

に にこにこ笑顔で

い いつもみんなで

つ 紡ぎ繋げる心で

に 日本一をめざすのだ

成長と幸せの象徴『コメ』礼賛！

稲刈りの季節がやってきました。先日、小学生の稲刈り体験の様子がテレビのニュースで紹介されていました。実際に鎌を片手に稲を刈る姿や、農家の人とコンバインに乗って稲刈りをする子どもの笑顔が実に素敵で、すばらしい体験学習だと微笑ましく受け止めました。

中学校でも、11月に2年生が職場体験を計画しています。高度情報化社会とともに、農家の後継者不足や第一次産業の衰退などが懸念される現代ではありますが、ぜひ子どもたちに、こういった食物や自然に関係する“モノ”づくりにも興味をもってキャリア学習に取り組んでほしいものです。

新津地区も、新潟市の中心部近郊として近年住宅地が増え続けてきましたが、周辺にはまだまだ田園地帯が広がり、米どころ新潟の風情が色濃く残る地域でもあります。

日本人として生まれて本当に良かったと思うのは、食べ物が美味しいということです。特に主食である「米」は実においしいと思います。「コメ」を生産する国は日本だけではありませんが、欧米等では、価格は高くてもおいしい日本米を求める人や飲食店も少なくないなど、日本の米が世界基準でおいしいというのは紛れもない事実でしょう。「米」という字を分解すると「八十八」となることから、それだけ多くの手間ひまをかけてつくられると言われる日本の「米」。誇り高き存在です。

水入れ、代掻き、田植え、稲刈りと、おおよそ半年近く続く稲作は、その姿の色彩や装いを季節とともに変えていきます。緑色の小さな苗から、いつのまにか黄金色に輝く姿に立派に成長した稲穂が刈り取られると、その成長過程の時の流れの速さに、秋の訪れとともに一抹の寂しさを感じさせます。そして、やがて秋と冬を越えるとまた春を迎え、再び同じサイクルを繰り返す輪廻の世界。その様は、毎年度毎年度、卒業式と入学式を永遠に繰り返りリセットしながら進む学校の歩み、それに伴う子ども達の成長過程と、まさにシンクロしているようにも見てとれます。

さて、学校教育では、とにかく学力向上や心の教育がクローズアップされがち、つまりこれまでも今も、「知」「徳」「体」は並列というより優先順のようにとらえられがちですが、学力や心を支える土台は、何はさておいても「健康」です。その健康の源の二本柱こそ、「睡眠」、そして「食」なのです。

だからこそ、当校の教育ビジョンでも、体力と健康に対する意識の向上を学校の使命の一つに掲げ、そのために「自分をコントロール」する力を、育成する資質・能力の大きな柱に位置付けています。健康・安全のための生活をコントロールできること、そしてそのために自分の意志や感情もコントロールできる。そんな人間に成長してほしいと願っています。

また、「味覚」と「味」は異なるものだと言われています。

「味覚」が生理学的な観点による食べた感覚・感触で『おいしい』に対し、「味」は心理学的なもので、おいしいと思って食べるからこそ『おいしい』と感じるということです。

つまり、ご飯や料理を作ってくれた人の気持ちや愛情、食料や食材を作ったり育てたり獲ったりする人の苦労や工夫を想う想像力が働いてこそ、本当に『おいしい』という「味」になるのだそうです。

私の尊敬すべきある友人に、小学校の時に母親がつくってくれたお弁当を、ある日『おいしくない』と何気なく言ったら、それ以降二度と母親がお弁当をつくってくれなかった、というエピソードの持ち主がいます。

決して薄情な仕打ちとは思いません。逆に、そのお母さんの妥協なき決意に、教育に関する断固たるポリシーに裏打ちされた、我が子への深い愛情が垣間見えるような気がします。

子どもの教育や躾もコメ作りと同様です。丁寧に大事に緻密な気配りで育てようとしなければ、子どもの健全なる成長は望めません。だからと言って、水や肥料をこれでもかこれでもかと与え続けるがごとく、過干渉や過保護になるのは逆効果です。

一方で、育ててもらった側からすれば、愛情を注いで育ててくれる相手に、常に最大限の感謝の念をもつことは当然のあるべき姿です。

私は教員として特段何の取り柄もありません。でも唯一自慢できることがあります。学校給食を『おいしくない』と思ったことも、米一粒たりとも残したことが一度もない、ということです。妻の弁当ももちろん残すなどもつての他。後がこわいのですので……。