一番の自慢です。1年間かけて行ううどの栽培は、春に収穫したうどの根を分けて畑に植え

付けることから始まります。夏の間は、役割分担をして草抜きや水やりなど元気な株が育つように協力して頑張りました。冬になると、うど小屋に藁を張り、植えどを作ります。雪の降るころには株から芽が出てくるので、いよいよ畑から株を掘り出し、うど小屋に伏せ込みます。そこから約2カ月経った3月10日、ついに収穫の日。2カ月ぶりの小屋の中は、うどの爽やかな香りでいっぱい。これまで見たり食べたりしたことはあつたけれど、「こんな風に生えてくるんだ」と初めて知りました。この日収穫できたのは全部で57本。下級生全員にも配ることができ、とても喜んでもらえて嬉しかったです。

本庄小だからできた体験

初めて挑戦したうどづくり。藁を結って小屋から作ったり、水を何リットルもあげたり、小屋の中をうどが育ちやすい22度前後に調整したり、1つのものを作る大変さを知りました。どんな野菜も、農家さんがこんなに大切に育ててくれているんだということ、これからもっと感謝しながら食べたいです。本庄小だからできたこんなに貴重な体験。ずっと忘れないでいたい