



使う？ それとも 使われる？

つい先日3学期が始まったと思ったのに、あっという間に2月になりました。よく「2月は逃げる」と言われますが、他の月よりも2~3日少ないので、余計に早く感じてしまうのかもしれませんが。ところで、何で2月だけ他の月より短いのでしょうか。調べてみると、現在の^{こよみ}暦のもとになっている古代ヨーロッパのローマ暦は、もともと種植えなどの農業が始まる3月が年のはじまりで、年末にあたる2月で1年の長さを調整するために短くなったそうです。その後1年が365日の太陽暦になっても扱いは変わらず、2月だけが短いままになりました。うるう年で、4年ごとに2月に29日があるのも、その名残のようです。

それにしても便利な時代になりました。知りたいと思ったことは、パソコンやスマートフォンを開いて、検索画面にちょこっと入力すれば、あっという間に膨大な資料とともにその答えを出してくれます。先に書いた2月だけが短い理由も、そうやって調べたことをまとめたものです。また、言葉ではなく写真を撮って検索するだけで、それが何であるかに加えて、関連する情報も一度に手に入れることができますし、使う言語が違って、翻訳機能を使えば、ほぼその意味を理解することが可能です。本当に、いつでも、どこでも、何でも、誰とでもつながることができる時代になったのだなあと感じます。

私たちを取り巻くデジタル技術は、ここ十数年で加速度的に進化しているような気がします。ちょっと前までは、インターネットにつながるだけでものすごく新しい世界を見るような気がしていたのですが、今では、情報を受け取るだけではなく、誰もが発信できる世の中になりました。子どもたちが将来なりたい職業のランキングに YouTuber が入るようになったのも自然なことでしょう。そして学校では、5年前に1人1台のタブレット端末が配付されて以降、教育現場でのデジタル活用が当たり前になり、どの学級でもほとんど毎日端末を使った学習が行われています。

ところで、誰もが簡単に情報を発信できるということは、誤った情報もそれだけたくさん増えることにもなるのですが、情報の受け手は、どれだけそれを意識しているのでしょうか。また、最近では、フェイクニュースなど意図して誤った情報を拡散させるケースもあるようです。^{にせ}偽情報によって被害を受けるだけでなく、そうした流れに乗ってしまい、自分では気づかないうちに加害者になってしまう場合だってあり得るのです。

本校では、それらのことから身を守るための情報リテラシーを子どもたちに身に付けてもらおうと、毎年「情報モラル週間」を作って、デジタル社会の中でどのように情報と向き合えばよいかを指導しています。今年は、低学年では、ID とパスワードの大切さや文字による正しいコミュニケーションなどの基本的な事を、高学年では、



オンラインゲームの使い方やSNSトラブルなどを、特別授業や委員会児童の作成した動画視聴を通して考えました。学校で子どもたちが使う端末が、安全機能満載で間違った使い方をすればエラーが出て使えなくなるような、子ども専用の端末であればよいのですが、大人が使うのと全く同じものが配付されているので、ネットワーク上のセキュリティなどはかけられているものの、正しい使い方を身に付けるには誰かが教えなければなりません。(もっとも、ネットトラブルのほとんどは、保護者が買い与えたスマートフォンなどで起こっているのですが…。)

さらに、生成AIの扱いなど、デジタル技術の進化に伴ってこれからも課題は尽きないでしょう。先日、新聞で「学校での AI 使用禁止を求める声、日本は少なめ」という記事を読みました。学校での AI 使用については、世界30か国を対象にした調査で、禁止すべきだと答えた人は、日本が最低の21%(平均37%、最高はカナダの55%)だったということです。現在大阪市の小学校では、一部のパイロット校を除き、生成 AI を直接扱うことはありませんが、既に検索エンジンの AI モードなどで間接的に AI に触れており、その過渡期にあることは間違いありません。

便利と危険は裏表の関係にあることを常に意識して、道具として使いこなす力と判断する力を身に付けていかなければ、いつか技術を使うのではなく使われることになりそうな気がします。この心配、一度チャッピーに相談してみようかしら…。(冗談です。)

感謝の気持ちを込めて「いただきます!」

1月24日は給食記念日でした。給食だよりでもお知らせしましたが、学校では先週、給食週間として委員会児童が作ったインタビュー動画を視聴して、給食についての理解を深めました。

大阪市の学校給食は、平成19年から調理業務の民間委託が始まり、今や6割以上の小学校で民間事業者の作る給食が食べられています。本校では朝日給食株式会社さんが、栄養教諭の指示のもと、市が作った献立で調理業務を行っています。普段は、業務主任1名と調理員3名の4人で、約560食を作っています。給食のある日は、早朝から調理室の明かりがつき、夕方まで仕事をされています。そして、調理室には冷暖房設備がありません。夏は気温が40度近い部屋の中で火を焚き、冬は冷たい水で野菜を洗っています。それでも、調理員さんたちは、本校の子どものことたちを「とってもよく給食を食べてくれる子どもたちで、作り甲斐があります。」と言って食事の配缶や返却の時に笑顔で迎えてくれています。「1年生がだんだん給食に慣れて、食べられる量が増えてきたのがうれしいです。」とも言ってくださいました。私も、学校ホームページ用に毎日給食室へ写真を撮りに行くのですが、子どもたちの元気に「いただきます!」とあいさつする声や、サンプルを見て「よっしゃーっ!」とガッツポーズをする姿に、ほっこりしています。給食は好きな物だけが出るわけではありませんので、苦手な食べ物もきつとあるでしょう。しかし、子どもたちには、目の前の給食が、心を込めて作ってくれた食べ物であることを理解して、粗末に扱うことだけはしてほしくないなと思っています。

