

市民の言・ちまきだのニヒューズ

第36号

2021年1月24日

日本共産党根室市委員会

根室市宝林町4-203

TEL 23-6023

FAX 24-1684

今年の節分は2月2日に

国立天文台によれば、今年の節分は124年振りに2月2日になるそうです。節分は立春の前日に当たる日。立春も古代中国から伝わったのもで、季節を24に分節した「二十四節気」の考え方が元になっているとのこと。今年節分が2日になるのは、科学的には地球の公転と季節のずれからの調整で、来年からは3日に戻り、25年後また2月2日の節分になるようです。

立春の前日が節分

節分は本来、立春、立夏、立秋、立冬の前日を節分(季節の分かれ目)と呼んでいたそうです。ところが、旧暦では春から新しい年が始つたため、立春の前日の節分(通常2月3日)は、大晦日に相当する大事な日であった。そこで、立春の前日の節分が重要視されこの日のことを「節分」と呼ぶようになったようです。

根室では真冬ですが、本州などではそろそろ春が感じられる季節。日本の今年の旧正月は、2月12日になるようです。

豆まきの由来



『暮らしの歳時記』によると

古代中国では大晦日に「追儺(ついな)」という邪気払いの行事があり、桃の木で作った弓矢で鬼を追い払う行事であったそうです。これが奈良時代に日本に伝わり、宮中行事に取り入れられた。その行事の一つ「豆打ち」の名残が「豆まき」で庶民の間に広がったのは江戸期とのこと。

「豆を打つ」から「まく」になったのは豊作を願う気持ちを反映し、「豆をまく仕事」を表現したもののようです。鬼を追い払う豆は、五穀の中でも穀霊が宿る大豆。豆が「摩滅」、豆を煎ることで鬼の目を射る「こと」に通じるため、煎った大豆を使いこれを「福豆」と呼ぶようになったとのこと。豆を年齢の数食べることや梅干し、塩昆布とまめ

3粒をいれ「福茶」を飲む風習もあるようです。芽が出る寸前の春の豆は生命力の象徴で縁起が良いとされています。拾い忘れた豆から芽が出ると良くないことが起こるといわれ、豆は必ず火を通すことになったとされています。

炒った豆は神棚に祭るか、神棚のないところは南の方角に置き、夜になったら戸口、窓やベランダなどから豆まきを開始します。家中の戸を開けはなし、「鬼は外、福は内」と家の外、内にまき、まき終わったら鬼が入らないよう直ぐに戸を閉める。

また恵方巻、今年の方角は南南東だそうです。

今日この頃の「鬼」は、新型コロナウイルスなのでしょいか。

学校って何だろっ!?

「学校って何だろっ!」と言う刈谷剛彦氏の著書があります。が、今号ではしんぶん「赤旗」毎日版1月13日号の「潮流」欄に載った北海道教育大学釧路校特別支援教室研究室小野川文字准教授の調査結果から見えてくる問題について紹介します。

学校って……

一斉休校中も学校が再開してから子どもにとって学校って何だろっ、毎日考え続けました。障害がある子どもの母親の話です。

オンラインで再開された、第20回全国障害児学級&学習交流集会の「コマ。予定が見えないと不安な息子は休校中も「夕飯は何?」明日は何するの?」と聞いてくる。親としてただあせるばかりで手いっぱいだった、と振り返ります。

4月の始業式。また学校に行ける」と送りのバスの中でハイになっていた息子を前に、明日からまた

休校だと告げられず涙しました。「人の表情を見て取る子なので、不安にさせないよう必死でした」。再開後も行事中止など残念やガツカリの連続ですが、それでも楽しむ姿が、「友達や先生のコミュニケーションで成長するのが、この子たちの一番の学び」と学校の意味をかみしめています。

休校や生活制限は何をもたらしたのか。道教育大釧路校特別支援教育研究室がその実態を調査。「破壊行動が増えた」「身辺自立面でできていたことができなくなった」など発達面に大きく影響しました。さらに深刻だったのは

「てんかんの発作が増えた」「音や光の過敏の進行」など病気や障害が悪化した事でした。「安易に一斉休校した罪は非常に大きいし、問題は今も続いている」と准教授の小野川文字さん。「学校は命を守る場だ」と訴えます。学校って何だろっ……。その手掛かりを探すため、大人たちがつなぐるときです。以上「潮流」より) 普通学校や学級でも子どもたちにとって学校で何だろっ?」この「コロナ禍の下で考えたいものです。

神志志の勝手気ままな料理レシピ

ミルポトフ(2人前)

鶏肉(200g)一口大にし、焦げ目着く程度焼く鍋に水150mlに鶏肉を入れ弱火でジックリ煮

野菜なら何でも……

人参、ジャガイモ、サツマイモ、玉ネギそれぞれ適当な量と適当な大きさに切り鍋に入れ、同時に鶏がらスープの素を小さじ1、コンソメ顆粒大さじ1程度味みながら……牛乳は鍋に入った量に合

わけて十分野菜などが

被るだけの量を入れ、ジックリとやや弱火で最後に塩コショウで味を調え、盛り付けてパセリなど細かく切って添える(応クックパッドは参考にしました)