

## はじめに 支援の秘伝レシピをお届けします

通常学級で見かける、様々な困難を持つ子どもたちから学んだ支援のポイントをご紹介します、それがこの本の目的です。

本書の知恵袋、西埼玉LD研究会は、「特別支援教育」といった言葉すらなく、「LD」というとほとんどの人から「それ、レーザーディスクのことですか？」と言われたという十数年も前からすでに、通常学級担任として発達障がいを持つ子どもたちの支援を実践してこられた先生方のグループです。

その研究会のアイデアを盛りだくさんで紹介するのは、まるで老舗の料理屋さんが、その秘伝のレシピを惜しげもなく公開してしまうような感じですよ。

本書は、2007年4月号から2009年3月号までの『月刊学校教育相談』の連載がもとになっていますが、連載を読んでくださったある校長先生は「こんなに教えちゃっていいの？」と言ってくれました。もちろん、「いいんです」。

このレシピをお伝えすることで、より多くの子どもたちに人生の栄養をたくさん補給してあげられたら、と私たちは思っています。

さて、なぜ支援を料理にたとえたかと言いますと、西埼玉LD研究会の先生方が支援のポイントをこんなふうにもとめてくれたからです。

「万人のためのレシピに、その子に合った支援というかくし味をつける、それが特別支援教育です」

この2行には、とても大切なメッセージがこめられています。特別支援教育のベースは、万

人のためのレシピ、すなわち通常学級で先生方が生み出している日々の授業だということ、そして特別支援教育は、そのいつもの支援にちょっととしたスパイスを加えるだけだということだ。

先生方にとっては、難しいフレンチのレシピをにわか仕込みで覚える必要もなく、毎日のおかずにはんの一振り、アイデアのかくし味を加えるだけでいいのです。

それに、よその国から伝授された支援をそのまま日本の子どもたちに提供したとしても、うまくいかないことは十分考えられます。いくら凝った料理でも、子どもが「おいしい」と言ってくれないとしたら、その支援がその子に染み込むことはないでしょう。

しかしながら学校現場では、「こんなに一生懸命に考えてやったのに」とか「どうしてこんなすばらしい支援がいやなんだ」「この子は支援をしてもムダだな」と、子どものせいにしてしまうようなことがあります。でも本当は、その子に合うように、こちらが支援のレシピを見直さなくてはならないのです。

「支援は、最初こつてり、次第にあっさり」

特別支援教育では、最初はじつくりと、かなり手厚い支援を実施しなくてはならない場合があります。しかし、子どもは成長とともに、その濃い支援をだんだんうつつとうしく思ってくることが多いのです。私たちだって、どんなに手が込んでいても、同じ味のこつてりした料理ばかり食べていたら飽きてしまいますよね。ですから、それを見越して、徐々にあっせりと、やさやかな支援にフェイドアウトしていけるといいでしょう。

「先生のニッコリは、子どものニッコリ」

やはり、おいしい料理をつくるためには、つくる人が料理を楽しむことがコツです。レシピを生み出し実施することを楽しまなければ、それを味わう子どもも楽しめない、そう思います。

そして、そんなときは「この支援のどこがまずかったのか」を、子どもからよく教えてもらいましょう。

もちろん、一生懸命つくった支援レシピで子どもが「できた!」「わかった」とうれしそうな顔をするのを見て、私たちはますます「次はどんなステキな支援をつくってあげようかな」と楽しみになるわけです。

「レパートリーを増やす自分磨きが大切」

また、子どもの支援には、ファストフード的に即対応する「サツとサポート」と、スローフード的にじっくりと次第に子どもやクラスを包み込んでいく「ふわっとサポート」の両面が必要だと思っています。ですから、「サツと」「ふわっと」両方について、支援者の皆さんが自分を磨きながら、たくさんの引き出しを増やしていけるとよいですね。

あっ最後にもう一つだけ!

この本は料理本と同じですが、ここに出ている支援アイデアやツールは、皆さんのたたき台として使っていただきたいのです。このレシピそのままの支援ではうまくいかないクラスや子どもたちももちろんいるでしょうから。ぜひ、いろいろアレンジしてあなただけのレシピをつくりだしてください。そして、支援の出来をどうぞ子どもと一緒に楽しんでください。

あなたのオリジナル・アイデア集がつくられていくことを願ってやみません。機会があったら、私たちにもぜひそのレシピを教えてください。

子どもたちのために、私たちが互いに高めあってゆけますように。

2009年7月

阿部 利彦