

深い味わい

校長 幸柳 康弘

「うまい！」家族に手料理を振る舞うようになったのは、ある家族からもらいうけた一台のダッジオーブンがきっかけである。子どもからの「うまい！」の言葉が嬉しくて毎週末作ってきた。カレーからはじまり肉じゃが、チャーシュー、ローストビーフ、ポトフ、パエリア…今では何十種類と料理のレパートリーも増えた。保温性や気密性の高いダッジオーブンの特性上、食材がよく汗をかき、野菜や肉からうま味が出る。個々の食材のうま味も勿論だが、いろんな食材から出たよさが混ざりあい味に深みが出され、より一層おいしい料理となっているのではないかと思っている。ある家族が使ってきた料理も鉄鍋の中に染み込み、深い味わいに一役買っているのかもしれない。

さて、学校の話である。学校も料理と似ている。様々な人がかかわり学校という一つの形となっている。職員にもそれぞれ個性があり「うま味」も様々である。また、学校としてのメインはやはり子どもたちである。学年はもとより各学級に目を移してみても子どもたち一人ひとりの個性は様々だ。一人ひとりそれぞれにうま味があり味わい深い。子どもたち一人ひとりが汗をかき、一生懸命に持ち味を発揮し、それぞれのよき（味）が互いに重なり合い、交わり合い、複雑に絡み合うことで、何とも言えぬ深い味わいとなる。秋は「運動会」「遠足」「社会科見学」「宿泊学習」「観賞・観劇」「球技大会」などなど行事が目白押しだ。子どもたち一人ひとりが、どんな持ち味を発揮し、学級や学年、そして学校全体としてどんな味わい深い活動を創っていくのか今から楽しみである。

保護者・地域の皆様におかれましても子どもたち一人ひとりが輝く姿を是非、ご覧いただければと思います。

ご理解・ご支援のほど、どうぞよろしくお願いいたします。



9月14日（木）丸山台中学校ブロック授業研究会を行います。
3小学校の持ち味が中学校で混ざり深い味わいとなります。生徒一人ひとりが持ち味を発揮し、主体的によりよい自分を築けるように、どんな支援ができるのかを考える機会としていきます。