

— PTAの沿革 —

PTAとは(Parent Teacher Association)の略で、保護者と教職員が協力し、子どもとの健全育成を図ることを目的とした社会教育団体。

1890年代のアメリカで生まれた活動が、戦後の日本にも取り入れられ、昭和22年、文部省に「父母と先生の会委員会」が設置された。翌昭和23年には全国の小・中学校の7割に設置されるなど広まっていった。

各学校単位で組織され、体制や運営方法に違いはあるが、児童生徒のためのボランティア活動を行う。

学校は、学習の場としてだけではなく、様々な学校行事を行ったり地域行事への参加により、学校生活を充実させ児童・生徒の健全育成を目指している。しかし、それら全ての行事を行うためにはPTAのサポートも重要な役割を果たす。運動会の交通整理、テント張り、地域のお祭りへの参加など、保護者の協力なしに行うのは難しいもの。また、PTAが主体となって行うバザーやベルマーケット収集などは子どもたちの学習環境を整えるのに役立っている。

新入学、新学期、家庭訪問、PTA役員決め。春になると、多くの母親たちは落ちつかない。特に緊張が走り、どんよりとした空気が漂うのは、役員決めの時間だ。できるならやりたくない、時間ができない。そもそもPTAとは何か、PTA活動の意味とは何か、今改めて考えて見る。

今考える



Illustration by Taiga Tanda

時代にあつた組織へ

PTAは基本的に学校単位で組織され、その活動は地域や学校により様々。PTAが何のためにあるのかわからない、不要だという意見は常に議論されるところであるが、PTAの意味、活動への理解不足、やらされている感もその一因かもしれない。

PTAの活動で友人ができたりと言う人も多い。そのネットワークにより「進学先で必要なものは?」「制服のお下駄がりが制服パンクでもらえるらしい」「地域の危険箇所は?」などネットで検索し

行けるところが志望校じゃないよ。「行きたいところが志望校。まだ頑張れるよ」と励ましてもらい心が軽くなつた。子どもの学年が違うと親同士なかなか知り合う機会はない。PTAを通して色々な年代の方たちと知り合えたことは財産だと思った。

春、Aさんは、新しい学校のことをもつと知りたいと広報部員に立候補した。

東日本大震災で被災したある市P連の会長さんの話では地震の後すぐいくつもの避難所をまわったが、PTAが盛んな学校ほど、避難所として早くから機能していたという。地区の連絡網を使っての児童・生徒たちの安否確認から、地域の人たちの安全確保、避難所の運営まで、P会長や自治会長が協力し主体となつてまとめていた。行政だけの力では及ばなかつたことで、日頃からのPTA・学校・地域のつながりが、甚大な被害をもたらした災害の中につれて力を発揮したと言えるだろう。個人主義、人とのつながりが希薄になつたと言われる現

てもなかなか得られない生きている。それでもSNSでは広いつながりを求めている。そ

うしてむしろ以前よりずっと

同時に、「地域」でもある。未

来を担う地域の子どもたちを

皆で育てているのだという意

識も必要だろう。例えば、登

校時、旗当番、あいさつ運

動などは、子どもたちの命を

守る」という点で大きな意味

を持つ。自分が活動を行うこ

とで、地域の子どもたちを

守っていると同時に、自分の

学校運営を教職員だけで行

うのではなく、保護者と教職員がお互いに協力して行うこ

とは、様々な方向から子どもたちを育てるという意味で重

要だ。子どもは家庭だけでも育つのではない。また、家庭

だけを育てるという意味で重

要だ。子どももまた、地域やPTA

に守られているのだ。

つながりを求めて

春、Aさんは悩んでいた。「時間を取られる」というのは、面倒(デメリット)に感じる一つの要因だろう。まず、昔からの伝統・活動を続けることなどから、

子どもの初めての受験、進路選び。ご主人の転勤で引っ越したばかりの土地で悩む中、

以前PTA役員で知り合った。今先輩ママにメールした。

- クランブルを作る(作りやすい分量)**
- バターは2、3cm角に切って冷やしておく
 - 材料を全てボウルに入れる①
 - バターを指でつぶしてボロボロになるよう粉とじませる②(ベタベタする時は、冷蔵庫で冷やしながら)
 - ※余ったら冷凍保存

- マフィン**
- ボウルに室温に戻したバターを入れ砂糖を加えて泡立て器ですり混ぜる
 - 溶きほぐした卵を加えながら混ぜる
 - 合わせてふるったaと、bを交互に2回に分けて入れ、その都度さくとりと混ぜる④
 - フォークの背でつぶしたバナナと碎いたくるみを加え混ぜる⑤
 - 生地をスプーンでくっついて型に入れクランブルを乗せる⑥
 - 180℃のオーブンで20分焼く



(マフィン型6~8個分)

クランブル	バター(食塩不使用)
薄力粉	60g
グラニュー糖	140g
アーモンドブードル	1個
バター(食塩不使用)	50g
a	薄力粉 170g ベーキングパウダー 小さじ1 重曹 小さじ1/2 塩 ひとつまみ ヨーグルト 30ml 牛乳 30ml
b	バナナ 2本 くるみ 40g



