

こ

自宅の一部を開放した、少人数制のアートホームなアトリエ

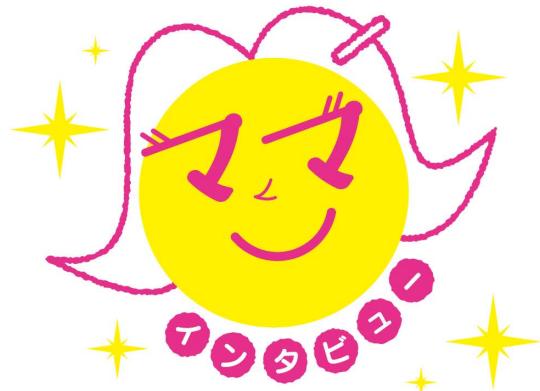
で、子どもたちの個性と丁寧に向き合っている佐々木さん。絵や工作といった創作活動を通じて、子どもならではの自由な発想や、のびのびとした表現を大切にされています。気さくでやわらかな雰囲気をもつ佐々木さんに、アトリエや子育てのことなどについてお話を伺いました。

—アトリエを開いたきっかけは？

長女が3歳の頃から仕事について考え始めました。でも、娘が急病のときなどに預けられる人が近くにいないため、外に働きに出るのは難しいし、一人で留守番させるのも不安で…。そこで、自宅でアトリエを開くことを思いつき、娘が小学校へ入学する年の5月から始めることにしました。「えのぐる」というネーミングは、長女が2歳くらいのころ、絵の具で遊ぶことを「えのぐるする！」と言つたことに由来しています。

—どんなアトリエなのでしょうか？
年中から小学6年生までのお子さんを対象にした教室です。絵や工作などの多彩な創作活動を通じて、多角的にものごとをじっくり、自分の考え方や想いを豊かに表現できるようになることが目標です。その子がその時しか描けないオリジナルアートがあふれる表現を大切にしています。

—実際に開いてみてどうでしたか？
子どもの発想力や表現力の素晴らしさ



子どものアトリエ えのぐる
佐々木貴子さん Takako Sasaki

静岡県出身、山口市在住。武蔵野美術大学油絵科卒業後、美術講師として勤務。29歳で結婚、山口市へ転居。2003年より子どものアトリエ えのぐるをスタート。また、湯田絵画教室講師、旭幼稚園でのお絵かき・工作教室講師も務める。夫、高2の長女、小2の次女の4人家族。

[Blog] <http://blogs.yahoo.co.jp/gurueno2003>

創作活動を通じて 生きていくための 根っこを養ってほしい。

さにはじつも驚かされます。同じ課題を出して、それぞれ違った表現が出てくるんですよ。毎回、こちらが想定している以上の作品に仕上がります。我が子がこんな表現をするのかと驚かれる保護者の方も多いですね。「こんなものを見せたら恥ずかしいかも…」「周りにどう思われるかな…」なんて思わず、堂々と表現してくれるの、見ていて気持ちがいいですね。子どもは、表現する喜びを知つてくるんだなとつくづく感じます。

子どもたちから学ぶことは多いですね。

—創作活動を通じて子どもたちに伝えたいことは何ですか？

表現するということは、創作活動だけに限らず、何事においても必要とされることがあります。表現することを通じて、自分の想いや考え方を堂々と出して、自分の想いや考え方を堂々と出していくんだ。私は私のままでいいんだという自己肯定感を養つてほしいと願っています。

—自分の肯定感は、生きていく上において欠かせない根っこのようなものだと思います。それがあれば、どんな困難や挫折も乗り越えていくことができるはず。

—今後の目標を教えてください。

教室で楽しんでいる我が子を見て、子どもの成長にこういった創作活動はとても大切なことだと考え、長年通わせてくらっしゃいます。一シーズがある限りは、今後も続けていきたいと思っています。

持ちよく根を這わしたくなるように、こちらは土をふかふかにしてあげるだけです。そんな見えない部分でのサポートをしていきたいと考えています。

—ご自身の子育てについて教えてください。

山口に引っ越してきた当初は、知り合いはゼロでした。そこで、交流保育の場に出掛けたり、子育てサークルに入つてみたりと意識して外に出るよう心掛けました。地域の方や異年齢の方との交流も、育児には欠かせない要素だと思います。私の場合は、上の子と下の子の年齢が9つ離れているので、子育て期間が他の方よりも長く続きます。自分が遊びや川遊びなど、楽しみみを共有する時間が長く続くと考へると、子育てが楽しくなります。あとは体力勝負ですね(笑)。

保存食品・発酵食品を楽しもう!

