

自主・友愛・剛健

新たな年を迎え、ワンランク上を目指して…

新型コロナ新規感染者も昨年11月頃から落ち着き、少し安堵していましたが、予想通り1月に入って爆発的に増えてきました。学校での様々な対策につきましては、保護者の皆さまに、ご理解・ご協力をいただきありがとうございます。岡山県にもまん延防止等重点措置が発せられ、今後も更に慎重な感染対策を講じながら教育活動を進めて参ります。諸行事につきましても様々な変更をお願いすることになります。よろしくお願いたします。



3年男子作・雪だるま

1月11日の始業式は、感染対策のために放送にて行いました。急遽の変更でしたので、内容も聞き取りやすいものにしました。

今年の干支は寅。昔から『獣の王者である虎は、一日に千里の距離を走り千里戻って行くことができるほど、優れた行動力を持っている』と言われることから、人やものの勢いが非常に盛んな様子のたとえとして使われます。ぜひ、生徒の皆さんの勢いある行動に期待しています。(以下省略)

集合して行った場合には、次のような内容を話そうと思っていました。

『上手は下手の手本なり、下手は上手の手本なり (世阿弥：ぜあみ)』

昨年の12月に通勤途中のラジオで、偶然にもこの名句が2回話題として取り上げられていました。下手(へた)な人が上手(じょうず)な人のやり方を手本にするのは当たり前だが、上手な人も下手な人のやり方が参考になることもあるという“たとえ”です。(決して相手を見下したり、軽んじたりする意味ではありません。)上手とは、知識・経験や技術が一般的な基準よりも上であったり、優れている人のことを指します。下手が上手をお手本にして学ぶのは、容易に理解できます。しかし、「下手は上手の手本なり」というのはどういう意味なのか。普通に考えると違和感を覚えます。



わかりにくいと思うので、将棋の世界を例に出してみましよう。(現在の将棋界の話題は、藤井聡太さんが先日竜王の就位式を終え、王将戦に挑んでいることです。)将棋界において上手(うわて)とは、相対的に比較して相手よりも強い人、下手(したて)とは弱い人を意味します。昔からアマチュアとプロの実力の差がもっともかけ離れているのが将棋だと言われていて、普通ならばアマチュアがプロに勝つことはほとんどないそうです。

しかし、最近の戦法はアマチュアの方が考えたものが少なくないそうです。柔軟な考え方は視野も広がって無限の可能性を持っていると思います。藤井聡太さんはプロですが、ひょっとすると柔軟な新しい戦法が快進撃の“基(もと)”になっているのかもしれない。自分の方が優れているからと、うぬぼれや思い上がりをしていると大きな落とし穴にはまってしまう。



皆さんはどうか？周りの人と比べて“自分の方ができる”と思って、満足したり、せっかく吸収させてもらえるチャンスを失っていませんか…。今いろいろなことができるようになっていても、相手が年上年下関係なく、上手であろうが下手であろうが、自分より優れている点があったり、見習うべき点があったら、見習うことのできる『ワンランク上』を目指してみませんか…。

【2月の主な行事】※詳細につきましては、“中央中学校ホームページ”をご確認ください
6日まで：部活動停止（コロナ対応） 3～4日：私立高校合格発表 4日：入学説明会
8日：1・2年校内テスト 9～10日：公立特別入試 9日：2年薬物乱用防止教室
10日：1・2年参観日（6校時目）14日：1・2年人権講演会（一部オンライン）
16日：職員会議、PTA評議員会 23日～：1・2年学年末テスト期間（部活動停止）
25日：学校運営協議会 ※進路関係は進路予定表を…

3年生の面接練習が始まりました…

1月12日に3年生全員に対して面接練習を行いました。また、18日・24日（31日も予定）には公立高校特別入試受検者にむけての練習も行いました。質問に対して事前に伝えることを考えていても、いざやってみると思うようにいかないのが面接です。

- 志望校の特色を聞かれても、一瞬で頭の中が真っ白…。
- 「資格を取りたい」と言ったが、どんな資格ですかと聞かれて答えられない…。
- 受験番号からつまって、その後全く答えられない…。



など、「答えられて当たり前の内容」「自分が言ったのに、うわべだけで真実かどうかわからない内容」「極度の緊張でしゃべることができない」などトラブル続きでした。

思いが無いのならまだしも、本当に思っていることを伝えられないのは悔しい限りです。3年の先生によると面接練習の後、個人的に練習したいと申し出る生徒が多いとのこと。思いを自分の言葉できちんと人に伝えることは、練習すればできるようになります。まだまだ時間はありますよ。1・2年生の皆さんも、よく言われることですが、今から普段の会話で語尾の最後までしゃべる練習しましょう。当たり前になると後が楽ですよ。

つばやき…

1月25日は『始まりの給食』献立だった。（給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校で“おにぎり・塩鮭・菜の漬物”が出されたのが始まりらしい…。）昔の給食に思いを馳せながら“鮭の塩焼き・白菜の浅漬け・すいとん・ご飯に梅干しと海苔”を食べた。ひとつひとつ自分が幼い頃に食べた同じものを思い出しながら…。鮭の身も柔らかく本当に適度な塩加減…（昔はこれでもかと思わせるくらい塩辛かった）、白菜の浅漬けも“ゆず”が入って爽やかに（これまた昔は塩だけだった）、すいとんは味噌味で上品に（昔は醤油か塩かわからない味でもっと薄くて粉っぽかったような）、梅干しも食べやすい（昔は塩まみれでもっと酸っぱかったような）。現在の給食は栄養価を含め、味や見た目も素晴らしい…。私にしてみれば今日の給食は『豪華』以外の何ものでもない…。極めつけが“味付け海苔”である。袋には『岡山県産』の文字、袋を開けてみると真っ黒な色をして、つやつや…。いつも食べているものとは明らかに違う。子どもたちは、この給食をどんな思いで食べているのだろうか？何も考えずに食べているのか？給食は、生活の苦しい子どもたちへ無償で昼食を準備したのが起源。毎日当たり前のように食べることができると感謝し、しっかり味わう子どもたちであればいいなと思いながら、給食の調理・味付けや素材の質に改めて感動した。