

枕崎市 地域学校協働活動だより

令和8年1月号

パソコンで検索

枕崎市地域学校だより

検索

スマホで読み取り



発行

枕崎市
教育委員会
生涯学習課

「地域学校協働活動だより」は枕崎市のホームページにも掲載されています。スマホで読み取ったりパソコンで検索して、カラー写真付きの記事をご覧ください。

～「そまんずし作り」で世代をこえて交流～ 別府校区 年末の伝統行事

別府校区の年末の伝統行事となっている「そまんずし作り」が、12月20日に別府地区公民館で行われ、小学生、中学生、保護者、高齢者など、世代をこえて135人の参加がありました。

「そまんずし」とは、そば（そま）の入った雑炊（ずし）のような料理のことです。別府校区では昔からそばの栽培が盛んで、「そまんずし」はどこの家庭でも作られていました。



みんなで美味しく「いただきま〜す」

地域子ども会ごとに分かれて、高齢者の方々に手ほどきを受けながら、小学生はそばを打ち、中学生は野菜を切って作っていきます。切った食材とそばを3つの大鍋で煮込み、しょうゆ、みそ、地酒などで味付けすると、さば節の香りがするやさしい味わいにできあがります。今年の「そまんずし」も味付けはばっちり。大鍋から地域ごとに小鍋に分けて、みんな笑顔で美味しくいただきました。

「そまんずし作り」を通して、賑やかで温かい世代間交流ができました。



小学生がそばを打つ

～12種類の「昔の道具」を体験～ 立神小学校

立神小学校では、

11月6日に3年生の授業で、昔の道具を使っでの体験活動・調べ学習を行い、実際に道具を使って「昔の暮らし」を体験しました。

現在、昔の道具を使ったことがない大人も多くなっている中で、立神校区の老人クラブの36名の方々に、千歯こぎ、足踏み脱穀機、唐箕（とうみ）、石臼ひき、竹細工、めぐり棒などの12種類の昔の道具の使い方を分かりやすく教えていただき、貴重な体験をすることができました。

昔の道具を体験するときに使う「稲わら」や「そばの実」「竹」などは、老人クラブの方々が毎年準備してくれています。



「千歯こぎ」で稲の「もみ」を取る

また、今年もサツマイモの「ふかし芋」や「カツオの腹皮」もたくさん焼いていただき、みんなでおいしくいただきました。子供たちは、郷土食を食することにより、風土や暮らしの中で継承されてきた枕崎の食文化を味わうこともでき、子供たちの記憶に残る体験活動となりました。



「唐箕」で「もみ殻」を吹き飛ばす

～郷土芸能の「駒水ヤンセ踊り」を学習 学習成果発表会で披露～ 別府小学校



鉦（かね）の音に合わせて踊る「棒踊り」

今年度の学習成果発表会では、保護者や地域の方々に前に子供たちが堂々とヤンセ踊りを披露しました。踊りの後の学習成果発表では、子供たち一人ひとりのヤンセ踊りを踊った感想をスライドで映し出し、「ヤンセ踊りの練習は、最初はきつかったけど楽しくできた。」「この伝統を後輩の人たちにも引き継いでいってほしい。」などの感想を紹介してくれました。

に取り組み、11月5日の学習成果発表会で、踊りの披露と学習成果の発表を行いました。

「駒水ヤンセ踊り」は、別府校区の駒水地域に古くから伝わる郷土芸能です。別府小では総合的な学習の時間の中で、令和2年度からヤンセ踊りを学び、習得し、地域の方々に披露し、後輩たちに引き継いでいく取組を行っています。「駒水ヤンセ踊り保存会」の駒水秋則さんが踊りの学習の時に毎回学校に来て、子供たちに踊りを指導してくれています。



ヤンセ踊りの唄に合わせて踊る「手踊り」

～地域の高齢者と「昔遊び」で交流～ 枕崎小学校



「紙鉄砲」の折り方を教えてもらう

枕崎小学校では、11月21日に3年生の

2クラス48名が、枕崎校区の老人クラブ35名の方々と「昔遊び」でふれあい交流活動を行いました。子供たちはグループに分かれ、「紙鉄砲」や「お手玉」「竹とんぼ」など9種類の昔の遊びを体験し、高齢者から遊びを教わったり、逆に教えたりと、交流を楽しんでいました。

枕崎地区公民館の青少年講座も兼ねており、高齢者の方々も童心に帰って子供たちと一緒に全部の遊びを体験し、3年生との触れ合いに笑顔がこぼれていました。昔遊びの後には全員で「枕崎市民歌」を合唱し、楽しく盛り上がった交流活動になりました。



「お手玉」で遊ぶ子供たち

～「そば同好会」の指導で 本格的な そば打ち体験～ 桜山地区公民館

は、桜山地区公民館を拠点に活動する自主講座グループです。この日は初心者たちが打ちやすいように、



「そば同好会」の方の説明を真剣に聞く

小麦粉2、そば粉8の「二八そば」にして、本格的なそばの打ち方を指導しました。子供たちは、「水回し」「練り」「延し」から、そば切り包丁で切る作業まで体験することができました。

そば打ちで大事な「水回し」が上手にできると、コシのあるそばができるということです。子供たちは、説明を真剣に聞きながら、熱心にそば打ちに取り組んでいました。



そば切り包丁で 均等な太さに切る