

東教育財団だより

発行所
公益財団法人
東教育財団
大阪市中央区南本町
2丁目2番11号
堺筋本町西尾ビル6階
電話06(6262)7363
発行責任者 北井保行

理事会・書面表決

評議員会・開催審議

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、五月二十二日開催予定の理事会を中止し、令和元年度事業報告及び決算等の決議事項並びに報告事項を理事及び監事に提案し、書面で理事全員が同意し、監事全員が異議ないことを確認した。その後、六月十二日に評議員会を開催し、令和元年度事業報告及び決算並びに監査報告を審議するとともに、評議員、理事及び監事の一部選任替えを行った。

○ 令和元年度事業報告

◎ 学校教育事業助成

- ・ 幼稚園 (一〇件) 四、九五〇、〇〇〇円
- ・ 小学校 (七件) 二、三三〇、〇〇〇円

◎ 社会教育事業助成

- ・ 中学校 (四件) 一、二〇〇、〇〇〇円
- ・ 社会教育 (一〇件) 三、四五〇、〇〇〇円
- ・ 生涯学習 (五件) 五〇〇、〇〇〇円

◎ 地域文化事業助成

- ・ 地域文化 (二八件) 五、六〇〇、〇〇〇円
- ・ まちづくり (一五件) 三、六〇〇、〇〇〇円
- 二、〇〇〇、〇〇〇円

◎ 特定費用準備資金積立事業

- ① 校園周年記念特別事業助成積立金(平成三〇年度設定) 令和元年度同事業実施校園分四五万円を取崩し、計画どおり一六〇万円を積立した。
- また、周年事業実施予定を照会したところ、一部の校園において変更が生じていたので、計画の一部を修正した。

② 外国語対応教育環境充実助成積立金(令和元年度設定)

各校園において急増している外国籍や外国にルーツがあるなど日本語の指導を要する子供たちとその保護者との意思疎通に必要とする携帯型翻訳機等の外国語対応教育環境整備を行う中央区所在の公立の幼稚園、小学校及び中学校に助成する資金として令和元年度末に設定し、一六〇万円を積立した。

○ 令和元年度決算

◎ 収入(経常収益計)

- 三三、四一〇、五六五円 (前年度比 二、一四〇、二〇六円)

◎ 支出(経常経費計)

- 三〇、七三三、一八四円 (前年度比 一、九八六、六三七円)
- ・ 事業費計 二〇、四二六、二二九円
- ・ 管理費計 一、〇六二、五六八円

◎ 差引(当期経常増減)

- 二、六七七、三八一円 (前年度比 九二四、〇六九円)

※ 校園周年記念特別事業助成積立金からの取崩額四十五万円を加え、同積立金への積立額一六〇万円を引き、さらに、外国語対応教育環境充実助成積立金への積立額一六〇万円を引くと、収支相償額は△七二、六一九円となり適合する。



(六月十二日開催の評議員会会議風景)

○ 評議員の一部改選

この度、評議員を務める一部各種団体の東地区代表者が交代したため、評議員の一部選任替えを行った。

◆ 辞任した評議員

石中 清香 (スポーツ推進委員
協議会)

兼重 義浩 (青少年指導員連絡
協議会)

◆ 新たに選任した評議員

山内 英和
(スポーツ推進委
員協議会)

田中 旬子
(青少年指導員連
絡協議会)

○ 理事の一部改選

この度、理事を務める東中学校校長及び中央区副区長が、人事異動により交代したため、理事の一部選任替えを行った。

◆ 辞任した理事

黒田 光 (東中学校校長↓
大阪成蹊大学)

木口 剛一 (中央区副区長↓
クリアウオーター
OSAKA株)

◆ 新たに選任した理事

高橋 哲也
(東中学校校長↑
大淀中学校校長)

岩崎 恵久
(中央区副区長↑
西区総務課長)

○ 監事の一部改選

監事の一人についても、次の通り選任替えを行った。

◆ 辞任した監事

長谷 隆雄 (元財団事務局長)

◆ 新たに選任した監事

沼田 宏 (前財団事務局長)

