

「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

いう講演を聞くことがあります。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。学校に来ていよいよ行きたくないと思える

気持ち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。コロナ休校により、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、毎日どうでも疲れいる自分に気づいてしまう、というのです。

講演の最初の言葉でした。道教姿は、「いじめや暴力行為などの「問題行動」のカタ」「りから不登校を外しました。不登校は問題行動ではなくなった」ということです。人生の中で

一度もつまづかない人はいません。誰だって失敗することもあります。大事なのは、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「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といよいよということです。不登校の「ゴール」は再び学校に通えるようになります。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。人生を楽しめるようになります」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、マニュアル的にではなく、子ども

編集後記

2021年が始まりました。今年もよろしくお願いします。

再び緊急事態宣言が発出され、感染力の強い変異型のウィルスがみつかりました。北海道で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ごしています。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ましょう。

私のおすす

青森出身の私がおすすめしたいのは、郷土料理の「貝焼き味噌（かやきみそ）」です。子どもの時分、風邪を引いたりなんかするとよく婆様が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。そこに經節や小口に切っ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、卵でじ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実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。（齊沢！）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い感じしますので、今度ホタテの刺身を作ったときには殻も取っておいてみてくださいね。



**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!

### 接客づくりの玉手箱の「定時運動のための仕事術」

私のおすすめ「見焼き味噌

私の登場を紹介します！ 岩手小学校

Photo:特急サロベツの車窓より

