

様々なネットワークを活かし、恒例のプログラムに工夫を重ねています ～都立あきる野学園放課後子供教室の事例から～

都立特別支援学校を会場として実施されている放課後子供教室推進事業は、平成26年度は11教室実施されています。今回は、都立あきる野学園を会場として本事業を実施している団体「チームあきる野」のプログラム“あきるのクラブ”の活動の様子をご紹介します。



“あきるのクラブ”では、活動の場を学校内だけではなく地域にも広げることを意識し、地域の映画館の協力を得て“映画館へレッツゴー！”、協力企業の社員にボランティア協力を依頼し、“親子で遊ぼう！ハイキング”など、参加する子供も保護者も自分たちだけではできないけれど、“やってみたかった”プログラムを、様々な組織の力を借りて実現させています。

毎年恒例になっているプログラムでも、協力団体等のネットワークに働きかけて、従前のプログラムに新しい要素を取り入れる工夫を続けています。このことで、参加者の好評を得るとともに、地域や企業ボランティアの方々の係わりの余地を増やし、障害のある子供たちと地域社会との交流の機会を広げています。

“あきるのクラブ”のメンバーにとっては、周囲に協力の声掛けをすることで広がる支援の輪が励みとなり、活動を活性化させる力ともなっているようです。

プログラム取材に伺った日は、お菓子作り教室、よさこいソーラン及びインラインスケート等のプログラムが実施され、児童・生徒及び保護者で、200名程の参加がありました。

実施日時：平成26年7月12日（土）午前10時から正午まで 実施場所：都立あきる野学園

老舗ケーキ屋さんのパティシエによるお菓子教室

例年、保護者の方が指導にあたっていたお菓子作り教室ですが、今年度のプログラム検討時に、「お菓子作り教室で本物のパティシエさんが教えてくれたら素敵だね」という話になりました。そこで、あきるのクラブの活動に協力して下さっている横河電機の担当の方に相談してみたところ、企業間のネットワークで、お菓子作りのプログラムへの協力を呼びかけて下さり、吉祥寺の老舗ケーキ屋さん“多奈加亭”のパティシエさんが来てくださることになりました。

“多奈加亭”さんとしても初めての試みで、事前に調理室を見学し、いつもの参加者の様子を聞きながら、メニューとレシピの検討をします。



2時間と限られた時間内で完成し、かつ参加者も満足できる内容とするためにパティシエさんが知恵を絞ります。クッキー、ライチゼリー、レアチーズケーキを作りました。できあがったお菓子の盛り方、器にちょっと工夫を加えるだけで、店頭で並んでいるお菓子のように見え、歓声が上がります。一口食べれば、その本格的な美味しさに笑顔が広がります。社長の吉田さんは「私どもも地域で支えられている企業です。このように地域にお返しできる機会がありましたら、今後もお引き受けしたいと考えています」とのこと。

地域や企業のネットワークに積極的に働きかけるあきるのクラブの試みが、いつものお菓子作り教室のプログラムをランクアップさせることに繋がりました。

地域の団体によるよさこいソーラン

よさこいソーランは、あきる野市の社会福祉協議会へプログラムの相談をしたところ、公民館で活動していたよさこいソーラングループの“うぐいす会”の方々の協力を得ることができました。

はじめに地域の皆さんのお手本を見てから、自分たちも踊りを教えてもらいます。



インラインスケート

体育館では軽快なBGMが流れ、みんなでインラインスケートを楽しんでいました。余暇の時間に思いきり体を動かせる場はなかなかありません。体を動かす喜びに、参加者の表情もほころびます。

