

# e-dream-s 通信

No.56 発行：2005年5月15日 特定非営利活動法人 イー・ドリームズ

## 目次

1. ゴム手・エプロン 辻荘一 p.2
2. 花水木と葛餡かけ 井川好二 p.4
3. 未来への扉 中川房代 p.10
4. 昆虫採集 塚本美紀 p.11
5. お知らせ p.13



5月末、1ヶ月の学校の休暇中にボランティア活動をしている中学生たち。ブルーの袋の中に募金をしてくれた人には、白の丸いシールを服に貼ってあげる。シンガポールでは多くの人がボランティア団体等に属し、ごく自然に活動が行われている。(2002.6...山田昌子)

## ゴム手・エプロン

代表理事

辻莊一

3月号の e-dream-s 通信に「・・・世の中には、面白くないがやらなくてはならないことも多い。例えば、皿洗いなどはそのタイプの仕事の典型だが、とりあえずその時は音楽でも聞いて、音楽を聴いていたら手持ち無沙汰でつい皿洗いをしてしまっていることにする」と書いたんですが、この記述を読んだ妻から叱られました。「そんないい加減な気持ちでやっているから、洗い物が残っていたり、洗い残しがあったり、後始末がちゃんとできてなかったりするのよ。だいたい、男はちょっと家事を手伝えば、いいご主人ですねなんて褒められちゃうんだから、自分の持ち分の仕事くらいキチンとやりなさいよ。」

・・・いや、その通りです。すみません。私・辻莊一は皿洗いを真剣にやってませんでした。褒められていい気にもなっていました。反省します。で、恐る恐る少しだけ言い訳させてもらおうと、爪なんですよ、今ひとつしっかり皿洗いができていない理由は。私は趣味としてガットギター（クラシックギターともいう）を弾くので、左手の爪は短く切り右手の爪を伸ばしているのだけれど、この右手の爪が水仕事で痛んだり、食器に引っ掛けて折ってしまったりすることが結構あって、それですら気合いの入っていないというか、半身というか、腰が引けているというか、いい加減というかそういう皿洗いになってしまう訳なんです。

で、最近ゴム手を導入しました。結構手に汗もかく方なので、裏毛付きのLサイズの200円ぐらいで売っているやつ。これがなかなかすばらしい。食器洗い機に入らないフライパンや鍋を洗うときに今までとは比べ物にならないぐらいちゃんと力が入る。ゴシゴシ・ガシガシ・キュキュキュのキュって感じでしっかり洗えちゃうんですね。ゴム手恐るべし。

職場では弁当を使った後、女性の同僚と「偉いですねえ」「いや、どうせ家に帰って洗うのも自分ですから」というルーティンのやり取りをしつつ弁当箱を洗うんですが、これもプラスチックの弁当箱の内側がヌルヌルしていたり薄くてんぷんの膜がついていることがあって、しばしば家庭での指導の対象となっているんですが、これは理由が爪ではないんです。ちょっと弁当箱を洗うぐらいでは爪は痛まないし、プラスチックの弁当箱で爪をおる心配もありません。じつは理由はネクタイで、これを汚さないように文字通り腰が引けた状態で洗うのが原因と思われます。ネクタイは肩に背負うようにする手もあるんですが、一度肩からずり落ちたネクタイが思いっきり水に浸かってしまったことがあってやめました。

そこでエプロンです。ゴム手も友情出演。エプロンとゴム手さえあれば怖いものなし。ちょっとテレビショッピングの人みたいに見えることに目をつぶれば弁当箱洗いなんて、お茶の子さいさいになります。弁当箱どころか、つい他人のマグカップや流し台やまで洗ったり生ゴミの始末までして感謝されたりしています。

考えてみれば自分には他にもいい加減にやっていた仕事が多々あって、メモを書くときにちゃんと机に座らずに中腰でいい加減に書いて後で読めなかったり、4枚一組の配布物を

20 セット作るなんていう仕事のとくに散らかった机の狭いスペースでやってやたら時間がかかったり、書類を分類しないで机の上にどんどん積み上げていって、いざという時に必要なものが見つからずによけいな時間と手間がかかったりするなんてことはしょっちゅうです。ルーティン仕事のとくにきちんと準備をしないことで、その仕事の効率と集中力を下げ、結果がいい加減なものになり時間もよけいにかかるということを繰り返している訳です。