旬の食材を使って手軽に作れる保存食品、時間がおいしくしてくれる発酵食品。
先人の知恵が息づいた、この時期ならではのおいしさを手作りしてみませんか?



なんでも混ぜ混ぜ発酵食品いろいろみそ



協力／すろーふーどらいふ山口ネット和(のどか)

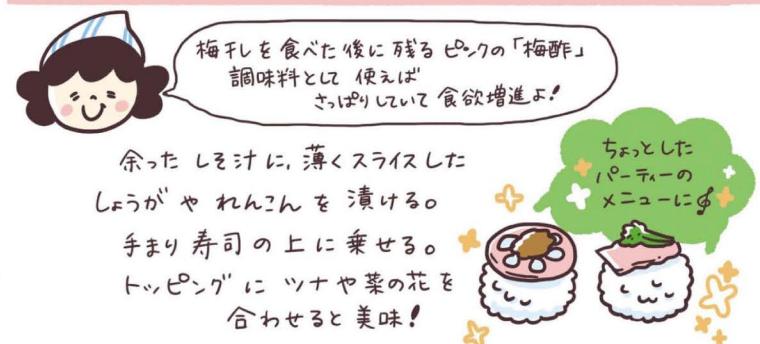


代表 白木美和さん

主婦3人が発起人として、食の大切さを学び、すらーな交流を広めようと平成14年春に発足。自然の恵みいっぱいのスローフードや、昔ながらの知恵に学ぶスローライフを、日本の風土にあったライフスタイルで普及しようと、学習会や交流を行っている。また「スロースマイルプロジェクト」をテーマに、食や農・里山保全・環境・子育てなどの活動団体とのネットワーク交流を行っている。

山口市仁保下郷24403 tel.083-929-1533

ピックがかわいい! 保存食品 梅酢リサイクル



イクメンインタビュー

子育て奮闘中の「イクメン」にお話を伺いました♪



父親になってから何か変化はありましたか?

性格が180度変わりましたね。まず、子どもの健康への影響を考えて、タバコをやめました。そして、自分の物をほとんど買わなくなりましたね。その分、娘の服や靴を買うことが増えました。それから、釣りやスノーボード、キックボクシングといった趣味も控えるようになりました。子どもが幼稚園に上がるまでは、一緒にいる時間ができるだけたくさん作りたいと思っています。その代わり、娘たちが大きくなったら、自分のやりたいことを思う存分楽しもうと企んでいます(笑)。

お仕事への影響はありましたか?

仕事に対するモチベーションがあがりましたね。将来、娘たちを大学に行かせるために、一生懸命働いて、そのための費用を今から貯めておこうと考えるようになりました。

普段の暮らしぶりを教えてください。

普段は、家事や育児など、家のことは妻にまかせっきりです。休みの日は、娘たちがやりたいと言った遊びと一緒に楽しんでいます。最初のころは、子どものペースに合わせてイララすることもありました。最近では、子どもたちと接するときは、自分自身が笑顔でいることの大重要な要素のひとつだと思い、川遊びをしたり、ホームセンターに出掛けたりと、自分が楽しいと思えることを子どもたちと一緒にするように工夫をしています。出掛けると、なぜかケガをすることが多い…妻にはよくダメだしをされています(笑)。

子育てに関して大切にしていることは?

子どもたちがやりたいと言ったことは、すぐにダメと言わず、できるだけ自由



にやらせるようにしています。

印象に残っているエピソードは?

次女が初めてしゃべった言葉が「パパ」だったのは、とてもうれしかったですね。でも、絵本を読むときには、「ママの方がいい!」と言われたときには、かなリショックを受けました。妻に軽い嫉妬を感じましたね(笑)。

お子さんのすごいところを自慢してください。

たくさんあります!特に上の子は、運動神経がいいですね。バランス感覚が養えるだけでなく、運動神経もよくなると聞いたので、家ではよくトランポリンをさせています。また、下の子の服を着替えさせたり、料理を手伝ったりしてくれます。先日も、私がお風呂に入っていたら、気を利かせてマットを出してってくれたので、感心しました。

思い描く理想の父親像はありますか?

いくつになっても、娘たちから「カッコいい!」と言ってもらえるような父親でありたいと思っています。どんなお子さんに育ってほしいですか?

