

月刊

## 語学のススム新聞

1月号

明けましておめでとうございます！



本年も講師、スタッフ一同皆さんのご希望に少しでも近づけるよう精一杯努力して行きたいと思っております。本年もどうぞ、宜しくお願い致します。さて、写真は私、スタッフ Rie の実家の近くにあります伊勢山皇大神宮です。父方の実家がこちらですので、親子代々新年のお参りはまずこちらに向向しております。ここは天照大御神を祭神としております明治3年に建てられた神社です。かつては野毛山と言われていたこの伊勢山の丘は、麓の宮先町・花咲町は海で、野毛浦と呼ばれた入江だったそうです。境内の一部には伊勢山貝塚という遺跡が存在し、縄文後期土器が出土しているそうで、現在の横浜中心部は江戸前期に埋め立てられたので、この丘一帯が横浜中心部周辺では最古の

居住地域と考えられているそうです。ちなみにこの伊勢山皇大神宮のすぐ下には成田山横浜別院延命院という真言宗智山派の寺院があります。名前の通り、千葉の成田山新勝寺の別院です。こちらにも合わせてお参りする私と家族ですが、外国人の方にとってはお寺と神社両方お参りするのはおかしいのでは？なんて思われてしまうかもしれません。大晦日に除夜の鐘を聞いたり、新年明けてから神社やお寺に行くと言うのは、宗教的信仰があるというより、先祖からの伝統や習わしから来ていると思います。元々あったかもしれない神道の習わしと大陸から入って来た仏教の教えが混ざり合い、今のこの日本の文化があると思うのですが、何かを受け入れると言うのは決して悪い事ではないと思います。クリスマスにしても、私はキリスト教徒ではないからクリスマスは祝わない、と言う人も少ないのではないのでしょうか？多少、日本では商業的になってしまっていて、本当のキリスト教徒の伝統的な行事とはかなり違うかもしれませんが、欧米の方に見習い、私はクリスマスはなるべく家族と過ごしています。そして、大晦日までに大掃除をし、年越し蕎麦を食べ、神社等にお参りに行き、おせち料理やお雑煮を食べる、と言う習わしを近年続けています。以前私は和歌山の高野山にあるとあるお寺に年末年始にかけて2週間ほどお手伝いをした事があります。いろんな方が宿坊をする為にお寺を訪れるのですが、年末でしたので、お一人のお客様や外国人のお客様が多かったです。その年は雪が多いとても寒い冬でしたが、良い経験をしました。さて、皆さんはこの冬休みはどのような過ごし方をされましたか？

Rie

## 元気が出る!! 今月のおすすめの一冊。

あけましておめでとうございます。皆さんきつとお正月は満喫しましたよね。ですのでそんな後には、ピリリと気が引き締め、やる気がみなぎるようなお話をしたいと思えます。というのも先日、『喜多川泰の親学塾』という大人が楽しく学ぶ講演会に行きまして、そのお話を皆さんにお届けしようと思えます。1月にぴったりのそのテーマは、**可能性を拓け**。指導者であれば生徒や部下の可能性をどうやって拓いていくのか気になる場所です。それに加えて、自分自身で自分の可能性をどうやって拓いていくのか、応用もできそうです。早速ですが、喜多川さんになったつもりで、以下概要をまとめてまいります。福岡県に白水(しろすず)学園という幼稚園があって、そこの公開授業を見学しました。この幼稚園は園児が1000名もいて、その地域の70%もの子どもが通ってきています。大変人気が高く、毎年多くの子ども達が入園できないほどなんです。園に掲げているスローガンは、Any child can do. 男子は卒園までに三点倒立 & 逆立歩きができるようになること、女子はブリッジした後に一回転してそのまま前転ができるようになることが生徒全員の目標で、一人の例外もなく、全員ができるようにして卒園させるんです。この「一人の例外もなく」できるようにさせる、というのがすごいんですね。現場に立っている方は想像がつくと思うのですが、どうしても何人かはできない子供がいるんです。でも白水学園では、一人の例外もなく全員ができるようになる! 先生方子どもへの接し方を見ていると、やりたくなるように仕向けるのがすごく上手なんです。それ以外の課題としては、7段跳び箱や20分集中してやるパズルなどもあったりするのですが、こんな小さい就学前の子どもが20分も集中して取り組むなんて、実際なかなかあることじゃないわけです。先生にどうして子どもたちができるようになるのかを聞いてみたら、先生は「一人ひとりを見るからです」というんです。かといって、一人ひとりに個別の指導だけではなく、朝礼とかでも「起立」→「着席」→「やあ〜〜(九州の方言のようなもので、「はい」の意味)」とあって、規律7

