

加 佐

学校だより 7月終業式号

令和2年7月30日

舞鶴市立加佐中学校

TEL 83-0004 FAX 83-3201

<http://kasa.maizuru.ed.jp/>



生きる力

始めに、九州・中部・中国地方を中心に甚大な被害を及ぼした豪雨によりお亡くなりになられた方々のご冥福と、被害地域の日も早い復興をお祈り申し上げます。

コロナ渦における第1学期が終了しました。こうして本日の終業式を迎えられましたのも、保護者の皆様・地域の皆様、生徒たち先生たちが一体となった日々の感染防止対策の賜物と、心より感謝申し上げます。

さて、「超」が付く一流の方のお話は、国境も職種も超えて共通する普遍的なテーマを伴い大変勉強になります。数年前のことですが奈良県で、ある高名な宮大工の棟梁のお話を伺う機会に恵まれました。

伝統的技術にかかわっては、屋根の曲線一つをとっても現代建築に勝るとも劣らない意味と計算があることや、宮大工ならではの誇りと信頼関係で結ばれたチームワークによる緻密な作業など、匠の奥深い世界のほんの一端ではありますが、貴重な内容をお話してくださいました。



五重塔などをはじめ木造の巨大な建築物が地震や台風をものともせず千数百年もの間その姿を保ち続けるのは優れた素材を見極める眼力や、たぐいまれな知恵・鍛え抜かれた技法によるものです。それらを継承し、我が国が誇る名だたる文化財の改修や伝統的な工法による新たな建築物の建立を指揮する宮大工の棟梁ご自身が、まったくの新人時代から現在に至るまでのご経験を紐解き、当時の師弟関係における技術習得の厳しさや、木材それぞれの癖や長所を見抜いて加工することで、その後の数百年間を適材適所で生かす知恵などを、人材育成の在り方と並べてお話しいただきました。

本日の終業式ではその中から、一つ「料理をすればわかる。」を紹介しました。

宮大工に入門した新人が、はじめに担当するのが門下の先輩たちとの共同生活における料理当番だそうです。日々のメニューの計画や買い物・食材選び、下ごしらえから味付け・盛り付け・片付け、更には食費の会計、それから先輩たちの好みの把握や料理の季節感、毎日毎日だからとても大変です。作りたいものと実力との兼ね合いなどの問題もあるでしょう。

いきなりの料理当番でわからないこと・できないことを、先輩たちに教わり工夫するなど解決する力・コミュニケーション力、投げ出さずに務める粘り強さ、効率よく作業するための段取り力や、バランスよく見渡し・見通しをもって作業するためのマネジメント力等が総合的に問われます。

棟梁自身、新人で入った当初の数年は、「かな」一つ触らせてもらえなかったとおっしゃっていました。料理当番での新人の努力や試行錯誤の積み重ねの様子は、これから何十年、宮大工の厳しい修業が本人に務まるのか・この仕事が向いているのかを実際にみて、弟子の適性を親方が見極める上での重要な、今でいう「パフォーマンス評価」の仕掛けでもあったのです。

新人といえども、よそ様の大切な子です。弟子の人生を一旦預かるわけですから、この道で鍛えて育てるにしる、心を鬼にして早急に別の職種を勧めるにしる、親方も真剣です。

これが棟梁の「料理をさせてみればわかる。」のお話でした。一見、大工仕事とかけ離れた料理係として、何気ない日常を弟子がどう働いているか・困難に対して先輩の力を借りたりしながらどう対処するかなどのバランスが、このパフォーマンス評価の見どころ、ループリックです。

「食材」を「木材」に、「料理」を「伝統建築」に置き換えれば、宮大工の仕事に当てはまるね、という気付きもさることながら、目の前の課題に真摯に向き合い、取り組む姿は評価されて信用・信頼となり、必ず次のステップにつながる。という力強いメッセージとして記憶しています。

With コロナの制約下においても職員一同、安心安全を第一に充実した学校教育の遂行に努めています。引き続きご支援くださいますよう、お願い申し上げます。

保護者・校区の皆様方におかれましては、くれぐれもお体を大切にどうぞご自愛ください。

舞鶴市立加佐中学校 校長 福本 浩介 教職員一同

より良い学校教育で、より良い社会をつくる