皿洗いと弁当箱に関してはゴム手やエプロンで解決されたましたが、当然すべてのルーティンにはゴム手とエプロンに当たるものがあるはず。そこさえきちんとすれば私のような気が散りやすい人間でもそれなりにルーティン仕事の質とスピードが上がります。決め手は何がゴム手・エプロンかを発見し、それをきちんと着けるといふ決断をすることで。

## 花水木と葛餡かけ

井川 好二

川沿いの、小さな城下町を車で抜け、京師へと続く山越えにかかる辺り。新緑に包まれた山裾、人家の庭や寺の境内に植えられた花水木<sup>1</sup>が、薄ピンク色の花をいくつもつけて、キラキラとした五月の陽光に輝いている。

花水木は、英語で dogwood。米国バージニア州の州花であるが、以前住んでいたフィラデルフィアの郊外でも、よく見かけた。蓋し、アメリカでも日本でも、緑と青空によく映える花である。



<http://www.geocities.co.jp/Outdoors/6286/hanamizuki.html>

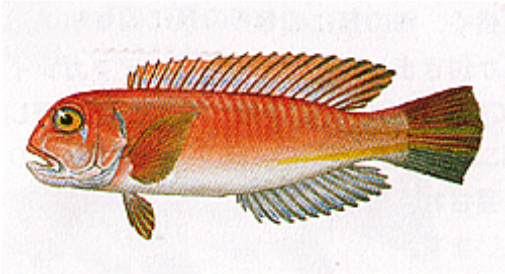
「センセ、この間は、ごちそうになりまして・・・」  
「ええ？あんなしょうもないもん」  
「ホンマに美味しかったです。ありがとうございました」  
「そうか？ そら、良かった」

---

<sup>1</sup> ハナミズキ（花水木）北アメリカ東部産の代表的な花木で、アメリカヤマボウシともいいます。アメリカハナミズキという呼び方は、ハナミズキとアメリカヤマボウシをちゃんぽんにしたもので間違いです。アメリカでの名称はドッグウッド（ダグウッド）バージニア州の州花です。1909年から数年にわたって、当時東京市長であった尾崎行雄がアメリカ合衆国に桜の苗木を贈りました。その返礼として1915年に同国から東京市に贈られたのが日本でのハナミズキのはじまりで、日米親善の木として有名になりました。そのときの原木は今も日比谷公園に残っているそうです。現在では庭木や街路樹として広く植えられ、相生市内でもよく見かけます。春の花だけでなく、秋の紅葉や果実も綺麗です。（<http://www.geocities.co.jp/Outdoors/6286/hanamizuki.html> より）

うどんをごちそうして、こう喜ばれると、嬉しくなる。

「若狭から、ちょうど、エエのが入りましたん」と運ばれてきたのは、志乃焼き<sup>2</sup>の白い鉢に入った「ぐじ<sup>3</sup>」の昆布締め<sup>4</sup>。白木のカウンターに座って、池田の酒「呉春<sup>5</sup>」をゆっくり飲みながら、この割烹のママと話している。



若狭ぐじ (若狭旬の魚図鑑)

<http://www.kinpa.com/sakana/wakasagui.htm>

先日、共通の知り合いが亡くなって、その弔いに参列した帰りが、ちょうど昼時分。その京師への道すがら、時々行くうどん屋に案内した。こういう時は、蕎麦屋というのが、順当な流れかも知れないが、関西ではうどんを選択する方が、正しい場合が多いのである。

山道に入ってしばらく車を走らせると、花で有名な古刹の門前に店。桜には遅いが、広い境内一帯で、今は牡丹の花盛りと云う。塵界をまだ少ししか離れていないのに、どこか深山静寂の趣がある。ちなみに、この行基<sup>6</sup>の開創と伝えられる寺で、16世紀末、秀吉が茶会を開いた。

