



## IB Learner Profile No. 2: Knowledgeable



知識のある人

校長 青山 直志

先日13日(水)から二泊三日の4年生富浦移動教室でした。宿泊するのは富浦寮、千葉県南房総市富浦町豊岡に位置する、本校が所有する歴史ある校外学習施設です。1940年(昭和15年)に「臨海実験所武教寮」としてこの地に購入・完成したのが始まりで、開校間もない頃から、臨海学校の舞台として歴史を刻んできました。

さて、この地は房州びわが有名なのですが、大泉小校庭のびわはそこまでいかない。ところが、梅はたわわに実っているものですから、休み時間、子供たちと摘み取ってみました。子供たちにとって、この「梅の実を採った」という体験は、五感を通した素晴らしい生きた知識の獲得です。しかし、私たちの教育が目指すのは、そこからさらに一歩、歩みを進めることにあります。

本校が推進するIB国際バカロレアPYP初等教育プログラムでは、目指すべき10の学習者像(Learner Profile)を掲げています。今回はその中の一つ「知識のある人(Knowledgeable)」に焦点を当てます。この「知識のある人」とは、単にたくさんのお事実や情報を記憶している人のことではありません。IBでは、「地域社会やグローバル社会における重要な課題に取り組める人、概念的な理解を深め、活用している人、幅広い分野の知識を探究している人」と定義しています。つまり、得られた断片的な知識を自分の中で結び付け、より大きな「概念(ものの見方や考え方)」として理解していくことが求められています。

子供たちが手にした「梅の実」を例に考えてみましょう。「これは梅の実である」「今の時期に収穫できる」というのは、ひとつのお事実=知識です。では、この梅の実をこの後どうするのか、子供たちと話すとお家で梅干しにするって!」「梅シロップを作ってジュースにすると美味しいよ」と次々とアイデアが飛び出していきます。そしてここから、知識を結び付け、概念へと高めるプロセスとなります。青くてそのままでは渋くて食べられない梅の実が、塩に漬けられ、太陽の光を浴びることで、長期保存が可能な「梅干し」へと姿を変える。あるいは、氷砂糖と一緒に漬け込むことで、浸透圧の働きによってエキスが抽出され、甘酸っぱい「梅シロップ」へと生まれ変わる。これらは一見、別々の調理法や伝統の知識に見えるかもしれませんが、しかし、これらを繋ぎ合わせると、そこには先人たちが気候風土に合わせて編み出してきた「保存の知恵」や「食材の変容(トランスフォーメーション)」という、普遍的なテーマ=中心のアイデア(CI: Central Idea)が浮かび上がってきます。

「人間は生きるために、自然の恵みを工夫して変容させてきた」

子どもたちがこのように気づいたとき、単なる「梅の実」という個別の知識は、「関連」や「変化」という、時代や場所を超えて応用できる「概念的な理解」へと進化します。このレベルまで理解が深まると、子どもたちは次に「他の果物はどうやって保存されているのだろうか?」「世界の他の国では、どんな工夫をして保存しているのだろうか?」と、新たな問いを自ら生み出し、探究の輪を広げていくことができるようになるのです。

インターネットを検索すれば、一瞬であらゆる情報や事実としての「知識」が手に入る時代です。だからこそ、学校という学びの場においては、散らばった知識の点と点を結び付け、大きな星座を描くように、大局的な「概念」として構造化していく力をつけていきたいのです。

本校の探究的な学びの中では、子供たちが「なぜ?」「どうして?」と問いかけて、教科の枠をこえて学んだことや生活経験を編み合わせていくプロセスを何よりも大切にしています。ご家庭におかれましても、夕食の食卓に上る一品について、または日常のふとした会話の中で、「学校で習ったあれと似ているね」「これって、あのとときと同じじゃない?」と、知識と知識を繋ぐような会話を是非楽しんでみてください。子どもたちの「知の世界」がより立体的で刺激的なものへと変わっていくはずですよ。

私は…、10数年後の子供たちが呑めるときが来るまで、梅酒をじっくり漬け込むこととしましようか。

