



## ○ 研ぎ

木彫や木版画の制作をしてきた経験から、刃物を研ぐ作業は私も行っています（自己流ですが）。ある時、中学生と「透かし彫り」という木彫の制作をしていたとき、その生徒の彫刻刀があまり切れそうではなかったので研いでやりました。すると今まで力が必要だった彫りの作業がスムーズに進みます。思わずその生徒は「先生、気持ちええ。」とつぶやきました。気持ちがいいだけでなく、余計な力が入らないので安全ですね。刃物は切れ味がよいほどいい。

調理師科では包丁の構造の講義を受けてから、実際に研ぐ練習を始めました。学生たちはみなほぼ初心者です。見ているとハラハラしてしまいますが、これも実地で多く練習して感覚をつかみ、上達していくしかありません。知識として頭に入っても体（特に手）が動いてくれなくてはダメです。感覚を研ぎ澄ませて欲しいところです。ケガはしないに越したことはありませんが、小さいケガは勉強かもしれません。私も今まで何回も多く手を切りました。切った後、何が原因だったかは“痛いほど”よく分かります。そのつど賢くなります。

ところで、適切に研がれた刃物は美しいと私は思います。日本刀などはその最高峰でしょう。もともとは武器である刀に美を見いだすのは日本人の感性でしょうか。包丁は食材をさばくための大切な道具です。鑑賞するものではないかもしれませんが、私は包丁も美しいと思います。よく切れる包丁で作られた料理は見た目も美しく、また、より美味しく仕上がりますね。きれいに盛られたふぐ刺しなどを見ていると特にそう思います。

美しいといえば、講師である樋口師範の動きもそうです。このときは調理ではなく研ぎの模範演技でしたが、体の姿勢から腕や手の動きなどがしなやかで美しいと感じました。魚をさばくなどの授業を早く見たいと思いました。



## ○ 自校自賛

当たり前のことかもしれませんが、本校の授業では本質の部分から事細かなコツまで丁寧に伝えます。今回は「研ぎ」についての学びでしたが、安全面のアドバイスもたくさんありました。その中の一つ、刃物を持って移動する時、自分自身もそうですが、他者を傷つける場面があるかもしれません。「刃の部分の内側に向ける」「移動する時は声かけをする」など、チームワークで調理をするときなどは特に大切な事柄ですね。自分の家で一人で料理する場合にはあまり考えなくてもよい部分ですが、二人以上で協力して作業する時にはそれなりのコツ（ルール）が必要になってきますね。