---

<sup>2</sup>しの やき【志野焼】桃山時代、美濃（岐阜県土岐市・可児市）で焼かれた陶器。白釉を厚く施し、下に鉄で簡素な文様を描いた絵志野が多く、そのほか鼠色をし象眼風の文様のある鼠志野などがある。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

<sup>3</sup> 若狭ぐじ 和名：アカアマダイ 目の後下方に逆三角形の銀白色をした斑紋と、尾ヒレに4～5本の黄色帯があるのが特徴です。全長45センチくらいにまで成長します。主に水深80mより浅いところに生息し、はえ縄、釣りのほかにこぎ刺網と言う独特の漁法で漁獲されます。古くから京料理の材料として用いられ、うるこをつけたまま焼いた「若狭焼」は有名です。焼物のほか刺身、フライ、味噌漬などにされます。

<http://www.kinpa.com/sakana/wakasagui.htm> より。

<sup>4</sup> こぶ じめ【昆布締め】塩や酢で締めた魚の身などを昆布に挟み、昆布の風味を移すこと。また、その料理。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

<sup>5</sup> 『呉春は池田の酒のこと。呉は池田の古い雅稱「呉服（くれは）の里」に由来し池田のこと。春は唐代の通語にて酒のこと。依って呉春は池田の酒。』上の文章は特吟の首掛け札からです。とまあ、「呉春」とは昔の池田の地名と古代中国の酒の意味＝春を合わせて「呉春」とし「池田の酒」と言う意味です。（<http://www.hyotan.co.jp/cnt/sake/gosyn.html> より）

<sup>6</sup>ぎょうき[ギヤウキ]【行基】[(六六八～七四九)]奈良時代の僧。百濟(くだら)系の渡来人、高志(こし)氏の出身。和泉(いずみ)の人。法相(ほつそう)宗を学び、諸国を巡って布教。民衆とともに道路・堤防・橋や寺院の建設にあたったが、僧尼令違反として禁止された。のち、聖武天皇の帰依を受け、東大寺・国分寺建立に協力。日本最初の大僧正の位を授けられた。行基菩薩。ぎょうぎ。[大辞泉 提供：JapanKnowledge]



「葛餡<sup>7</sup>かけうどん、ホンニ、ええお味どした」  
「そやな、あこの葛は、奈良の吉野<sup>8</sup>から直送やから」  
「お土産の柿の葉ずし<sup>9</sup>も、おいしゅうございましたし」  
「そらそや、五条<sup>10</sup>の柿の葉、使てるからな」

トロツとしてきめの細かい餡が、手打ちのうどんに絡み、吉野葛の上品な味わいと生姜の風味が、絶妙のコラボレーション。吉野葛は葛根湯<sup>11</sup>の原料、と知らなくても、これは身体にいいと身体自身で分かる一品が、この「葛餡かけ」である。

「センセ、呉春もう一杯、どすか？」  
「そやなあ、この辺で焼酎にしようか？」  
「へえ。ほな、少々お待ち」

私の、所謂「食道楽」は、誤解されやすく、私のことを、「成金グルメ趣味」だと思っている人もある。しかし、食べ物にただお金をかければ良いと思っているわけではなくて、ほんとに美味しいものには、原材料や技術など元手がかかるものだと云うことが、つい最近になってわかってきたにすぎない。当たり前のことを当たり前で理解できる「大人」になったと云うべきである。

---

<sup>7</sup>くず あん【×葛×餡】 醤油や砂糖で味つけした汁に、水で溶いた葛粉を加え、とろ火で煮た食品。あんかけやたれとして用いる。葛だまり。[大辞泉 提供:JapanKnowledge]

<sup>8</sup>よしの くず【吉野葛】 奈良県吉野から産出する上等の葛粉。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

