

## 食べた人が涙を流さるような料理を作んなはれ ～日本料理店「菊乃井」主人村田吉弘氏に学ぶ道徳授業～

後藤 忠 2021.02.16

### 2021年1月31日放映 NHK BS 1 「奇跡のレッスン」

京都「菊乃井」(大正元年創業日本料理店)三代目主人村田吉弘氏が福井県立美方高等学校を訪れ、食物科2年生に行った特別授業に私は釘付けになった。

「菊乃井」はミシュランで三ツ星を12年連続して獲得している名店、その村田氏は「UMAMI」を世界に発進し広めた功労者として2018年我が国料理界初の文化功労者に選ばれた方である。

はじめに、氏は生徒たちにそれぞれが美味しいと思う料理を作らせ、その一つ一つに肯定的な批評を加えた後で、自らこしらえた料理を提供した。

それは地元福井県産の「いちほまれ」を名水「瓜割りの滝」の水で炊いたご飯に、福井県産の塩を一つまみ振っただけの一品だった。

生徒たちはその意外さに怪訝な表情を見せたが、ご飯を一口含んだ瞬間に表情は一変する。

そしてお替りが相次ぎ、炊き上げた2釜はあつという間に空になった。

そこで氏は、「おいしいとは何か?」、「料理とは何か?」、「日本料理とはどういう料理なのか?」を少しでも理解することが今回の特別レッスンの課題であることを生徒たちに告げた。

1週間余りのレッスンで、氏が生徒たちに語った**名言**(ことば、哲学)の数々を道徳授業に置き換えて考えたので、ご笑考いただきたい。

テクニックは料理の一部ではあるけれど、料理の本質ではない

生徒からの質問に答えた氏のことばである。

確かに、授業のテクニック(指導技術・指導方法)は大事ではあるが道徳授業の本質ではない、授業の巧みさが道徳授業の目的ではない。上手な授業を目指すのではなく、よい授業を目指すことが道徳授業の本質だと思う。

では、よい授業とはどんな授業のことをいうのだろう…?

だしは昆布と鰹節の組み合わせ方ひとつで1+1=8にもなる、そうした相乗効果がある

日本料理は水の料理、日本料理はだしの旨味を基本に作られる。おいしい日本料理はだしがおいしくないと作れない。

道徳授業の「だし」の素、つまり昆布と鰹節に当たるものは一体何だろう?

一つは**教材**、一つは**教材提示**、一つは**発問**であろう。その組み合わせ方で授業は1+1+1=8にも9にも10にもなる。

伝承の技を受け継ぐことは無意味だ。自分で考えて、新しいことを続けていくことが**伝統を守る**ことにつながる

このことばの意味は深い。

氏は日本料理で何百年も伝承されてきた**だしの取り方**は間違っていたと指摘する。その根拠は、氏が大学と共同で「UMAMI」の臨床研究を重ね、昆布と鰹節の究極の組み合わせをつかんだ検証結果によるものだった。

道徳授業の「伝承の技」とは何を指すのだろうか? それを「受け継ぐ」とはどういうことを言うのだろうか? 「自分で考えて」新しいことを続けていくことが「伝統を守る」ことにつながるとはどういう意味だろうか?

これは、「自分で考えないで、ただ伝承の指導法を踏襲しているだけの授業」への警鐘であり、失敗を恐れず誇りをもって道徳の特質・目標にかなった新しい授業に挑戦することの大切さについて示唆したことばだと受け止めた。

移行措置が始まった頃から、デタラメな道徳授業が蔓延し、それを憂慮した私はかなり強く「教員研修は『守破離』の道理に則って行うべきだ」と主張してきたが、はたしてそれが最良の研修方法だったのか、また、斬新な授業とデタラメな授業をきちんと区別した上で、新しい指導法にチャレンジすることをもっと積極的に奨励すべきでなかったか…など、心の友 渡辺

