

# 校長室だより



令和5年12月18日

No.24

先週木曜、金曜、中学部3年生の修学旅行の引率に行ってきました。秋から冬に装いを変えつつある風景を堪能して帰ってきたら、土曜日はまた10月くらいに戻ったような暖かさ…。半袖で歩く人もちらほら。と、思えば、きょうはこの寒さ…。天気予報ではクリスマス寒波の到来とも言っていました。もう絶対戻らない？

さて、12月も半ばをすぎ、街中はクリスマスムードいっぱいですね。この時期の学校はどんなかというと、みんなで大掃除したりお楽しみ会したり…とは言うものの、なんだか以前ほど季節感を感じなくなっているような気がします。社会全体も年末、新年って、さほど大騒ぎする様子も少なくなっているような…校長が年にとって感覚が鈍くなったからという話もあります…。

昔はこの時期、学校でよくやったことのひとつに「餅つき」があります。杵（きね）と臼（うす）を使って、ぺったん、ぺったん、みんなで順番について、真っ白で柔らか～い、つきたてのお餅をいただく…あ～お正月が近いなと感じる行事でした。今はどうなんでしょう？お家で餅つき？あまり聞かなくなりましたし、せいぜい、餅つき機で作るくらいでしょうか。町内会や子供会などでもコロナを境にして餅つきをやるという所が少なくなっているようですね。学校でもあまり見かけなくなりました。衛生面や安全面なども気を使いますし、きねやうすの管理も難しい。また、準備や当日の指導などもけっこう大変。そんなところが影響しているのかもしれないですね。でも、この流れでは、餅つきの方法を知らない先生も多くなってくのではないかという危惧も出てきます。餅米のふかし方、うすやきねの準備、つき方…。餅つきとは言っても、ただぼんぼんつけばいいというものではなく、蒸した餅米をうすに放り込んだら、まず、きねで餅米を「つぶす」ことが大事。ここでしっかりつぶしておかないといいお餅はできません。きねを押し付けるようにぐりぐりしながらうすの周りを回るように…なんてことが忘れられてしまうのではないか…。私も実はこの業界に入ってすぐにベテランの（非常に凝り性の）先輩に叩き込まれたことです。もっとも、いざ、やろうと思ったら、今の先生たちはインターネットで動画付きで調べられるから、それでいいと言えはいいんですが…。

とは言え、実は私、お餅が苦手…。私の母の実家は田舎でも結構大きな餅屋だったんですが、私が高校生の時、年末、この餅屋にアルバイトに行ったときのこと、当時の年末の餅屋は大忙しで、朝から晩まで餅をつき続け（もちろん機械ですが）、そのむせかえるようなにおいが店内に充満した状態。それを数日続けたらもう…。それ以来、お餅は苦手になったとさ…。なので、餅つき大会でも、出来上がった頃は遠ざかっていましたし、前任校でも幼稚部の子が「校長先生、私たちが作ったお餅です。食べてください」なんて言って持ってきてくれましたが、「ありがとう」と言いながら笑顔がひくついて…。さて、お正月、子どもたちはお餅とか食べるのかな？私は…どうかな？



すっかり冬の空(関東地方の…)