<sup>9</sup>【柿の葉ずし】さば、さけの切り身をすし飯にのせ、柿の葉でやさしく包んだ柿の葉ずし。五條・吉野地方の夏祭りのご馳走として生まれ、永く愛されてきました。つくりたてを食べるのではなく、重しをして寝かせることが、味わいを深める決め手です。さばが熟成し、まるやかになり、柿の葉の香りがすしめしにしみこむことで、海の幸と山の幸がとけあい、独特の味わいを奏でます。

「柿の里」奈良・五條のふるさとの味。秋、奈良・五條周辺を歩いていると、つやつやと色づいた柿をたわわに実らせた柿の木に、いたるところで出会います。と、いうのも、大和五條は全国一、二を争う柿の名産地。そんな「柿の里」である、大和五條だからこそ生まれたすしが、「柿の葉ずし」なのです。[http://www.kakinohasushi.co.jp/frame\\_products.html](http://www.kakinohasushi.co.jp/frame_products.html)より。

<sup>10</sup>奈良県西部、吉野川に臨む市。吉野材の集散地。杉割箸を特産。行政上の市名は「五條市」と書く。人口3万6千。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

<sup>11</sup> かつこん とう【葛根湯】葛根を主材とし、麻黄・生姜しょうきょう・大棗たいそう・桂皮・芍薬・甘草を煎じつめた漢方薬。悪寒・口渴・身熱・悪風・肩凝り・下痢・嘔吐などに用いる。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

“That ’ s why it costs so much.” ではなく、“That ’ s why it ’ s worth so much.”  
なのである<sup>12</sup>。

それに、料理は、板前やシェフが焔板の上や鍋や釜の中で調理したままの状態、客に供されるわけではなく、皿や鉢や椀に盛って出されるものである。そして、それを食べるために、ナイフやフォーク、匙や箸も、なくてはならない。それで、そうした器や道具が何でもいいのかと云うとそうではなくて、料理を引き立たせる皿や鉢というものがある。現に、マルチな才能に溢れていた魯山人<sup>13</sup>は、自分の作った料理を盛るための器を焼いた。



「山乃尾」にある魯山人作の器  
<http://shofu.pref.ishikawa.jp/portal/syoku/culture/rosanjin/>

それに、その料理を運んできてサーブしてくれる人のサービスがあって活けるのが料理であって、ラーメン屋にはラーメン屋の、寿司屋には寿司屋のサービスがある。更に、その料理や店の雰囲気やサービスに相応しいお酒を飲むとすれば、結果的として、金額的に高いものになるのは、致し方ない仕儀。吉田健一は、例えば、日本でフランス料理を食べる場合、最低その料理と同様の金額をワインにかけるつもりでなければならない、などと宣う。

それは、一流の仕事を appreciate することに他ならない。そうした一流の仕事を appreciate することが、自分の仕事を一流に近付けることなのである。

<sup>12</sup> 映画 “You’ve Got Mail”(ワーナー・ホーム・ビデオ)より。

<sup>13</sup> 北大路魯山人【きたおおじろさんじん】1883.3.23 1959.12.21 陶芸家,書家,料理研究家。本名房次郎。京都生れ。上賀茂神社社家の2男。はやく両親を失い福田家に養子。書を独学,各地を遍歴し,画家富田溪仙らと交際。1919年東京に大雅堂芸術店を開き,25 36年赤坂の星岡茶寮(ほしがおかさりょう)料理長となる。36年から陶器制作に専念,志野・織部・備前・唐津などの技法・感覚を取入れた独自の作風を示し,高く評価される。書・絵画・漆芸にもすぐれた。[岩波日本史辞典]

しかし、そういう一流の仕事を賞味しようとする、衣食住<sup>14</sup>の中では、「食」が一番手軽。つまり、「衣」を毎日新しく、とはいかず、「住」にこだわるなど、日本ではとてもとても。「食」ならば、一流の金額のレンジは広い。

この人間同士ほんとに理解しあえることがなかなか難しい世の中で、自分以外の人間ともその体験をシェアできると云う点で、いい食事は、優れた相互理解 / 異文化理解のための手段である。同じものを食べて、同じように旨いと思えるのは、そうそうあることではないが、あれば嬉しい。すなわち文化を共有することだからである。

