

伝える

10月3日は生徒会朝礼でした。前期生徒会役員と、委員長らが、まとめの挨拶をしました。新しい生徒会組織にここまで築き上げた歴史を伝える時が来ました。

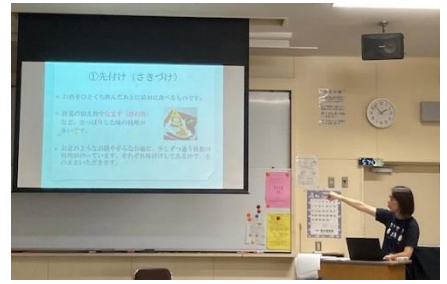
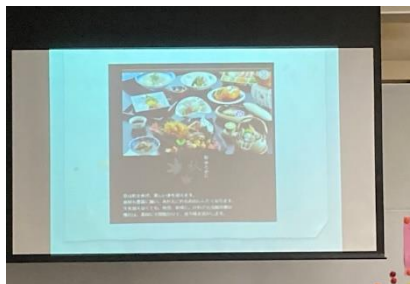
生徒会長からは「言葉の大切さを知った。伝えることの難しさを学んだ。」副会長からは「一年間があっという間に感じられた」という話がありました。生徒の皆さんは、〇〇長と名の付く立場を避けることが多いです。人の前に立ち、人の意見を聴き、合意形成をはかり、長としてたくさんのやらねばならないことを考えると「私にはできない…」という結論に達してしまう。しかし、やってみることで、自分の力を確認できますし、何より、周りのみんなが「やろう」としている人を支え始めます。そうやってみんなで作っていきけるのです。生徒会役員、委員長の皆さんはこの10月で任期を終え、「あっという間」と感じているでしょう。人前に立ってしまえば、充実し、時はすぐに越えていくのです。

3年生は6日(日)より京都・奈良方面に修学旅行に行きます。7日夜には懐石料理がいただけるとのこと。京都なら



ではの経験です。事前学習として「懐石料理についてと食事のマナー」と題して、本校栄養士より講話を企画しました。

懐石料理とは、茶会でお抹茶をいただく前に出される料理のことで、茶道の心である「わび・さ



び」を料理で表現しているそうです。「旬の食材を使う」「素材の持ち味を活かす」「心配りをもっててなす」という三大原則があります。素材を活かす意味でも、「だし」が懐石料理の魅力を支えます。素材を活かすため淡い味です。ところが、昨今、ジャンクフードが飛ぶように売れ、濃い味がもてはやされています。巷でも、濃さを謳う商品が続々と発売されています。スライスチーズに濃い味が登場。味付けのりは調味液を従来の1.5倍塗布した濃い味わいで、ご飯のおともにはもちろん、そのままおやつやおつまみとしても楽しめたり。『濃い=おいしい』価値観がどこかに根づいてしまっています。

この話題になると、永平寺の典座(食事の役目を担う僧)の話をしたくなるのです。曰く、「食には辛味、酸味、甘味、苦味、塩味の五つの味がありますが、六つ目に『淡味』があります。『淡味』とは、『だし』をもとに素材の持ち味を生かした味と解釈しています。その淡味を堪能する機会が減少しているのです。」と嘆いています。

「舌が濃い味に慣れれば、脳は淡い味を認識しなくなる。舌は身体の外のを最初に身体の内に入らせる器官。脳が強い刺激にしか反応しなくなれば、相手の心の淡い部分を理解して自分の心の内に受け止めることができなくなるのです。」とても深い言葉です。食と心は繋がっています。

3年生の皆さん、京のお宿の懐石料理にて「淡味」を味わってみてください。「だし」と「素材」の奥深い味を堪能してください。そして、会話は楽しく濃く!!そうすれば、愉快的な席になります。

生徒会長は「伝える難しさ」を結びの言葉として語りました。伝える側だけの問題ではありません。「受け止める側の感度を研ぎ澄ませねばならない」と典座の話から学びました。