統率が取れていて、かつ集中力があるんです。このことは、白水学園の先生方が子どもたちに、しつこく、丁寧に、諦めないで話すという姿勢を、根気よく続ける毎日を積み重ねていった結果なんだなと思いました。そしてそのためには、すべての先生や親が、Any child can do. という信念をゆるがずに持っていないとできないことだと思うんですね。ここで考えておきたいことがあります。僕らは何を子どもにさせようとしているか。無意識に、(子どもに)向いていることをさせよう…、としてそれを探しているんじゃないか…ということ。でも、サクッと簡単にできるようになること、を探ることが教育の目的ではないはずですよ。白水学園ではよく保護者から「うちの子はおたくの園に向いていますか?」と質問されるそうです。ここで僕たちは「向いているとは何か?」を考える必要があると思います。話を少し戻して、園児が一生懸命ブリッジや逆立ち、跳び箱をしている。それを見て親が先に思うんですね。「何でそこまでして、…させないといけないのか?」って。でも子どもは、できなくて悔し泣きをするんです。園児たちも、跳び箱7段に挑戦中の子に対して、7段跳べた人が「こっちはよ」と励まします。そしてついに7段飛べるようになります。できない子どもの中には「心の壁」があります。「できなかったらどうしよう」という壁です。僕たち指導者はその壁を取ってあげることが大事じゃないかって思うんですね。さて先ほどの「うちの子はおたくの園に向いていますか?」という質問ですが、もしかしたらこの幼稚園に一番向いていたのは、一番最後までできなかった園児が、一番この幼稚園に向いていたのかもしれないですね。だってこの(貴重な)体験は、この幼稚園でしか経験できなかったはず、だからです。つまり、「できるんだったら向いていて、できないんだったら向いていない」という考え方は違うんじゃないか? ということになるのではないのでしょうか。

## 何もしないで可能性が拓くことはない

やらして見たら上手い→才能ある。できない→才能ない。こういう捉え方は大事な何かを失っているのではないのでしょうか。簡単に拓くものを探して「(才能)ない」と捉え、逆に簡単にできることを見つけて「(才能)ある」と捉えがちです。でも何をやっても自分より上手かったり、できる人はいますよ。勉強やってみて、できないんだったら、2倍、3倍やってみようとして、可能性を拓いていくことが大切ではないのでしょうか? 拓いた先には、今の自分が思っても見なかった将来が待っています。先ほどの一番最後にできるようになった園児はきっと、何か人生で大切なものを手に入れたと思うんです。

簡単に手に入ったもの(ここでの「もの」は「能力」という意味)、ちょっと勉強してできるようになったこと、こういうものは簡単に役に立たなくなります。なかなか手に入らないものを頑張って手に入れるから、自分を大きく成長させることになるんです。結果ではなく過程が大切なんです。以前ご紹介したフランス料理界の伝説のシェフ、小西忠禮(ただのり)さんは 次のように言っています。『扉を開ける 小西忠禮の突破力』高久多美男著 pg. 36 参照。