そしてそのグルメ問題に戻れば、フレンチ、イタリアン、dim sum<sup>15</sup>、京料理などは、ユニバーサル。個別の文化領域をこえて、広範な理解者を持つ「文明」となった。そのため、この「文明料理」に関しては、常日頃、切磋琢磨して、味覚と知識を磨かなければならない。つまり、それが、一人前の文明人としての要件。



明石焼

<http://www.tohtani.com/akashiyaki.photo.htm>

---

<sup>14</sup> いしよく じゅう【衣食住】衣服と食物と住居。生活の最も基礎となる条件。生活のもとい。くらしむき。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

<sup>15</sup> dim sum【中国料理】 点心《小皿[小分け]で供される各種の軽食的な蒸し物・揚げ物 (ギョウザ・シュウマイなど)》 [Chin (Cantonese)][株式会社研究社 リーダーズ+プラス V2]



しかし、例えば、「明石焼<sup>16</sup>」や「市場のコロッケ<sup>17</sup>」などは、個別の文化そのもので、こうした「文化」は、中途半端に一般化せず、云えば、「プリミティブ」な、「土着の感覚」を維持するのが良いのである。分かる人には、分かるのである。

つまりは、「葛餡かけうどん」であって、そういう何気ない「文化」を、あるいは、も、大切なのであって、それを共有できる稀な幸福ということもある。

夜も更けて、焼酎の酔いも廻り、「ごちそうさま」と店をでる。五月の夜風が妙に冷たく、またぞろ、身体の芯から暖まる「葛餡かけ」が食べたくなった。(Saturday, May 14, 2005)



餡かけうどん

<http://plaza.rakuten.co.jp/Unspeakableelvis/10001>

---

<sup>16</sup> 「明石焼き（玉子焼）とは？明石焼きとは約160年の歴史を持つと言われている兵庫県明石市の名物で、たこ焼の元祖（生みの親）でもあります。

明石市は東経135度の日本標準時子午線上にあり、明石市天文科学館が日本の標準時刻を告げています。このことから、明石市は「時のふるさと」や「日本の中心」とも言われ、その中心の名物である明石焼きは、日本を代表する食べ物と言っても過言ではありません。明石焼きはたこ焼よりも軟らかく、銅の鍋とさい箸を使ってふわふわに焼き上げ、ソースではなくだし汁につけて食べます。なお、正式名称は玉子焼きですが、卵焼きと間違いやすい事などを考慮して明石焼きと表記しています。」

<http://www.tohtani.com/akashiyaki.kigen.htm> より。

<sup>17</sup> コロッケ (croquette フランス) 揚げ物料理の一。あらかじめ調理した挽肉ひきにく・魚介・野菜などを、ゆでてつぶしたジャガイモやベシャメルソースと混ぜ合わせて小判形などにまとめ、パン粉の衣をつけて油で揚げたもの。[株式会社岩波書店 広辞苑第五版]

# 未来への扉

中川房代

3月の末に、あるNPOの連続セミナーで、スピーカーの一人として自分のNPO体験談を話す機会を得た。セミナー参加者は、約20名。自らNPOを立ち上げようとしている人やNPOに就職を希望する大学生など、年齢層も20代から60代と幅広い。今回は男性が多い。NPOを始めようとする人は女性が多いが、最近は男性も増えてきていると聞く。

私が話したのは、e-dream-sを設立した思いやきっかけ、活動の紹介、私がNPOに関わってよかったと思っていること、などだ。熱心に聞いて頂き、質疑応答の時間にはいくつか質問が出された。「時間的な面で職業との両立ができるのか?」「NPO活動は教師という仕事面でも役に立っているのか?」「今後どういった活動をしていく予定か?」などである。

初めの2つの質問への私の答えは、YES。

両立と言えるかどうかは、自分ではまあまあだと思っているけれど、職場の同僚やe-dream-sのメンバーに聞いてみないと断言はできないかな。仕事上では、直接役に立っているものもあるし、物事の考え方や感じ方など間接的であったり無自覚なままに役に立っているものもある。自分の世界や視野が広がったことで、新たな出逢いがあり、また今まで“喰わず嫌い”だった事柄に興味を持つこともでき、それらが自分自身を再発見し、再評価することにも繋がっていると感じている。

NPOは、“未来への扉を開く鍵”のようなもの。社会に貢献(還元)できる活動は、どんな活動にしろ、未来に繋がっている。その扉を開けて、踏み出すのかどうか?私の場合は、それがNPO活動だったと思う、と話した。(ちょっと格好つけすぎ?!)

