

根気よく時間をかけて

十人十色

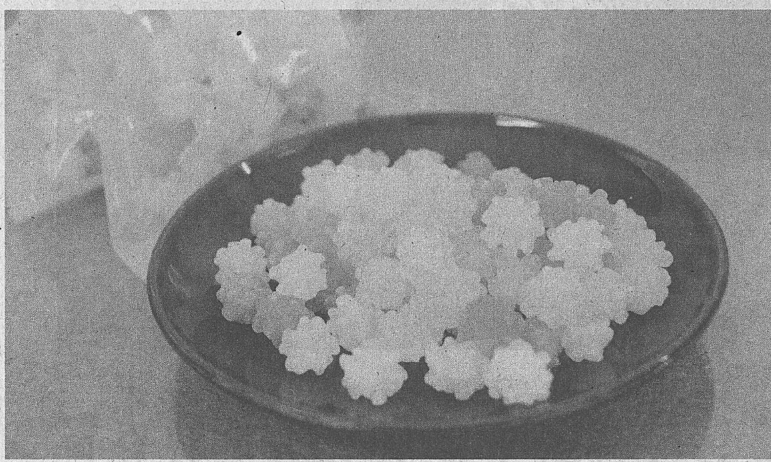
9

子どもたちの今

2015年、アットスクールの創業10周年を記念し「十人十色の子どもたち」発達支援の現場から」という本を執筆しました。子どもの発達に合わせた支援の大切さ、親や教師、支援者ができることについて、様々な子どもたちや家族との関わりを交えて書きました。その表紙に選んだのは、金平糖の写真です。金平糖がどんなふうに作られているのか、知らない方も多いのではないのでしょうか。

語源はポルトガル語の「コンフェイト(砂糖菓子)」。戦国時代にポルトガルから伝えられ、宣教師が織田信長に献上したと伝わります。当時は貴重品で、

金平糖の製法から思うこと



長い時間をかけて作られる金平糖

公家や高級武士しか口にできず、製法は秘密だったそうです。金平糖を作る上で欠かせないのが「銅鑪」と呼ばれる傾斜をつけた大きな釜。80度に熱せられ、ゆっくり回転しているところへ、核となる小さなザラメを投入します。数分おきにひしゃくで糖蜜をかけ、棒でかき混ぜ

続けると、ザラメが糖蜜にくるまれていきます。

しかし、丸1日かけても、ザラメはたった1リしか大きくなり、大ききによっては2週間以上も作業を続けるのだそうです。気の遠くなるような作業ですが、その間も銅鑪の角度や回転速度、火力などを微妙に調整しないと、突起の角が出なかったり、カサカサになったりするので。

製法を知り、子育てや発達支援に通じる部分が多くあると感じたのが、金平糖を表紙に選んだ理由です。

子どもは一人ひとりが様々な可能性を持っています。急ぐあまり釜を速く回しすぎても、角は出ません。環境に合わせて様々な条件を微妙に調整しながら、根気よく関わっていく。そうすることで、多彩でおいしい「金平糖」に育っていくのではないのでしょうか。

(発達支援塾アットスクール 代表 鈴木正樹)