



CAIスクールREPORT

Gakken

学研CAIスクール OO校 TEL. 000-0000-0000

4月、新学期の始まりです。みなさん、進級・進学おめでとうございます。学年が上がることで、新しい環境にちょっとドキドキしますね。でも、ひとつひとつ知識や経験を積み重ねることで充実した学校生活につながります。がんばりましょう。(写真 Cybister/PIXTA)


 だれでも
分かる

 教育情報
&
ニュース


(写真 HIT1912/PIXTA)

セーラー服はいつごろから着られていた？ 制服の歴史

日本で、学生が制服を着るようになったのは明治時代で、当時の日本は先進欧米諸国にならって近代化を推し進めていました。教育でも1872(明治5)年に、日本最初の近代の学校教育制度である「学制」が公布されました。日本で初めて洋装の制服を採用したのは、1879(明治12)年の学習院で、詰め襟学生服に学帽をかぶるスタイルでした。この詰め襟の上着は、明治になっていち早く洋服を導入した軍服を模していました。

女子学生は袴が一般的でしたが、1920年ごろ(大正後期)に大正デモクラシーの中で女子教育や体操教育の必要性が高まるなどの理由から、女学校では洋装が検討されるようになりました。京都にある平安女学院が日本で初めてセーラーカラーのついた洋装制服を採用し、当時大変人気だったそうです。(写真 Katie/PIXTA)



小中高校一斉休校に 新型肺炎対策

世界的な新型コロナウイルスの流行は、子どもたちにも大きな影響を与えています。政府は、新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐために、全国の小中学校、高校での臨時休校を3月2日から始めることを要請しました。臨時休校は春休みまでとしていますが、休校するかは自治体や教育委員会などが決めるので、地域によって休校のしかたや期間が異なります。また感染拡大を防ぐため、この時期に行われる卒業式などの各行事は中止や規模を縮小して執行されるのが余儀なくされました。また、4月に予定されていた全国学力テストの実施も延期になりました。

みなさんも感染しないように、1人ひとりがうがいや手洗いをしっかりして、よく睡眠をとって免疫力が下がらないように気をつけましょう。

水筒のかび 緑茶が抑制 中学生が発見

大阪教育大附属平野中学校の3年生4人によって書かれた「水筒に見られるカビの現状」と題した論文が、有害生物対策などの専門誌に掲載されました。

4人は、「総合的な学習」の授業で、身近なものについてカビについて調べました。カビの研究で知られる大阪市立自然史博物館の外来研究員の協力のもと、サンプルの採取方法や培養技術などの基礎を習い、身近にある8品目で調べました。特にカビが多い水筒のフタを対象を絞って調べることになった4人は、校内に協力を呼びかけ、飲み物の種類、洗う頻度などを聞きながら調査しました。

その結果、水筒に入れた緑茶が、実はフタの内側に生えやすいカビの繁殖を抑えるという、ほうじ茶や麦茶にはない効用があることがわかりました。みなさんも、身近なことに目を向けると思わぬ発見ができるかもしれませんね。

日本のパンの歴史

みなさんは、4月4日が「あんぱんの日」ということを知っていますか？ なぜ、この日が「あんぱんの日」になったのか、日本のパンの歴史と一緒に見ながらお話しします。

(タイトルイラスト kisasage / PIXTA)

あんぱんを最初に作ったのはだれ？

日本で最初にあんぱんを作ったのは、銀座木村屋の創業者・木村安兵衛でした。日本人の好みに合わせ、日本酒づくりに使う米こうじ(酒種)で作ったパン生地を開発しました。1875(明治8)年には、この生地であんを包んで焼いたあんぱんを木村安兵衛の同郷の知り合いであった山岡鉄舟にすすめられ、明治天皇へ献上しました。このパンを献上した日が4月4日だったのです。明治維新後、西洋文化が急速に流入し、パンも少しずつ普及し始めていましたが、この明治天皇への献上によって、一気に大衆の間でパンが親しまれるようになりました。



明治天皇に献上されたあんぱんは、奈良・吉野の八重桜の塩漬を埋め込んだ「桜あんぱん」だった。

(写真 NOBU/PIXTA)

日本でパンは、いつごろから作られるようになったの？

今から8000~6000年ほど前、古代メソポタミア(現在のイラクの一部)では、小麦粉を水でこね、焼いただけのものを食べていました。これがパンの原型とされています。

日本へ本格的な西洋風のパンが伝わったのは1543年です。種子島に漂着したポルトガル人によって、鉄砲とともにもたらされました。日本では、英語のブレッド(bread)ではなく、パン(pan)と呼ぶのは、この時に伝わったポルトガル語での呼び方が残っているからです。その後キリスト教の布教のために来日したフランシスコ・ザビエルらによって、日本でもパンが焼かれるようになり、特に南蛮貿易で栄えた長崎ではパン作りがさかんに行われるようになりました。

日本の最初のパン店は、イギリスから来たR.クラークが1888年に横浜に開業した「ヨコハマベーカリー」です。



種子島の位置 (写真 shimanto / PIXTA)

おまけ パンはどうしてふくらむの？

パンの基本的な材料は、小麦粉、イースト(酵母)、水、塩です。イーストには生地にくまられる糖を発酵させる働きがあります。発酵すると、炭酸ガスとアルコールを生み出します。この炭酸ガスが生地をふくらませるので、でも、このガスが外にもれてしまうと、生地はうまくふくらみません。このとき、小麦粉にくまられるグルテンという、粘り気のあるたんぱく質が働いて、炭酸ガスを逃さないようにして、ふっくらとした生地になるのです。



(写真 ALLFOOD / PIXTA)