

令和の寺子屋

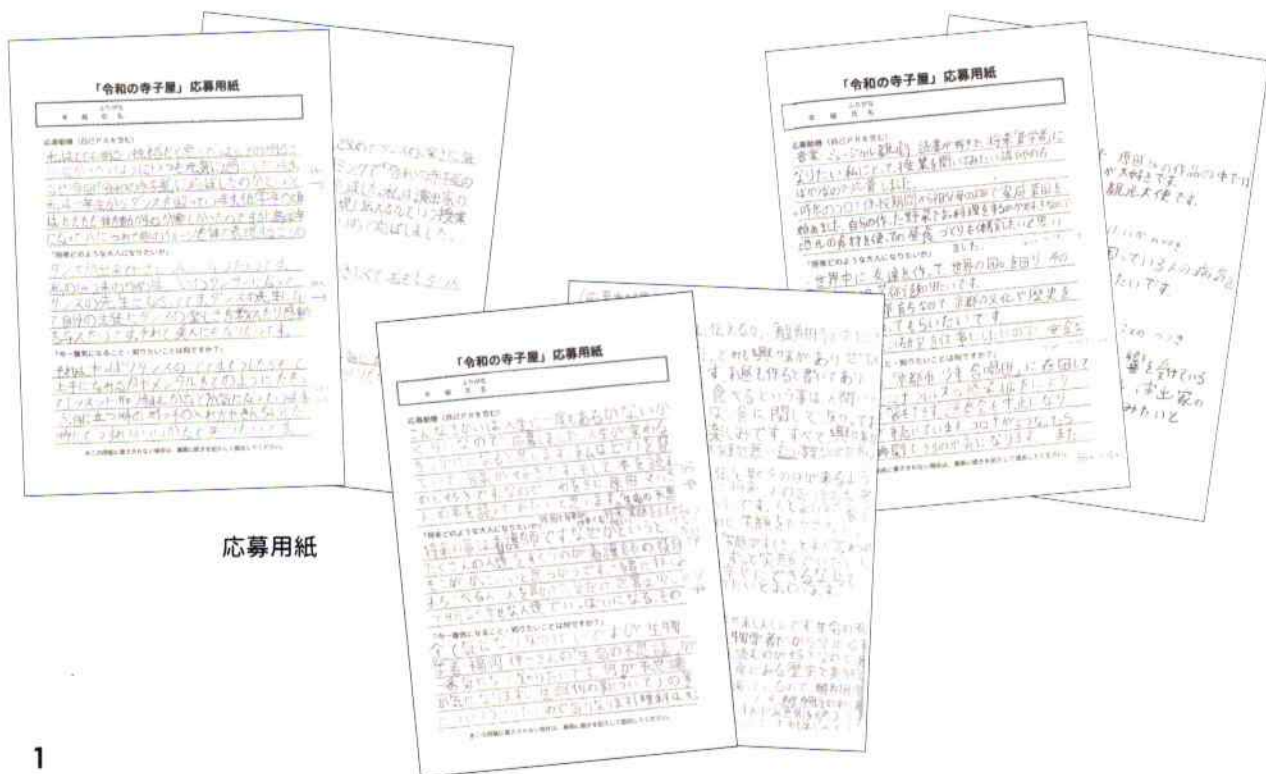
REIWA no TERAKOYA

Rotary 
Club of Kyoto South

京都南ロータリークラブ

「令和の寺子屋」について

2021年11月20日(土)と21日(日)の二日間、「令和の寺子屋」事業が世界文化遺産、醍醐寺にて秋晴の紅葉の最中に開催されました。未来を担う子供達へ、答えのない問題に自分達で考え行動しながら正解を創り上げる機会を与えたいと、3人のカリスマ講師による一度限りの特別授業が行われました。



応募用紙

1日目 11月20日 朝礼



時間割

- 8:30 子どもたち集合
朝礼
(橋本会長挨拶+醍醐寺・仲田さんのお話)
- 9:15~ 子どもたち弁天池へ移動
- 9:30~ 福岡伸一先生の授業 @弁天池
- 10:10 <移動・休憩 15分>
- 10:25 福岡伸一先生の授業 @白書院
- 11:30 終了
<休憩>
- 11:45~ 高橋副会長の食育
- 13:15~ 子どもたち金堂前へ移動
- 13:30~ 宮本亞門先生の授業 @金堂前
- 14:00 <移動>
- 14:10 宮本亞門先生の授業 @白書院
- 15:45 終了
- 16:00 子どもたち送り出し