皆さんならどう答えますか?

さて、5月28日・29日には、e-dream-sの理事会を開催する。

設立5年目を迎え、理事会も今回で19回。第1回の理事会は京都で開催したが、5年経って、再び京都での開催となった。「創生期」としての5年を一つの区切りとして考えると、今後は第2期となる。さて、第2期をどういう期間と名づけようか?今後、どういう活動をしていくのか?初心を思い出しつつ、前に向かい、理事会での論議を活発なものにしましょう。理事会まであと2週間。頑張って準備を進めま〜す!

## 昆虫採集

塚本 美紀

最近、昆虫に触ったことはありますか？私は、30年ぶりにカミキリムシやカナブンやミミズに触りました。生徒と一緒に、学校から車で5分ほどの森に昆虫採集に出かけてのことです。最後に昆虫に触ったときのことは、もう思い出せないほどで、私に昆虫採集ができるのかちょっと心配でしたが、新緑の美しい森の中、心が開けたのか、気づいたら夢中で昆虫を探していました。

私は、高等学校の英語の教員ですが、今年は「環境センシング技術」という教科も担当しています。今年度、私の勤務する学校が日米教育委員会フルブライトメモリアル基金の主催するマスターティチャープログラムに参加し、米国ミズーリ州にあるセントチャールズ高校と環境問題についての共同プロジェクトを行うので、生物の教員とこの教科でチームティーチングを行っているからです。この教科は、本校独自のもので、私たちの身の回りの事象を測定したり調査したりし、それを分析したり考察したりする教科です。もともとは、理科の教員が担当していましたが、今年度は米国の学校との交流があるので、英語の教員である私も一緒に担当することになりました。セントチャールズ高校との共同プロジェクトの一つに“Bugs and Soil”というものがあって、これは、春と秋に日米双方の学校で、森や林の中の1メートルの方形区内にどんな虫がどれくらいいて、その土壌はどんなものかを調べ、互いにブログやビデオ会議で報告しあうものです。本来なら、「昆虫採集なんて、、、」と思ったかもしれませんが、3月に参加した米国研修で、科学教育の専門家たちが行うワークショップに参加して、「科学」の面白さに少し目覚めてしまったのかもしれませんが。米国農務省の土壌専門の研究者は、農場からやってきたという姿で現れ、「土」からいろんなことがわかるのだと、嬉々として土壌採集の面白さを語ってくれました。この研修の報告は、

<http://fmfmtp.sakura.ne.jp/mtp/modules/newbb/viewforum.php?forum=27> にありますので、よろしかったらご覧ください。

新しいことをすると新しい発見があります。この昆虫採集で、私は三つのことを発見しました。一つは、形から入ることの大切さです。生物の教員でない私が、「環境センシング技術」の授業を受け持つのに、単なる「通訳」として参加していると思われるのは不本意で、といて、科学的な風貌があるわけではないので、昆虫採集にあたっては、万全の服装で臨みました。麦藁帽子に長袖シャツ、LL Beanのカーキのパンツ、そして完全防水のマリクレールのゴム長靴です。昆虫採集の日、学校の玄関前に集まったとき、



昆虫採集を行うセントチャールズ高校の生徒たち

いつもおしゃれなNさんが、ミニスカートとミュールで現れたので、「そんな格好で森に行くん？」と私が言うと、「大丈夫よ、先生。ちゃんと着替え持ってきとうけ。」とNさん。森に着くと、膝まである長靴を履き、長い

