



城南中だより

舞鶴市立城南中学校
令和5年5月1日発行
第2号 通算664号

<http://jonan-maizuru.edumap.jp/> TEL 75-0137



新緑の候 保護者・地域の皆様におかれましては、ご健勝にてお過ごしのこととお喜び申しあげます。新年度が始まり、一か月が経ちました。1年生の生徒たちは学校にも慣れ、授業や部活動に元気いっぱい励んでいます。

18日には全国学力学習状況調査（3年生）を実施しました。パソコンを使った英語の調査が5年前から盛り込まれましたが、今年度はいよいよタブレット端末を活用した、本格的な CBT（コンピュータベーステスト）の開始となり、広く話題になりました。

さて、「超」が付く一流の方のお話は、国境も職種も超えて共通する普遍的なテーマを伴い大変勉強になります。10年ほど前のことですが奈良県で、ある高名な宮大工の棟梁のお話を伺う機会に恵まれました。

伝統的技術にかかわっては、屋根の曲線一つをとっても現代建築に勝るとも劣らない意味と計算があることや、宮大工ならではの誇りと信頼関係で結ばれたチームワークによる緻密な作業などの匠の奥深い世界のほんの一端ではありますが貴重な内容をお話してくださいました。



五重塔などをはじめ木造の巨大な建築物が地震や台風をものともせず千数百年もの間その姿を保ち続けるのは、優れた素材を見極める眼力や、たぐいまれな知恵・鍛え抜かれた技法によるものです。それらを継承し、我が国が誇る名だたる文化財の改修や伝統的な工法による新たな建築物の建立を指揮する宮大工の棟梁ご自身が、まったくの新人時代から現在に至るまでのご経験を紐解き、当時の師弟関係における技術習得の厳しさや、木材それぞれの癖や長所を見抜いて加工することで、その後の数百年間を適材適所で生かす知恵などを人材育成の在り方と並べてお話しいただきました。その中から一つ、「料理をすればわかる。」をご紹介します。

宮大工に入門した新人が、はじめに担当するのが門下の先輩たちとの共同生活における料理当番だそうです。日々のメニューの計画や買い物・食材選び、下ごしらえから味付け・盛り付け・片付け、更には食費の会計、それから先輩たちの好みの把握や料理の季節感、毎日毎日だからとても大変です。作りたいものと実力との兼ね合いなどの問題もあるでしょう。

いきなりの料理当番でわからないこと・できないことを、先輩たちに教わり工夫するなど解決する力・コミュニケーション力、投げ出さずに務める粘り強さ、効率よく作業するための段取り力や、バランスよく見渡し・見通しをもって作業するための総合的なマネジメント力等が問われます。

棟梁ご自身も、新人で入った当初の数年間、「かな」一つ触らせてもらえなかったそうです。料理当番での新人の努力や試行錯誤の積み重ねの様子は、これから何十年、宮大工の厳しい修業が本人に務まるのか、この仕事が向いているのかを実際にみて弟子の適性を親方が見極める上での重要な、「パフォーマンス評価」の仕掛けでもあったのです。

新人といえども、よそ様の大切な子です。弟子の人生を一旦預かるわけですから、この道で鍛えて育てるにしろ、心を鬼にして早急に別の職種を勧めるにしろ、親方も真剣です。

一見、大工仕事とかけ離れた料理系の勤めですが、何気ない日常を弟子がどう働いているのか、困難に対して先輩の力を借りたりしながらどう対処するか、行動力・判断力、意欲や使命感・協調性・忍耐力等々「生きる力」のバランスが、このパフォーマンス評価の見どころ ループリックです。

「食材」を「木材」に、「料理」を「伝統建築」に置き換えれば、宮大工の仕事に当てはまるね、という気付きもさることながら、目の前の課題に真摯に向き合い取り組む姿は、評価されて信用・信頼となり、必ず次のステップにつながる。という力強いメッセージとして記憶しています。

5月は修学旅行や舞鶴探求学習・校外学習などの大きな行事を計画しています。健康・安全管理の徹底を重ねながら、それぞれの学習活動を効果的で意義深いものとするために丁寧に準備をしています。大型連休で蓄えたエネルギーとともに、適度な緊張感を保ちつつ生徒たちが生き生きと活動し、ぐんぐん伸びる新緑のように力をつけることが5月の目当てです。

保護者・地域の皆様方のかかわらぬご理解とご支援をよろしくお願い申し上げます。

校長 福本 浩介 教職員一同

より良い学校教育で、より良い社会をつくる