財団事務局長が交代しました。

六月一日付けで沼田 宏が事務局長を退任し(沼田 宏は六月十二日付けで監事に就任しました)、同日付けで北井保行が事務局長に就任しました。

助成事業の紹介

令和元年度に助成した事業の具
体例を紹介します。

◎ 学校教育事業助成

「いろいろな人との
ふれあい事業」



(地域の女性会の方との盆踊り風景)

玉造幼稚園では、園児の保護者、地域の人々(敬老会・女性会等)、地域の未就園児とその保護者など、いろいろな人とのふれあいを通して、人に親しみを持ち、人と関わり、楽しさを味わい、相手を思いやる気持ちを育てた。また、園の情報を提供し、教育内容の理解と協力を得た。

(助成額十万円)

「創立三十周年記念事業」

船場の伝統を

社会に有意な人材育成し

開平小学校では、船場に育ち・

学ぶ児童としての自覚と誇りを育てるため、平成六年当時の教職員が編纂・出版した『わが町船場』を活用して、引き続き地域学習の視点を取り入れた授業実践を行った。

また、創立三十周年記念事業として、学校要覧や記念誌を発行するとともに、令和二年二月二日に記念式典を挙行し、六年生が「わが町船場ツアー・船場っ子ガイド」での学習成果をプレゼンした。

(助成額五万円)



● 社会教育事業助成

「コミュニティ関連

社会教育育成事業」

コミ協中央区支部協議会では、ライブ形式の音楽イベントを開催し

て、地域の音楽文化の振興を図るとともに、幅広い年代が音楽に気軽に触れる機会を創出し、親子の絆づくりにも寄与した。



(童謡コンサート風景)

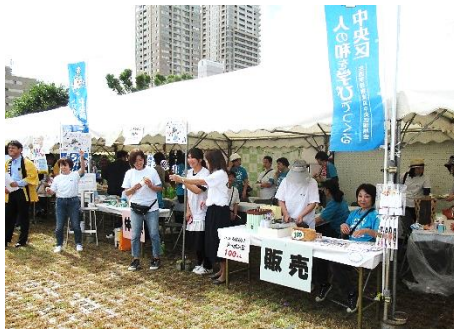
また、「ちびっ子落語教室」では、落語を通して表現力を培って会話力向上を図り、「小学生お仕事体験」では、大阪バイオメディカル専門学校の協力を得て、実験を通して理科の楽しさを知る機会とした。

さらに、区の花であるパンジーと梅を広く区民に周知し、連帯感を高めた。(助成額二五万円)

「生涯学習推進事業」

生涯学習推進員中央区連絡会で

は、中央区における生涯学習が円滑に推進されるよう、次の支援事業を行った。① 区民対象体験学習会：区民まつりで「不思議な磁石」手作り体験と生涯学習ルーム作品の販売ブースの運営 ② 生涯学習ルームふえすていばる：総合生涯学習センターで「不思議な磁石」の手作りとし生涯学習ルーム作品の販売を運営 ③ 中央区生涯学習ルーム交流会：区民センターで区内ルーム受講生又は推進員が活動の成果を舞台や作品展示で発表し、今後の発展や充実を目指した。④ 生涯学習推進員研修：阿倍野防災センターで、防災に関する



(区民まつりでの手作り体験と作品販売ブース)

る知識・技術を体験コースを通して学習した。(助成額十万円)

● 地域文化事業助成

「中央区緑化事業」



心に花咲く「緑花中央」では、年間を通じて区役所花壇のメンテナンスと水やりを行い、毎月第一金曜日には緑化相談を開設している。

その他、四月・韮公園内の花壇づくり、九月・緑化リーダーサポーターの苔テラリウム、十月・区民まつり寄せ植教室開催、二月・文化のつどい展示会等を行い、花と緑の美しい街づくりを目指した。

(助成額十二万円)

地域生涯学習

「いきいき教室」

集英校下社会福祉協議会では、「いきいき教室」(いどばた会)年二三回開催、コーラス(一、二回、日舞(二、三回、茶道(一、四回、着付(一、二回、整軸体操(一、二回)の運営を支援した。また、教室の効果をみるため、いきいき発表会を二回開催するとともに、児童との世代間交流会の機会も三回もつた。