レインコートを着て、ぐんぐん森の奥に進んでいきました。私自身もそうですが、Nさんを見ていても、着替えることによって、新しいスイッチが入ることを実感しました。

二つ目は、本物のタスクにはかなわないということです。昆虫採集には、カナダ人のALTも一緒に行きました。各グループが、このALTを取り合い、自然に英語を話しながら昆虫採集をしていました。これまでも、学校の内外で英語を使ってタスクを行うという授業をやったことはありますが、どんなに工夫しても英語の授業で行うタスクは、「語学学習用」になってしまいます。しかしながら、今回の昆虫採集は、「本物のタスク」で、生徒は、こちらの意図とは関係なしに、ALTからいろんな英語の表現を学んでいました。今回は、タスクがタスクだけに、It gives me the creeps.を頻繁に使っていました。英語の授業の時よりも、たくさん英語を使っている生徒の姿は、英語の教員にとってはちょっとショックです。

三つ目の発見は、biodiversity、生物の多様性です。私たちの学校はかつての北九州工業地帯のすぐ側にあります。けれども車で5分ほど行くと、木々の生い茂る森があり、その森の中には、今まで気づかなかった虫がたくさんいました。1ミリもないほどの小さな虫や、蟻にもたくさんの種類があることを発見しました。また、同じ森の中でも、ほんの2メートルほど高い場所には、全く異なる虫たちが生息していました。もちろん、今回初めて目にした虫もたくさんありますが、これまで目にしたことがあるのに、今回初めて存在に気づいた虫もたくさんあると思います。私たちが昆虫採集していると、たくさんの蚊が集まってきたので、蚊も記録することにしました。それで、蚊はどんな胴体をしていて、羽は何枚かなどと記録しようとしても、全くわからないのです。これまで何十匹もの蚊をこの手で殺してきたのに、蚊の羽が何枚あるかも知らないことに気づきました。気づいたのは、虫についてだけではありません。生徒の意外な姿も、発見しました。いつもおとなしく一人にいることの多いI君は、無口ながらも、皆が捕獲した虫を収集する役目を進んで引き受け、グループの中に溶け込んで作業していました。少し派手なYさんは、森にしゃがみこんで、小さな虫までくまなく調べていました。昆虫採集の帰りに、「ねえ、先生。今度、川に調査に行こう！検査薬とかで水質とか調べられるんやろう？生き物に適する川かどうか、調べたら面白くない？」と次なる課題を提案してきたのは意外でした。昆虫も生徒も多様で、普段の生活の中では気づいていないことが、まだまだたくさんあるのだと思いました。

英語の教員が「科学」の授業をすることは、大きなチャレンジで、英語の授業もまだまだなのに、そんなことにまで手をだして、という考えもあると思います。けれども、新しい経験は新しい視点を与えてくれます。この「環境センシング技術」の授業を担当することで発見したことを、本業の英語の授業でも生かせるようチャレンジを続けたいと思います。「環境センシング技術」の授業では、そろそろ室内での実験を行います。それに備えて、白衣を注文しました。白衣にも、用途によって、襟の形やボタンの並び方、袖口の開き方など、いろんなスタイルがあることを今回初めて知りました。私が注文したのは、女医さん用の本格派です。なんといっても、形から入ることは大切ですから！

# お知らせ

## 第19回理事会開催のお知らせ

- ・ 日にち：5月28日（土）14：00～17：00  
29日（日）9：00～12：00
- ・ 場 所：京都市女性総合センター「ウィングス京都」2F「セミナー室 A」  
京都市中京区東洞院通六角下る御射山町262  
地下鉄烏丸御池駅または地下鉄四条駅・阪急烏丸駅下車、徒歩約5分
- ・ 内 容：・ 2004年度事業総括  
・ 2004年度会計決算  
・ 2005年度事業計画について、など

### 編集後記

ゴム手とエプロン、花水木と葛餡かけ、ゴム長と白衣、e-dream-s 通信にも「未来への扉」の種がたくさんありそうですね！（塚本美紀）