対象は京都市教育委員会様の協力により、是非にと参加したジュニア京都文化観光大使と、地元醍醐小学校から希望を募り参加した小学校5、6年生の、あわせて24人。



1日目 11月20日 福岡伸一先生



1959年東京生まれ。米ハーバード大学医学部フェロー、京都大学助教授などを経て青山学院大学教授。生物学者。サントリー学芸賞を受賞した『生物と無生物のあいだ』、『動的平衡』ほか、「生命とは何か」をわかりやすく解説した著作多数。



1日目 11月20日 食育

初日は「生きるための食事」にしています。

料理が作れることは生きることと同義語で、どんな状況になってもそこにある材料で自分の体になるものを作り、生きていく術の一つが料理であることを伝えます。

料理人

高橋拓児
伊藤英彰
伴克亘
西村裕行
木下博史
五十棲新也
田中信之
于修忠

献立

- ・白御飯
釜で炊く（とき汁は庭にまく）
- ・小蕪とお揚げの煮物
精進の出汁（昆布・干し椎茸の戻し汁・煎り大豆）、小蕪、お揚げ
- ・絹ごし豆腐の味噌汁
精進の出汁、絹ごし豆腐、蕪の葉（湯がいたもの）、味噌（白味噌と信州味噌）
- ・柿なます
柿、大根、胡瓜、金時人参、胡麻ペースト（実際に胡麻から煎る）
- ・みかん
そのまま出す（皮は干して陳皮にする）、皮はもらって白い所を取って干す



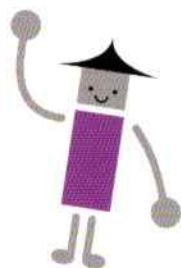
高橋副会長を中心に当クラブ飲食業会員8名による食育授業は、純白の給食衣の子供達と共に美味しい料理とは何か、調理から学ぶ事、命の大切さなど、食を通して学び伝える機会となりました。



1日目 11月20日 宮本亞門先生



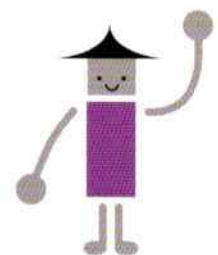
1958年東京生まれ。ミュージカル、ストレートプレイ、オペラ、歌舞伎などジャンルを越える演出家として国内外で幅広い作品を手がける。名実ともに世界をかけめぐる演出家。



2日目 11月21日 朝礼

時間割

- 8:30 子どもたち集合
朝礼
(橋本会長挨拶+醍醐寺・仲田さんのお話)
- 9:00~ 宮本亞門先生の授業②
- 11:15 終了
<休憩>
- 11:30~ 高橋副会長の食育
- 13:00~ 本上まなみ先生、
子どもたちとのセッション
- 13:50~ 福岡伸一先生の授業②
- 15:40 終了
- 16:00~ 子どもたち送り出し



2日目 11月21日 宮本亞門先生



演出家の宮本亞門氏による授業は金堂前での集合時点で子供達の心を掴み、授業テーマ「他者の気持ちを想像する（エンパシーを体験する）」に沿って台本を使った芝居に始まり、童話「桃太郎」や社会で差別と生きる現実の人々を通して素直な気持ちや想いに触れさせる等、子供達は盛り沢山の宿題も何のその、終始拳手の嵐は圧巻でした。



2日目 11月21日 食育

2日目は、「工夫する」大切さを教えます。

同じ食材、前の日に使った昆布や干し椎茸、みかんの皮まで余すところなく、人間の叡智を使って料理に仕立てていきます。

同じ食材を使いながらも、初日とは全く違った料理に変えていき、考えることの大切さを伝えます。

料理人

高橋拓児
伊藤英彰
伴克恒
西村裕行
木下博史
田中信之
于修忠

献立

- ・蕪と皮と葉の粥
小蕪の葉と蕪の皮を刻んで軽く塩したものを混ぜたお粥
- ・飛龍頭の煮物
絹ごし豆腐、卵、人参、椎茸、銀杏、焚いた揚げ蓮根、陳皮(みかんの皮の干したのもの)
- ・切干大根
大根の皮、切干大根、お揚げ、精進の出汁
- ・昆布佃煮、出汁がら干し椎茸煮
出汁昆布を切って煮る。詰める作業をする。温かいまま出す。
- ・みかん釜寒天
みかん、寒天



