



山ノ内町立

山ノ内中学校 学校だより

令和6年7月24日



「料理は、まごころ。その日のことは、その日のうちに」1学期終業式の校長講話より◇◇

全校の皆さん、こんにちは。連日暑い日が続いていますが、今日で75日間の1学期が終わります。1学期を長く感じた人、短く感じた人それぞれだと思いますが、一人一人にとって意味のある1学期であったことを願います。

今日は、私の好きなドラマの1シーンを紹介します。そのドラマは2015年（今から7年ほど前）に放送されました。何をやっても長続きしなかった片田舎のやっかい者の主人公が、ひよんなことから食べた一口のカツカツがきっかけで、料理というものに夢を見て、ついには天皇の料理番を勤め上げるまでに成長していく物語です。今日紹介したいのは、第2話で、時代は、明治後期。主人公は、福井から料理人になることを志して上京し、一流西洋料理店で働くこととなります。下働きとなった主人公は、朝から晩までひたすら厨房を掃除し、食器や鍋を洗うだけで料理について、教えてもらうこともなく、包丁すら握らせてもらえない毎日でした。ある日のこと、主人公は単純な作業の毎日にやる気を失い、日課である鍋の洗い直しを怠ったことを料理長に見抜かれてしまいます。その日の夜、主人公が厨房にいくと料理長が牛刀（包丁）を研いでいました。私が注目したのはその時の会話です。

主人公：お帰りになったのでは？

料理長：牛刀の具合が今ひとつでな。

主人公：わざわざお戻りに？

料理長：その日のことはその日のうちに終わらせないと、明日の段取りが狂う。小さな手抜きが大きな失敗になることもある。そういうのは、「まごころ」がない。

主人公：まごころですか？

料理長：料理は「まごころ」だ。技術は追いつかないこともある。素材は望み通りにいかないこともある。けど、まごころだけは、てめえ次第でいつでも最高のものを出すことができる。爪を短くすること、鍋を丁寧に洗うこと、皿を磨くこと、包丁を整えること。そういうことは、確実にできる。それすらできん奴は、まともな料理をつくれるとは、俺には思えない。教えないのは、覚えなからだ。親切にももらったものより、てめえで必死になって盗んだものの方が人は大事にする。だから、教えない。

私はこの会話で心に残ったことは、3つあります。

1つめは、「その日のことはその日のうちに終わらせないと、明日の段取りが狂い、小さな手抜きが大きな失敗になることもある。」です。勉強でも仕事でもその日に終わらせないといけない時がありますね。「このぐらい大丈夫」という小さな手抜きをしないことの大切さを教えてくれています。

2つめは、「まごころだけは、自分次第でいつでも最高のものを出すことができる。」です。当たり前のことを当たり前にやること、自分のベストを尽くすことを教えてくれています。

3つめは、「親切にももらったものより、自分で必死になって盗んだも

その1：その日のことはその日のうちに終わらせないと、明日の段取りが狂う。小さな手抜きが大きな失敗になる。

「このぐらい大丈夫」という手抜きをしないことの大切さ

その2：

まごころだけは、自分次第でいつでも最高のものを出すことができる。

当たり前のことを当たり前にやること、自分のベストを尽くすこと

その3：

自分で必死になって盗んだもの（真似て自分のものにする）の方が人は大事にする。

努力して身につけた方が人は大事にする。

他人から教えてもらうことを待ったり、教えてくれないことを人のせいにしたがるのではなく、

自分の力で必死に取り組むことが、自分を成長させる

