

## 蕎麦やのこだわりと自分のこだわり

赤木 洋子

「ここの蕎麦すごくおいしい！ひと味違う！雰囲気も最高！一軒一軒のこだわりが違う！」こんなふうに心底思うようになったのは、いろいろな蕎麦屋に食べに行くようになってからである。

いろいろな店に蕎麦を食べに行くたびに、どんどん蕎麦に魅了されていく自分がある。素朴だけど、蕎麦独特の風味、香り、コシの強さ、のど越しの良さ。これらが渾然一体となって口の風流を感じさせてくれる。そして、この風流とともに奏でるものが、蕎麦屋の店の構えや造り、雰囲気、もてなし方、器などである。これが、二重にも三重にもハーモニーとなって自分の心に響いてくる。これが、その店のご主人のこだわりなのではないかと感じる。

いろいろな蕎麦屋の蕎麦を味わい、雰囲気を味わい、ソバリエの講習を受けていくうちに、自分の教員の仕事と非常に近いこだわりがあるのではないかと思えてきた。私は教員になって24年目。現在、公立の中学校で数学を教えている。

よく、授業の中で使えるようなネタや材料を探しに、百元ショップやホームセンターのようなところに行くことがある。意外な家庭用品が授業の中で使えることが多々ある。自分の授業の中でのこだわりは、実際に物を使って、実験や体験などをしながら五感を通して、数学的な考えや見方を深めて理解をさせいく授業のスタイルにある。黒板とチョーク一本で授業をすることは簡単で楽である。しかし、これでは自分自身満足感が得られない。生徒の心に響く授業をしたいといつも考えている。だからアイディアの宝があるところに、授業で使えそうなものを、あの生徒たちならこれをうまく使うかなとか、あの子ならこれを使えば理解できるだろうかななどと頭の中でいろいろと想像を張り巡らせながら探しに行く。これを蕎麦に置き換えると、よい蕎麦の実にこだわることや食材探し、メニューの組み合わせなどに値するのではないかと思う。実際に畑まで行って、土の配合から種まき、肥料の与え方、狩り方、乾燥の仕方まで一つ一つ納得いくまでこだわる。これは、授業を構成するまでの下準備、いわゆる「教材研究」と蕎麦になるまでの下準備と大いに共通点がある。自分にとってこだわることは楽しみの一つであり、やりがいのある仕事でもある。

では、実際に授業を行う場面ではどうだろうか。同じものを使って同じレシピで授業をしても料理をしても、それを授業する人、蕎麦を打つ人によって違ってきてしまう。経験や感性、どのような授業を行っていききたいのかどのような蕎麦を作っていきたいのか等、人それぞれのデザインや構成の仕方であらゆる微妙に違ってきたり、時にはまったく違うものになってしまうことがある。実際にソバリエの講習で、蕎麦を初めて打った。一見簡単そうだけど、実際にやってみるとこれがまた難しい。蕎麦の奥深さを感じてしまう。

一日を過ごす教室の環境やクラスの雰囲気はどうだろう。生徒に伝えたい自分の願いや思いを、教室に掲示する。そして、生徒の作品のよいところを他の生徒に伝えようと短めにコメントを入れて掲示する。また、クラスの授業での雰囲気作りとして、生徒どうしがお互いに聴きあう関係・響き合う関係が育っていけば、たくさんのかんことを学ぶことができる。蕎麦屋では、自分の表現したいものを店内に置く。自分が手がけた陶芸や絵画、書道、または好きな音楽などちょっとした演出効果にもなる。そんな雰囲気の中でよりおいしく

蕎麦を食べてもらいたい、楽しく深く味わってほしいと願いながら、雰囲気作りに心がけているのではないだろうかと思われる。

藤森和夫氏は、講演の中で「九十九里の店はあとプラス $\alpha$ （微調整）が大切である。同じことをマニュアルどおりにこなすことは誰でもできるようになる。これが九十九里。プラス $\alpha$ とは、天気や湿度、温度などの様々な微妙な変化を肌で感じて、材料の変化に対応できる微調整ができることである」と話された。非常に感銘を受けた話であった。このプラス $\alpha$ （微調整）を授業に置き換えると、一人ひとりの生徒の反応や、つぶやき、表情などからどこまで理解したかどこがまだ理解していないか、それを瞬時に捉えることが大切である。これを1つ1つつなぎながら授業の中に生かし、クラスみんなに共有させていくことができるような感性や技を磨いてきた教師のことをいうのではないだろうか。

蕎麦を食べてお店を出たとき、なんだか爽やかなよい後味が残ることがある。授業が終わった後、わからなかった問題が解けてスッキリしたときやよくわかったときの気持ちよさも、これまた同じである。このときの生徒の顔は慢心の笑みを浮かべている。

いろいろな材料をどのように育て、どのように調理して、器の中に盛られたのか、この中には計り知れないほどのこだわりと技と感性が凝縮されている。蕎麦を味わうたびに、それらが私の感性をくすぐり、教師としての自分を刺激してくれる。それがたまらない。これからも蕎麦を通じて、このこだわりを肌で感じ取っていきたい。