

保護者の皆様へ



R 5 . 9 . 2 5
花 園 保 育 園

10/31(火)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(火)

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開催して来ました。

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。

(K)



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。(K)



ハロウィンクッキング★パンプキンパイ



＜材料・2～3人分＞

かぼちゃ	250g
餃子の皮	12枚
砂糖	大さじ2
バター(無縁塩)	20g
サラダ油	適量
チョコペン	適量



＜作り方＞

- 耐熱ボウルにかぼちゃを入れてラップをかけ、レンジ600Wで5分加熱する。
- 取り出したら熱いうちに潰し、砂糖、バターを加えて混ぜ合わせる。
- ②を餃子の皮で挟み、成形する。
- サラダ油をひいたフライパンで焦げないように弱火で両面を焼く。
- 粗熱をとり、チョコペンでデコレーションする。