一旦やると決めたら、何事も最後までとことんやり抜く子どもに育ってくれればと思います。

将来、お子さんと一緒にやってみたいことは?

子どもたちが楽しいと思えることや新しいことなどを、できる限り一緒に経験したいと思っています。またお酒が大好きなので、娘たちが大きくなったら一緒に飲んでみたいですね。お酒を飲みながら、熱く語り合えるような関係が理想です。

こばやし なおき
小林 直樹さん

1981年生まれ。山口市出身・防府市在住。会社員。妻の真澄さん、3歳の柚稀(ゆずき)ちゃん、1歳の愛莉(あいり)ちゃんの4人家族。

イクメン大募集!

このコーナーにご登場いただける子育て中のお父さんを募集しています。自薦・他薦は問いません! あなたの周りの「イクメン」をご紹介ください。

応募方法 Eメールにてご応募ください。

件名に「イクメン募集」、本文に「お名前」「年齢」「ご連絡先」「推薦文」をご記入の上、写真を添付し、送信してください。

携帯の方 右のQRコードを読み取って送信ください。

PCの方 info@mamatoko.com

携帯電話で読み取ってアドレスを取得してください。



かんたんクッキング

新じゃがいものスープ



材料(4人分)

- じゃがいもの皮を剥いて乱切りにします。
- 煮立たせたコンソメに①を入れ、強火で5分煮ます。蓋をして、弱火でさらに5分煮ます。②③の粗熱がとれたらミキサーにかけます。④⑤に牛乳と生クリームを加え、塩で味をととのえます。
- ひと煮立ちさせた⑥をキッチンペーパーで濾し、器に盛りつけます。⑦オリーブオイルを回しかけ、こしょうで味をととのえます。パセリをふりかけたら完成です。



明太子カルボナーラ



材料(4人分)

- ブロッコリー …… 1/2 個
- パスタ …… 280g
- 明太子 …… 2 豚
- ガーリック …… 1 片
- オリーブオイル …… 適量
- 生クリーム …… 400cc
- 卵黄 …… 2 個
- ベーコン …… 4 枚
- 黒こしょう …… 適量
- 塩 …… 適量
- パルメザンチーズ 大さじ 2 杯
- コンソメ …… 大さじ 2 杯

作り方

- ①一口大にカットしたブロッコリーを、塩を入れたお湯で湯がきます。②パスタは、塩を入れたお湯で少し固めに茹でます。その間に、ベーコンを適当なサイズにカットします。③茹であがったパスタをザルにあげ、よく水を切ります。④フライパンにオリーブオイル、ガーリック、ベーコンを入れ炒めます。⑤生クリームとコンソメを④に加え、塩と黒こしょうで味をととのえます。⑥をひと煮立ちさせたら火を止め、卵黄、明太子、パスタを加えよく絡めます。⑦⑥を器に盛りつけ、明太子と①をのせます。黒こしょうをふりかければ完成です。

フォンダンショコラ風 しっとりチョコレートケーキ

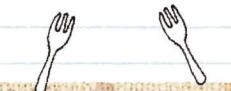
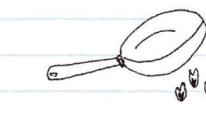


材料(18cmスクエア型1個分)

- ココアパウダー …… 20g
- 薄力粉 …… 20g
- 卵黄 …… 2 個
- 砂糖 …… 80g
- 無塩バター …… 100g
- チョコレート …… 200g
- ラム酒 …… 大さじ 2 杯

作り方

- ①ココアパウダーと薄力粉を混ぜ合わせ、ふるいにかけておきます。②ボウルに卵黄と砂糖を入れ、白くモッタリするまで、ハンドミキサーで泡立てます。③バターとチョコレートを湯煎で溶かします。粗熱がとれたらラム酒を加えます。④⑤を②に入れ、泡が消えないよう素早く混ぜ合わせます。⑥⑦を型に流し込み、180度のオーブンで25分焼きます。冷蔵庫で一晩冷やしたら完成です。



レシピ協力
cafe&bar エクラ・モーネ
〒753-0047 山口市道場門前1-2-22 2F
TEL.083-941-6210 定休日/不定休
【営】11:00~19:00(予約の場合は~21:00)



教えてドクター

今回のテーマ
細菌性髄膜炎



今日は
細菌性髄膜炎について
お話ししましょう