潤一氏が生前語った「不精な料理人と乱暴な料理人」の話の思い出し、あらためて教員研修について考えてみようと思った。多分、その答えはすべて子供が授業で教えてくれると思う。

（心の琴線に触れ）食べた人が涙を流さはるような料理を作んなはれ

特別授業の最終日に家族を招待して試食会を催すことになった。その試食会に向け、氏が生徒たちに課した課題がこれである。

家族の心に一生残るような料理を作れと…。

道徳授業が子供の心の琴線に触れ、強く心に響き、深く感動したり、深く考えたりして、自然と涙がこぼれてくるような授業…、そうした授業を最高の授業というのだろう。

人間の心の琴線を形成しているものは何か、それは様々な日常体験だと思う。体験のないところに道徳授業は成立しない。成功も、失敗も、挫折も、後悔も、希望も、すべて含んだ豊かな体験をいかに深く積んでいるかで琴線の響きが変わってくる。

その上で、子供が「涙を流さはるような授業」はどうしたらできるか、それを考えるのが教師の仕事であり、使命であり、面白さであると思う。考えないのは面白さの放棄と言える。

生徒たちはこの課題に「ムズッ…！」と困惑するが、それでもすぐに家族が好きな料理（献立）を考え始める。

ところが、それらはカレーライスであったりハンバーグであったり…、およそ日本料理とは無縁のものばかりで、これにはさすがの村田氏も困惑の色は隠せなかった。

そこで氏は生徒たちに新たな一品として「お吸い物」を献立に加えるよう指示する。これは真に名補助発問と言える。

ここから生徒たちの意識が変わっていく。

試作の過程で、栗の味（風味）がうまく出せないと悩む生徒にかけたことばが↓である。

全部飲んだときにほんのり味が分かるのが一番いい、料理全体で調和を取ることが大事だ。一つ一つの主張が際立つと調和が取りにくくなる

氏は織物の杉綾（すぎあや）を例に説明する。杉綾は遠目には無地に見えるが、実は目に見

えない黒と白の細かい糸を組み込むことで上品な灰色の生地に仕上げている。料理も見えないところに手間をかけることが大事だと語った。

道徳の授業ではどうか？ 教材、教材提示、発問など、その一つ一つの主張が際立つと授業全体の調和は取りにくくなるということか、「派手な授業をするな」と言われたような気がした。

また、包丁さばきが不器用で、何をやっても上手にできず、器用にこなすコツがあったら教えてほしいと悩む生徒に、

（器用にこなすコツなど） ない！

器用であることは生きている上で、どこかで落とし穴に埋まるとわ。自信などなくていい。

愚直であることじゃねん、できることをコツコツとやるべきやねん。

不安気だった生徒の表情は一瞬で和んだ。

生徒たちの渾身の料理に、それぞれの家族が満面の笑みをこぼし、涙をこぼし、試食会は感動に包まれた。

客は家族であるから、その感動は純粋に料理の味だけでないとは思いますが、料理の心は確実に家族に伝わったと思う。

ところが、料理店に来る客は全くの赤の他人で、ゆえに真に料理人の腕が試される。料理人というのは本当にすごい仕事師なんだとあらためて思う。

教師も料理人と似ている、違うのは授業が下手でも客は来ることだ。だから、子供の心の琴線に触れ、心に深く響き、一生忘れないような授業ができるように精進しなければならない。

最後におまけ

村田吉弘氏直伝、究極のお吸い物の作り方を紹介する、是非一度お試しあれ。

水 600cc、昆布 10g、鰹節 17g、

塩 一つまみ、醤油 大さじ 1

① 60℃に温めた水に昆布を浸し、温度を保ちながら1時間煮出す。

② 昆布を引き上げ、汁を85℃に加熱して火を止め、そこに鰹節を10秒間浸す。

③ ②を布巾で濾し、汁に塩と醤油を加える。