これにより、友達づくりが進み、お互いの教養と文化が高められ、地域活性化に寄与した。

(助成額二〇万円)



(いきいき教室発表会風景)

大阪の食文化

ー肉と豆腐ー

日本人は、古くから鳥の肉は食用にしていたが、牛や豚などの獣の肉を食べることはタブー視してきた。牛肉や豚肉が本格的に食べられるようになったのは明治維新後であって、肉文化は比較的新しいにもかかわらず、東西でその文化に違いがある。

大阪で肉といえば牛肉で、牛肉消費量が関西は関東の三倍である。東京で肉といえば豚肉・牛肉・鶏肉などいろいろで、豚肉消費量が関東は関西の三倍で、東京人は豚肉を好むようである。

東西の肉文化の違いは、歴史や風土の違いがもたらしたものである。関東以北は畑地が多く、また、気候的に農耕適期が短く、作業にスピードを求められたことや、馬の厩肥が醗酵によって地熱を高める効果があったことから、土地を耕すのに牛より馬を多く使った。関西は水田が

多く、農耕に牛が使われ、和牛の飼育が盛んとなり、後の牛肉需要の拡大を支える結果となった。

江戸時代、獣肉は一般に食されていなかったが、彦根藩では「牛肉味噌漬」を薬用として作り売っていたという。明治初期に但馬牛が外国人に認められ、神戸牛のブランドが確立した。近江牛も松阪牛も但馬牛が元牛であり、和牛のルーツは但馬牛であるといわれる。大きくいえば、海外の影響を早くから受けてきた西日本では牛肉が好まれるようになったといえる。一方、西日本に比べて寒さの厳しい東日本では比較的脂肪分の多い豚肉が好まれることもあり、明治期になり飼育効率のよい豚が盛んに飼育し始められ、次第に豚肉文化を形成していったのである。

この食肉文化の違いから、「肉じやが」に入れる肉が牛か豚かで日本列島が二分される。関西が牛肉で、関東が豚肉であることはいうまでもない。また、豚肉入り中華饅頭の呼び名も、関西は「豚まん」で、関東では「肉まん」となるのも当然である。

豆腐は、大豆の搾り汁(豆乳)をにがりなどの凝固剤で固めた加工食品で、木綿と絹の二種がある。

木綿豆腐は、熱い豆乳に凝固剤を加えて固め、固まった豆腐を木綿の布で水切りし成型したものである。だから、絹の布で漉したものが絹こし豆腐と思いがちだが、絹豆腐は、濃厚な豆乳をプリン状に固め切り分けたもので、滑らかさやきめ細かさなどの食感の違いからの呼称である。このように絹豆腐は濃度の高い豆乳が必要であるため、木綿より後発で、一般的になったのは戦後のことである。

豆腐には多種多様な食べ方、料理法がある。定番には、冷や奴、湯豆腐、味噌汁、田楽、鍋料理の具材、白和え、揚げだしなどがあり、また、厚揚げ、薄揚げ(油揚げ)、ひろうす(がんもどき)、高野豆腐など豆腐を加工してつくる食品もお馴染みである。兄弟分には湯葉やおから、豆乳がある。最近では、豆腐ステーキ、豆腐ハンバーグ、豆腐グラタンのような洋風の新顔も健闘している。

筆者は、夏は冷や奴、冬は湯豆腐で酒(ビール)を飲むのが好きである。冷や奴も湯豆腐も大阪では絹で

ある。かつて大阪には切断面が波型になる絹豆腐専用の包丁があった。冷や奴に醤油が絡みやすくなるよう考えられたものである。また、夏場の絹豆腐には和辛子をつけてくれたのも懐かしい。だから、今でもその日の気分によって辛子醤油と生姜醤油を使い分ける。

大阪でも鍋料理には木綿豆腐を使うといわれる。しかし、筆者は鍋料理にも絹を使う。冬場の酒の肴に焼いた厚揚げを生薑醤油で楽しんでいたら、最近では、水切りした絹豆腐を油で揚げて、アツアツを生薑醤油で食している。

(植野 勝・記)



*このコラム欄への投稿を募ります。テーマは「おおさか」です。一五〇〇字程度でお願いいたします。