

山王台だより 1月号



横浜市磯子区磯子5丁目2-1

TEL 045 (755) 1107

「お鍋」のような学校に

校長 志田 一彦

新年明けましておめでとうございます。昨年中は、数々のご支援、ご協力をいただきありがとうございました。皆様にとって、今年が幸多い年でありますよう心からお祈り申し上げます。今年も子どもたちの健やかな成長を願い、教育活動の充実に向けて教職員一同、努力して参ります。引き続き、保護者、地域の皆様のご支援、ご協力をお願い申し上げます。

さて、「寒の入り」を迎え、1年中で最も気温の低い時期となりました。こんな時期には温かい食べ物が恋しくなります。特に、鍋料理は体が芯から温まり、心まで温かくなるような気がします。最近はスーパーやコンビニでも簡単に手に入れることができますが、やはりひとつひとつの具材を鍋に入れながら煮込んで食べる味は格別です。

鍋料理に使う具材は、味も形も違います。しかし、それぞれの具材がもっている味は煮込むことによって出汁として汁の中にとけ込んでいき、その汁の味をそれぞれの具材が吸い込んで、本来もっている味以上によい味となっていきます。具材同士が影響し合って、味を高めると言ってもいいでしょう。

さらに、全体の味を調えるためには、それを調理する人の調味料のさじ加減が大切になってきます。それぞれの具材の味を損なわないように、ひと口ひと口味見をし、甘さや辛さを調節しながらよい味に仕上げていきます。その結果、味わい深いおいしい「お鍋」に仕上がるのだと思います。

「お鍋」の具材にそれぞれの味があるように、子どもたちにも一人ひとり異なった個性があります。子どもたちがその違いを認め、よさを出し合い、お互い影響し合って友達のもっているよい面を吸収することによって、それぞれのよさや可能性を高めていくことができるのだと思います。

そして、子どものよさや可能性を引き出すためには、私たち大人の学校や家庭でのしつけも大切になってきます。子どもの思い通りにしては、出汁に砂糖をたくさん入れるようなものです。逆に、ただ厳しくするのも、塩や醤油を入れすぎるとようなものです。それでは、子どもが本来もっているよさや可能性を摘んでしまうことにもなりかねません。

味見をして、調味料の量を調節することが大切のように、私たち大人が子どもたち一人ひとりの心の育ちをしっかりと見極め、時には温かく、時には毅然とした態度で指導やしつけをすることが個性を発揮し、友達と高め合いながら成長していくことにつながるのだと考えます。

温かい鍋料理を前にして「お鍋のような学校にしたいなあ。」そんなことを想う冬の夜です。