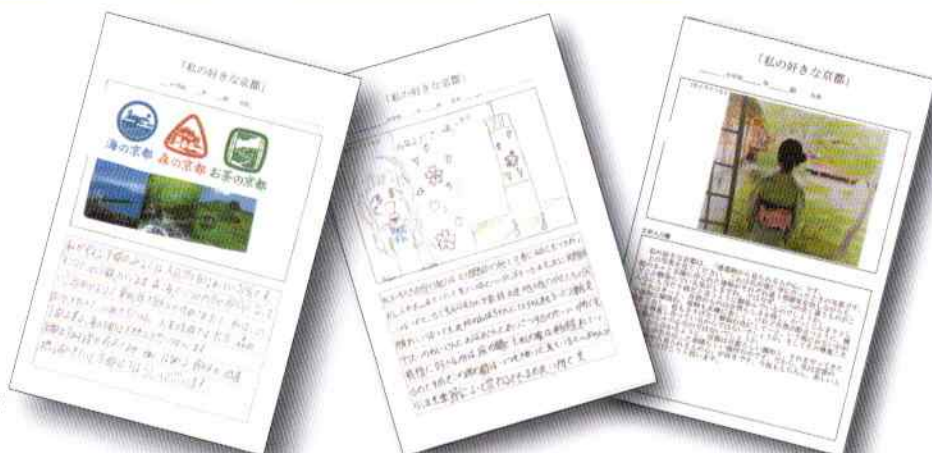
2日目 11月21日 本上まなみ先生



1975年東京生まれ。
俳優、エッセイスト。
2013年より京都へ移り
住んでいる。



3人目の講師で俳優の本上まなみ氏による「私の好きな京都」を題材にしたトークセッションでは、全員が事前用意した写真やイラスト付紹介文をもとに活発なトークが繰り広げられました。

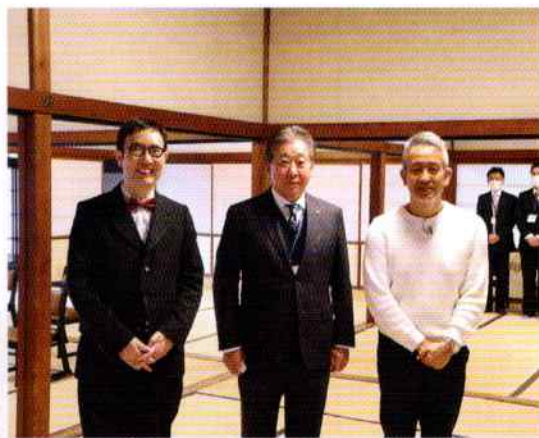


「私の好きな京都」
紹介文

2日目 11月21日 福岡伸一先生



生物学者の福岡伸一氏による授業は弁天池での生き物探しや顕微鏡を使っ
ての「生命」の循環から始まり、「動的平衡」という考えを用いて、「死」
を利他的とするエントロピーの法則を紹介するなど、子供達の興味関心
を思う存分に引き出させていただきました。







2022年

1月23日(日) 16時15分~17時(45分)

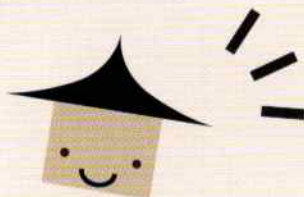
1月30日(日) 16時15分~17時(45分)

NHK Eテレ(教育テレビ)にて放送予定!!

*放送日時は、変わることがあります

実施日 2021年 11月 20日(土)・21日(日)

主催 京都南ロータリークラブ
場所 世界文化遺産 京都 醍醐寺
講師 宮本亞門・福岡伸一・本上まなみ
協力 醍醐寺・京都市教育委員会・醍醐小学校
制作 NHKエデュケーショナル
演出 ドキュメンタリージャパン



主催 京都南ロータリークラブ
2021~2022年度 第1奉仕プロジェクト
「令和の寺小屋」事業

会長／橋本和良 副会長／高橋拓児、下嘉明
幹事／伊藤英彰 担当理事／村田雅明
職業奉仕委員会 委員長／田中久喜 副委員長／齋藤博
阿久津勝巳 稲原秀一 久保洋史 熊谷貴夫
森本稔 杉岡孝司 武田隆司
醍醐寺／仲田順英 岩井美晴