

新報

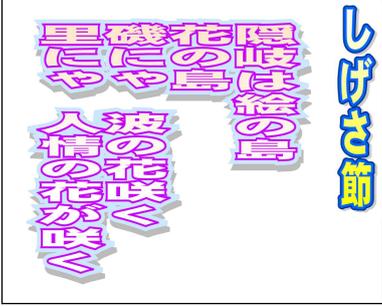
島根県教育庁
隠岐教育事務所
隠岐の島町港塩口24
電話2-9772

隠岐の「心」を伝える

大会のアンケート集計によると、レセプションに関しての集計では、「大変よかった」123名「よかった」15名「あまりよくなかった」「よくなかった」は共に0名。このアンケートのように、レセプションに参加した人は、とっても幸せな気分が2時間を過ぎてもたと思います。感想にも「おもてなしに感謝」という言葉が多く見られました。

10月16日 隠岐の島町総合体育館において第4回中国・四国地区へき地教育研究大会・第55回島根県教育研究大会の「歓迎レセプション」に参加する機会を得ました。ふるさと教育を進めている社会教育の立場から、そのすばらしさについて感想を述べさせてもらいたいと思います。

島外から参加された方々を心を入れてお世話しようとする隠岐の「心」の現れではないかと思われました。ステージを彩る人、フロアで働く人、それを支える裏方、皆が心を一つにして、隠岐の「心」を伝えたように思います。



「しげさ節」に唄われている「人情」、この「人情」に表されるように、隠岐の人々の「ものの考え方」特に「何を人の幸せと考えてきたのか」、「そのためにどう行動できたか」・「(中略)」が大切です。隠岐の島町 ふるさと教育副教材

隠岐は一つ

このレセプションは、たくさんの方の協力があつて作られたものと聞いています。隠岐に住んでいる様々な方の支援。退職された校長先生の踊りの指導。提供された食事は、給食センターや役場・教育委員会の方々の皆様の援助。等々。様々な人が、「やらあや」と力を貸してくださったと聞いています。このことは、学校と地域や行政にはしっかりと

それが隠岐では十分に機能していることを知らしめた場であつたようにも思います。以前から、島外から来ていただいた人におもてなしをする伝統はあつたのですが、改めて、島前と島後の先生方が一体となって、何かを作り上げた姿に感動を覚え、また。「人の喜ぶ姿」を見るために頑張る先生方の踊りに隠岐が一つになった瞬間を見たように思いました。会場には人数制限があり、隠岐の多くの会員が参加できなかったとも聞いています。しかし、参加できなかった先生方の思いも詰まったレセプションであつたように思いました。

レセプションのメニュー(一部抜粋)
隠岐の旬を食す

お品書き

- ◎ 乾杯酒 (隠岐産地産酒 山田錦・隠岐の島町産山田錦・隠岐産酒造) ※隠岐の島町では、条例により清酒で乾杯することになっていません
 - ◎ 刺身盛り合わせ (子貝・隠岐近海産、変更することがあります。醤油は隠岐の島町中村産)
 - ◎ 刺身(メダカ)
 - ◎ 甘海老(アマエビ)
 - ◎ 刺身(アサギ)
 - ◎ 甘海老(アマエビ)
 - ◎ 刺身(メダカ)
 - ◎ 甘海老(アマエビ)
- ※人数が足り合いませんので、分け合ってお召し上がり下さい



隠岐の「心」をつなげる

文化は、体験してみてもその「よさ」が分かることが多々あります。民謡や踊りなど地域に伝わる文化は体験してみても初めてその「よさ」が分かるものの一つだと思っています。

社会教育の役割の一つとして、地域の文化を次の世代に伝えることです。先生方が隠岐民謡をこのように体験されたことは、子供に地域の文化を伝える上でとても意義深いことだったように思います。これを機に、隠岐に伝わる様々な文化を体験し、子供に伝えていく先生方が増えていくことを願っています。(文責 佐々木)



レセプション会場の様子



島前・島後の教職員による銭太鼓の演舞