

# キャリア

## ETV特集

### 餅ばあちゃんが 教えてくれたこと

放送日：2022年1月8日 放送時間：59分

対象校種 小学校 中学校

対象教科 道徳 総合



## この番組の良さ

### ● キャリア教育の素材として活用することができる

餅ばあちゃんと慕われる菓子職人、桑田ミサオさんは92歳です。菓子を作り始めたのは60歳の時。ミサオさんが作る笹餅を求めて県外からも客が来ます。食べた人は「この笹もちも特別。逆立ちしても作れない」と話します。自転車に乗り山に出かけて笹を採ることから始まり、多くの工程を経て、日々、笹餅を作るミサオさんの努力の様子が、本人の語りとともに伝わってきます。餅ばあちゃんの仕事との向き合い方や、笹餅を作る姿から、キャリア教育で育てたい4つの能力「人間関係形成・社会形成能力」「自己理解・自己管理能力」「課題対応能力」「キャリアプランニング能力」を見て取ることができます。



### ● 餅ばあちゃんの母の教えに人としての生き方を学ぶことができる

ミサオさんは、たった一人で笹餅を年間5万個作ります。1日やっても1500円しか儲かりません。作家の島村さんは、「ミサオさんは人を幸せにしたいんだな。人を喜ばせるためにあれだけ手をかけて思いをこめてるんだ。それがやっぱり理屈じゃなくて伝わるんだ。」と感じたことを話しています。番組の随所に出てくる母の思い出話から、母親の教えを忠実に守り、生きている様子が分かります。母親の優しさを受け継いだミサオさんの振る舞いに、心が温まります。

執筆者  
藤里町立藤里中学校  
教諭 嵯峨静人

## 番組活用のポイント

### ● キャリア教育に生かす

本番組は、小・中学校の総合学習におけるキャリア教育の時間での活用が考えられます。将来パティシエや菓子職人になりたいという人にとって、どのような過程を経て、笹餅ができるのかを映像を通して具体的に学ぶことができます。柔らかい笹、堅い笹は長年の経験で自然に分かります。小豆が不作で実が小さいときは、どういふふうに生かしてあげるか考え、できが悪ければ悪いなりに時間をかけて水を含ませます。小豆の風味、味は皮から出ていますが、口の中に繊維が残るため、菓子職人たちは皮を使いたがらないのに対して、ミサオさんは皮を入れるやり方にこだわります。手間暇かけて素材を生かす映像から菓子製造の極意を学ぶことができます。

### ● 家族愛、よりよく生きる喜びについて考える

番組では、母親から学んだことについてミサオさんが優しい語りで話しています。「10本の指が黄金の山。大事に大いにそれを利用して、10本の指さえ動かしていればお金の不自由しない。母から頂いた宝物です。」「仕事が仕事を教えてくれる」など、「ああこのことなんだな」と本人が日々、気付きながら生活しています。生きていく術を教えてくれた母親の深い愛情を思い出しながら、自らの生き方に結びつけているミサオさんの生き方は、現代社会に生きる私たちに家族とは何かということを考えさせてくれます。

79歳の時、ミサオさんは乗客の減少に苦しむ津軽鉄道から車内販売を依頼されます。「電車に来るお客さんが情報を聞き入れて待ってるわけよ。あつという間に無くなって、これを目当てに来る人もいる」と鉄道関係者は話します。「津軽鉄道が赤字になる。少しでも力になりたい」と話す、ミサオさんの地域への深い思いを感じます。「どうやって生きていったらいいかな？若い私には分からない」という質問に対し、「分からないということは幸せなこと。そういう気持ちで人生送っていればきっといいことあるよ」と話すミサオさんの言葉から、生きるとは何かと言うことを考えることができます。