

保護者の皆様へ

HALLOWEEN

R4. 10. 20
花園保育園

10/31(月)ハロウィンパーティー

今年も早くも恒例となったハロウィンイベントを開催します。

日程：10月31日(月)

午前の部：10:00 かぼちゃのお面作り

10:30 2・3才向け手品

11:00 4・5才向け手品

11:30 ハロウィンゲーム、1→5歳の順にお菓子配り

午後の部：14:00 4・5才ハロウィンクッキング

ハロウィンは、毎年10月31日に催されるヨーロッパ発祥のお祭りです。日本でもここ十年の間に一気に定着し、秋になれば街にはハロウィンの装飾が目立つようになりました。

日本でのハロウィンの盛り上がりは、近年では、あらゆる飲食店や物品販売店にまで拡大し、クリスマスに次ぐ位置をハロウィンとバレンタインデーが競いあっている状態です。日本で初めてハロウィンを取り扱ったのは、東京のキディランド原宿店です。1983年ハロウィン商品の販売促進の為に、日本で初めてハロウィンパレードを行いました。ハロウィンの認知度が急激に上昇したきっかけは、1997年に東京ディズニーランドで開かれた、「ディズニーハッピーハロウィン」の仮装イベントです。

それ以来東京ディズニーリゾートでは、ハロウィンが秋の恒例イベントになりました。特に仮装については、元々コスプレ文化に馴染みがあった日本では親和性も高く、宗教的な意味合いはほとんどないまま、何でも有りのコスプレとして独自に進化して行ったのです。日本人はクリスマスのように、本来は宗教的な行事も、友人や家族と楽しむイベントとして受け入れ楽しんで来ました。ハロウィンは、四季の美しい日本の季節行事の一つとして、また大きなビジネスチャンスとして、これからも盛り上がって行くことでしょう。

元々ハロウィンは、先祖の霊を迎えるという意味では、日本でいうお盆のような行事です。死者と一緒にやってくる悪霊や魔女を恐らす為に、自分も似たような怖い仮装をします。ハロウィンのシンボルとも言えるオレンジのカボチャでできた「ジャック・オ・ランタン」は悪霊を追い払うのに火を使ったこと、つまりランタンに灯りを灯したのが由来です。元々アイルランドの伝説にあったランタンのモチーフはカブだったのですが、ハロウィンが根付いたアメリカでカブは希少だったことや、豊かな実りの象徴としてカボチャになったという説があります。

海外のハロウィンでは、仮装した子供たちが家々を訪ね「トリック・オア・トリート（お菓子をくれなきゃいたずらするぞ）」と言って、お菓子をもらって歩くというイメージがあります。最近ではアメリカでも、地域コミュニティを深めるイベントとして深く定着しています。そして子供たちには「ハッピー・ハロウィン（楽しいハロウィンを過ごしてね）」と言って言葉を返すそうです。海外発の文化でも、それを受け入れるのも日本文化の柔軟性と考えます。こうした由来を踏まえた上で、花園保育園ではかなり前からハロウィンを催して来ました。

その目的は、実りの秋をみんなで喜び、作物の大切さを学んだり、海外がルーツの行事を通して、世界とのつながりを感じることにあります。言葉とお菓子を交換することで人と人とがふれあうきっかけにもなります。ハロウィンを楽しみにしている子供たちの為にも、出し物を活用して盛り上がるイベントにしたいですね。よりハロウィンの雰囲気を楽しむ為に、これから花園では園舎の装飾をして、10月31日は、魔女のお手伝いで、仮装した5歳児さんたちがホーキに乗ってお菓子を配って歩きますよ。

(こ)



ハロウィン恒例のマジックショー



今年もハロウィンの出し物として、午前の部で福山市立駅家東小学校で13年間手品クラブの顧問をされ、現在は福山市内のサークル「ローズマジッククラブ」で講師をされている田辺さんにマジックや手品をして頂き、ハロウィンを盛り上げて貰います。田辺さんは“手品のおじちゃん”として他の保育園でも親しまれている方で、7月7日の七夕で使う笹飾りの竹の伐採を手伝って貰いました。

マジックは、様々な方法で見ている子供たちの目を眩ませ、不思議な現象のように見せます。現実的にありえないことが目の前で起こる不思議さを体感することができる訳です。簡単な仕掛けで子供たちをびっくりさせ、ハロウィンイベントを盛り上げてくれると思います。(こ)



ハロウィンクッキング★かぼちゃ餅



〈材料〉(8個分)	
かぼちゃ	1/4個
バター	10g
砂糖	大さじ2
A 片栗粉	大さじ2~3
バニラエッセンス	少々
牛乳	小さじ1~2
チョコペン	適量

〈作り方〉

- ①かぼちゃはサランラップでゆったりと包み、500Wで約8分、十分にやわらかくなるまで加熱する。あら熱がとれたら包丁で皮をむく。
- ②かぼちゃの実をボウルに入れてよくつぶす。Aを加え、手でよく混ぜ合わせる。手にくっつかず、耳たぶのようにやわらかい状態が目安。
- ③②を1cmほどの厚みで、好きな形に成形する。
- ④フライパンで焦げないように弱火で両面を3~4分ずつ焼く。
- ⑤粗熱をとり、チョコペンでデコレーションする。

