

「苦登校」をとらえる 不登校は問題行動じゃない！

増加している不登校
今年度は新型コロナウイルス感染症による臨時休業に始まり、教科書の内容を教え切ろう、既定の人数を確保しようという動きの中で、子どもたちが楽しいと思える学校となっていないだろうかと、いうところを痛めています。いろいろな思いをめぐらして、子どもたちが苦しい学校に来ることが多いのではないかと、同僚の先生と話すことがありませんか。北海道の不登校児童生徒数は、道教委のホームページには毎年増えているそうです。小学校の不登校児童生徒数は、昨年度は七千五百四十四人でこの五年間で、五倍となっています。

「不登校前の「苦登校」

先日、北海道教育大学札幌校の平野直己先生の「不登校の理解と対応」という講演を聞くことができました。その講演によると、「学校不適応型」の不登校が増えているという話でした。学校不適応型の不登校には、学校に行かなくなる前に「苦登校」という時期があるのだそうです。学校に来ているときは元気に見えるけれど、帰宅したらぐったり疲れている。休んだとしても、学校で授業している時間帯は気持ちが落ち込み放課後になると元気になる。外に遊びに行くこともできる。こんな風に学校のリズムに合わせ

気持が浮き沈みする中で何とか登校しているのが「苦登校」です。コロナが「苦登校」により、がんばって登校していた子どもたちが学校に行かなくてよくなり、毎日とても疲れている自分に気づいてしまった、ということです。

「ゴールは再登校じゃない」

「不登校の履歴を持つ人も、素外普通の大人になっている」というのがこの講演の最初の言葉でした。道教委は、いじめや暴力行為などの「問題行動」のカテゴリから不登校を外しました。不登校は問題行動ではなく、ただということ。人生の中で

一度もつまずかない人はいません。誰だって失敗することはあります。大事なものは、失敗から立ち上がり方を知っているということ。不登校とは、生きていく上での「つまずき」の一つで、そこから立ち上がる方法を知る機会と捉えることよという事です。不登校のゴールは再び学校に通えるようになることではなく、社会のネットワークの中で生きていけるようになること。人生を楽しむようになること。

教師としては、登校してほしいと思うこと、そこへの働きかけをしたいのは当然です。しかし、マニュアル的ではなく、子ども

や保護者に寄り添い、つまずきから立ち上がりつつ社会の中で生きていくために、めの手立てを一緒に考えていけるとよいですね。

私の職場を紹介！

幌延小学校
幌延小学校は、今年度組合員数8名でスタートしました。休業期間中、コロナ禍でも子どもたちのために私たちができることを話し合いながら、学校再開への準備を進めてきました。その中で、子どもたちが大きく成長する学校行事を、コロナを理由に取りやめるのではなく、工夫しながら何とかできる方法を考え、実現することを大切にして取り組んできました。ここまで遠足、水泳授業、宿泊学習、運動会、修学旅行、学芸会と、決して順調に…とは進みませんでしたが、みんなでコロナ対策のための知恵を出し合ってやり遂げました。今年度最後の行事、卒業式はできるのか。今から心配は尽きませんが、子どもたちのために分会から職場の連携を繋ぎ、力を合わせて頑張ります！



編集後記

2021年が始まりました。今年もよろしくお願いいたします。
再び緊急事態宣言が発出され、感染力の強い変異型のウイルスがみつかりました。北海道は新規感染者が減少傾向にあるとはいえ、油断はできません。
この1年、子どもたちも先の見えない中で大きなストレスを抱えて過しています。私たちは教育のプロとして、子どもを中心に据え、学校づくりをしていきたいと思います。

宗谷の「先生」をつなぐ
月刊誌「soya」2020.12/2021.1

発行日 2021.1.16
発行 宗谷教職員組合
発行人 古川 正史
〒097-0004 稚内市緑2丁目4-21 宗谷教育会館
220162-22-2480 メール info@soya-teachers.org

私のおすすめ 青森の郷土料理 貝焼き味噌

青森出身の私がおすすめたのは、郷土料理の「貝焼き味噌（かやぎみそ）」です。子どもの時分、風邪を引いたりなんかするとよく薬味で作ってくれたものです。
作り方はとっても単純。まずは鍋代わりのホタテ貝の貝殻に水を入れて火にかけます。そこに鰹節や小口にしたネギを多めに入れて出汁を取ります。濃いめに味噌を溶き、卵でとじたらできあがり！ご飯のお供に最高です！……えっ？そもそもホタテの貝殻が家にないって？青森では貝焼き味噌用のホタテの貝殻が常備されているものなのですが……。青森の様々な地方で作られているようで、下北地方にある嫁の奥家ではホタテやアワビ、旬の食材なんかも入れて煮込むそうです。（驚！）まあ、もちろん小鍋を使って代用は当然可能です。その場合は「卵味噌」と呼ばれる料理となります。ただ、不思議なもので、貝焼き味噌の方がおいしく感じますので、今度ホタテの刺身を作ったときには殻も取って置いてみてくださいね。

【潮見が丘小学校 菊地 大】



12/1

2020 december/2021 january vol.7
宗谷管内の魅力いっぱい情報誌
毎月無料で机上にお届け！

宗谷の「先生」をつなぐ月刊誌

Soya

教科書が変わります。
「苦登校」をとらえる 不登校は問題行動じゃない！
授業づくりの玉手箱の「定時運動のための仕事術」
私のおすすめ「貝焼き味噌」
私の職場を紹介！ 幌延小学校

