

「いまさらデジタル!？」

町では11月より「デジタル絵本」の貸出しを始めました。

デジタル絵本とは、タブレット端末で絵本を見て聴いて楽しむものです。本のようにページをめくって自ら読むタイプもありますし、読み上げ機能があるのでナレーションを聴きながら楽しむこともできます。貸出し期間は2週間になります。外に出ることを怖いと感じているお子さんや、自分で文字を読むことが苦手なお子さんを中心に好評を得ています。

そんな中、「ネット依存やゲーム依存が心配されているこの時代に、どうしていまさらデジタル絵本を取り入れるの?」という質問をいただきました。確かに、YouTubeを観始めるとなかなかやめられないお子さんや携帯ゲームに熱中するあまり夜更かしの度が過ぎてしまうお子さんのご

相談が増えています。世界的にもゲーム依存症という診断基準が確立し、対策が打ち出され始めています。そのような時代に、紙ではない「デジタルの絵本」に、違和感を持つ方がいるのも無理はありません。そこで今回は「デジタル」の道具を活用することで世界が広がり、自信を取り戻すお子さんが少なからずいることをご紹介したいと思います。

子育て世代包括支援センター「えがお」では、発達の特徴で「読み書き」に特化した苦手さを持つお子さんと出会う機会が多くあります。「発達性読み書き障がい」はLDと呼ばれ、有名な方だと俳優のトム・クルーズさんがいらっしやいます。今年、公開されたトップガンという映画の台本も、紙ではなくテープに吹き込まれた音声聞いてセリフを覚えて

いたことで有名です。このように知能や聴いたことを理解する力、自分の考えを話すことなどに問題がないとしても「読む」「書く」に特化して「できなさ(困難さ)」を持つ人は40人に3人の割合で存在していると考えられています。

読み書き以外のことは普通にできますが、読み書きだけがとても苦手で、学校で教わる通常の練習では、ひらがな・カタカナ・漢字がどうしても覚えにくい状態です。ですから、試験では文章問題が苦手、得点に結びつきにくくなります。人によって症状や程度に差があるため、本人も周囲も苦手に気づかず、本人の努力不足と片づけてしまうことが大きな問題となっています。

本来は、読み書きだけに特化した苦手さのほが、この困難さを抱えているお子さんは例外なく、「僕(私)ってバカだから」という言葉を口にします。ご家族も宿題や勉強に一生懸命に付き合ってきた結果、読み書きをなかなか習得できないことに疲れ「うちの子は頭が悪いんです」と悲しそうに話をされます。小さいときは絵本の読み聞かせは好きだったのに、自分では絵本を読もうとし

なかつたお子さんの中に、本当は読みたくても文字を読むことに苦手を抱えたお子さんがいるのかもしれない。

デジタル絵本は、そんな苦手をサポートするお子さんをはじめ、絵本や児童書に再度、気軽に親しんでもらうきっかけの一つとして取り入れている支援です。

デジタルと長く付き合っている世代のお子さんたちは、上手に利点を活用できることが理想だと思います。ぜひ、今回の記事でデジタル絵本に興味を持たれた方は実物を手に取って利点を確認なさってください。また、お子さんの読み書きにお困りの場合は、気軽に「えがお」までご連絡ください。お子さんに合った学び方を一緒に考えたいと思います。



■ えがおスタッフからのおすすめ



【うちの子は字が書けない】
著：千葉リョウコ
監修：宇野 彰
(筑波大学教授)

【「うちの子は字が書けないかも」と思ったら…】
著：千葉リョウコ
監修：宇野 彰



【すまいるだよりに関する問合せ】

子育て世代包括支援センター「えがお」
(健康福祉課 子育て支援係内)

電話 0241-62-6170

メールでの相談はコチラ▶

egao@minamiaizu.org



栄養士監修コラム

今月の健康レシピ



今月の野菜
大根

大根は、低カロリー・低糖質で体にやさしい野菜です。水分が多いためあまり栄養がないと思われがちですが、実は栄養も豊富です！

【大根が多く含む栄養素】

- ◆消化酵素：胃もたれや胸やけ予防
- ◆ビタミンC：老化や免疫機能の低下予防
- ◆イソチオシアネート
：大根の辛味の成分で抗菌作用や血栓予防

作り方

- ① 大根を4cm輪切りは皮をむいて面取りをして、真ん中に十字の切り目を入れて下茹し、パセリはみじん切りにしておく
- ② フライパンにバターと油を入れて①の大根に軽く焦げ目がつくように焼いたら料理酒、麵つゆをかけて途中返しながらかき混ぜ、溶けるチーズをのせてふたをして溶けるまで焼く
- ③ 器に盛り付けて、ブラックペッパーとパセリを散らせば完成

とろーりチーズの大根ステーキ



栄養価(1人分)

エネルギー	152kcal
たんぱく質	4.4g
脂質	10.0g
炭水化物	7.6g
塩分相当量	1.5g

材料(2人分)

大根	3cm×4枚	麵つゆ(2倍)	大さじ2
バター	大さじ1	とろけるチーズ	1枚
キャノーラ油	小さじ1	パセリ	適量
料理酒	大さじ2	ブラックペッパー	適量