

輝け！シン尾花沢中

第87号

令和8年

8月26日

ゆくてののぞみ 語りつつ 自律をめざす わが学園

きゅうりを上手に切ることができますか？

21日（金）に、校内をまわっていると1年1組の家庭科の授業で、キュウリを使った包丁の実技テストが行われていました。

夏休みの課題で、ご家族から教えてもらいながら練習した次の7種類の切り方の成果を発表する時間だったようです。

- ①輪切り
- ②ひょうし木切り
- ③乱切り
- ④斜め薄切り
- ⑤せん切り
- ⑥半月切り
- ⑦いちょう切り

なお、①輪切りについては、2～3mmぐらいの厚さで、15秒間に15枚以上切ることができるようになることが目標でした。きゅうりと垂直になるように包丁をまっすぐに前に押し出すように切るのがうすく切るコツだそうです。

生徒は、包丁を正しく持ち、添える手を猫の手のようにしてきゅうりを切っていきます。リズム良く切っていく生徒、危なっかしいけれど真剣な眼差しで切っていく生徒…。そんな生徒を見ていて、次のことを思い起こしました。

自分で言うのものなのですが、中学生の頃、包丁（ナイフ）を使う技術が格段に向上したときがありました。

それは、青森県出身のタレント伊奈かっぺいさんが、お金はないが時間だけはあった若い頃に「りんごの皮をどれだけ長くむけるのか」に挑戦し、むいた皮を天井からつるして眺め、暇を持て余していた、という話を聞いてからです。

「果たしてどれくらい長くむけるのか」自分も挑戦し始めました。もちろん、最初はうまくできませんでしたが、だんだんうまくなり、1mを超えるようになってきました。だんだん面白くなってきて最終的には2m近くむけるまで技能が向上しました。

家族からは「すごい上手だなあ、挑戦してみろ」とおだてられ、り

んごの皮むき係になりましたが…。その後、いろいろな果物の皮をむきましたが、みずみずしい梨が一番長くむきやすいことも分かりました。

いつか自分だけの力で料理をしていく力が求められます。

ご家族の方々、夏休み中にご指導いただきありがとうございました。

【文責：校長 工藤雅史】

