

すきやき

令和 4年12月12日 (月)

新宿区立四谷中学校 安田昭仁

コロナ禍になって、全校の皆さんが集まる機会はすっかり少なくなり、また、全校朝礼も可能な限り短時間にしているこの頃です。いずれにしても「全校朝礼での校長の話は短い方がよい。」という要望を耳にすることも少なくありません。しかし、それは言うものの、私自身は生徒の皆さんにお伝えしたいこともあります。保護者や地域の皆様あてには、学校だより「プラタナス」によって、お伝えしていますので、生徒の皆さんには、この「すきやき」で、少しずつお伝えしていきたいと思えます。

1ページ目は以前の朝礼でお話した「すきやき」です。

【**鋤焼き**】牛肉にねぎ、豆腐、しらたきなどを添え、醤油・砂糖・味醂などで味つけしながら煮焼きする鍋料理。関東では牛鍋とも呼ばれた。鋤の金属部分で肉を焼いたことからとも、肉をすき身にして焼いたことからとも言う。(明鏡国語辞典より引用)

なるほど、それですき焼きですか。この「すきやき」という和食とも、洋食とも、はたまた中華とも呼べない、複雑な位置関係に属するこの料理は、意外に奥が深いものです。円安で価格が高騰しているものの、微妙な甘みとくのある牛肉。純粹さを象徴するような白さを誇る長ネギ。淡泊だけれども、なかなかどうして存在感のある豆腐(多くは焼き豆腐)。地味な色合いにひときわ鮮やかな緑色をアクセントとする春菊。これは少数派ながらあくが結構強い。逆に地味な色合いながら、どこかユーモラスないでたちの椎茸。自分自身の自己主張はほとんどなく、他の味を吸収融合させ、真似のできない味を創造するしらたき。これらのどれもが同じ味の物はありません。しかし、どれか一つでも鍋の中にないとどこか物足りない。それでいて、それぞれが個性派なのだけれども、邪魔し合うことなく絶妙なバランスを保って、割り下と呼ばれるたれのもと、一つの料理として完成されている。よくよく考えてみると、本当に奥が深い。脱帽です。 ※地域やご家庭によって具材や出汁などは様々です。

と、いうことで、私はいつもこう考えるのです。もしも、あるクラスの担任だったら「すきやき」のようなクラス。校長だったら「すきやき」のような学校。生徒の皆さん、それぞれが自分の個性を大切に、思い思いの表現の仕方生き生きと活動し、それが全体として豊かで、深みのあるクラス、そして学校。そのようなクラス、学校にしたいと、常日頃思っています。