



○「寄せ鍋」

冬は寄せ鍋のおいしい季節です。石狩鍋、きりたんぼ鍋、芋煮鍋、新潟の家庭料理のっぺい汁など地域によっていろんな鍋があります。“きりたんぼ”は苦手なのですが、秋田県能代市に行った時に食べたきりたんぼ鍋が最高においしかった事を覚えています。食材が地元産で違うのか、冬の厳しい環境の中で食べたからなのか、有名なお店だったからなのかその理由はわかりません。

寄せ鍋は、野菜や魚、肉などお好みの食材を加えて煮込む鍋料理のことを言うので、これが“ザ・鍋料理”というのではありません。必ずこの食材が入っていないといけない決まりもありません。スープ・出汁(だし)にもいろんな種類が見られます。もともとは、寄せ合わせ(余りもの)の食材から作っていたことから、「寄せ鍋」という名前がついたようです。なので、地域ごとに特色も異なりますし、家庭ごとに、あるいは冷蔵庫に残っている食材によっても違ってきます。ちなみに、中国地方では、しめじなどのキノコ類などを入れることが多いようです。

特別支援学校で一緒に勤務した校長先生が、特別支援学校の仕事は、おいしい寄せ鍋を作ることに似ていると言われたことがあります。おいしい寄せ鍋にするには、いろんな食材が入っていることが大事です。個性やタイプ、障がいの異なるたくさんの先生や子どもたちがいる学校だからこそ、自分の持ち味をしっかりと出し合い、それを認め合い、高め合うことが大事だと話しておられました。一人一人が自分の思いをしっかりと持ち、それをまわりに伝えていくことが大事とも話しておられました。

その持ち味がほどよい具合に混ざり合うと、“うまみ”と“こく”が出てきます。特定の食材の味だけが際立つものでなく、それぞれの食材のよさや持ち味がうまく重なり合う必要があります。

蟹(カニ)鍋は、蟹がメインであったとしても他の食材と一緒に煮込み食べるからこそおいしいと思います。これが蟹だけの鍋ならどうでしょうか。

一人一人が自分の思いを出すだけ、自己主張するだけではうまい味にはなりません。学校や職場なども一緒に、みんなで議論を進めながら、お互いの思いを重ねて、みんなでつくりあげていく過程、みんなで合意形成をしていく過程が大切にされないといけません。

「思いを重ねていく」とこと、「言い放つ」とことは違います。また、「非難する」とこと、「批判する」とことは違います。このニュアンスを意識できる感性がとても大事だと思っています。それが多様性を理解することにもつながります。非難は、一方的に責めたたり、とがめたりすること。批判は、広辞苑によると、物事の真偽や善悪を「批」評(価)し「判」定すること。人物や行為などの価値・能力・正当性などを評価することとなっています。つまり、評価が入ります。

学校の合い言葉に、「小さな気遣い」と入れています。1月末の大雪では、野球部をはじめ多くの生徒が自主的・自発的に雪かきをしたことで、地域の方からたくさんの感謝の声が寄せられました。気遣いとは、相手を思いやることでもあります。他者の気持ちに心を寄せ、気持ちをくみ取っていくことが本来の意味です。それは、自分の思いを丁寧に届けることでもあります。その時どれだけ相手の事を想像できているかが大事だと考えます。

とかく私たちは先入観や固定観念をもつため、相手のことを想像することを省略したり、おろそかにしたりすることがあります。多様性社会だからこそ、相手のことを想像していくこと、自分の思いを届けることを丁寧にしていく必要があると思っています。