「人生に待ち受ける扉で、簡単に開くものはない。もし簡単に開いたとすれば、それはあなたを成長させる節目の扉ではない。」

僕たちはどうせなら、なかなか開かない扉を開けにいかなければいけない、のではないのでしょうか。ここで簡単に小西さんの経歴をご紹介します。小西さんは存命している日本人の中で、日本のフランス料理をつくった3人にシェフとして直接会ったことのある、唯一の日本人シェフではないでしょうか。その3人とは、サリー・ワイル(1897-1976): 1927年(昭和2年)、横浜、ホテルニューグランドの初代総料理長として招聘。フランス料理を日本に最初に伝えた人とされています。村上信夫: 第11代帝国ホテル料理長。小野正吉: ホテルオークラ東京初代総料理長、日本におけるフランス料理の礎を築いたシェフ。ここで面白いのは主に戦前に活躍したサリー・ワイル



↑ 2017. 12. 20 発売。喜多川泰さんの新刊です!!!

っていたから、だから怖くはなかったのかもかもしれません。

## 世界最高峰を目指せ

小西さんのモットーは「目指すのは日本一」。僕(喜多川)も生徒に「やるんなら、日本一の〇〇になるんだぞ」と言っています。なぜかといえば、一番いいものを見ると自分が二流・三流だとわかるからです。先日品川の某レストランの厨房を見せてもらいました。ただの調理場を見て涙が出てくるのです。30年使っていても綺麗なままなんです。ですから、いろんなところで、いろんなものを見て、経験してみよう! という話を話します。でも同時にその人たちが実際にやっていることは、扉を開けることではなく、扉の前で粘ることです。すると別の人が扉を開けてくれる、向こう側が開けてくれるものなんです。だからこそ、向こう側が扉を開けてくれる人にならなければいけないと思うんです。

## ふさわしき人になれ

逆に、Lucky 狙いといいますが、「嘘でもいいから当たってくれ」と思って、実際に当たったら実はそれって Unlucky なのかもかもしれません。深刻なのは、例えばミュージシャンで過去に一度売れた人がもう一度売りたいと思って Lucky 狙いに走ったりするような感じのイメージでしょうか。大切なのは、今の自分にふさわしいことが起こる、ということを願って生きることではないでしょうか。

## 夢が叶える

僕は一言メッセージを頼まれる時にはよく「夢が叶える」と言う言葉を書いています。(ちょっと文法的には変な感じですが)、夢の側が僕らを選んで、「(それを)やりなさい」と言っているのではないかと思う。先日うちの中学生の娘が進路調査で何か書かないといけないというので、何かなりたい職業はあるの? と聞いたら「ない」と答えるんです。僕はないなら「ない」と書けばいいでしょと言うと、「イヤ。なんでもいいから書かないといけない」というんです。でも既存の職業から探す将来なくなる可能性も高いです。「夢」って言うのは外側から決められるものではなく、自分の内側から湧いて来るものが「夢」だと思えます。その夢の実現に向けて、自分は何をすれば人を喜ばせることができるのかを、職業を通じて学んでいくんです。そしてそれを繰り返す中で、はっきりともっとこうしたいああしたいと言うものが出てきた時、その声に従って動いていくのはいいと思うんです。世の中には「無いものだらけ」です。だって今世の中に「ない」ものなんだから、それは無限にあるんですよ。例えばディスクマン世代の人はわかると思うんですが、ちょっと走ったら音が飛んで、また動いたら音が飛んで…と、だから僕はディスクマンを聞くときは、お盆の上に乗せるかのように、そっと持って歩いてたんです(笑)。だからみなさんも ipod が出てきた時の衝撃は忘れられないんじゃないですか? こんなちっちゃな中に何千曲も入っちゃうんですよ! 今までになかったこんなあつたらしいなみたいな夢や期待の側が、「それ、ステイプ、実現してみて!」って彼を指名したような感じ。だから、夢の側から「お前、頼むよ!」と言われる側になろう!! と思うんです。

小西さんとの対談 CD『晴耕雨談 Vol.3』が 2018 年 2 月頃発売予定ですが、お会いしてみると名誉欲・金銭欲などが全く無い方なんです。単純に、自分は世界で一流のところ働きたい、という気持ちだけなんです。実際小西さんはリッツを退職するとき退職金が出たそうなんです、小西さんはそれを辞退します。退職金はいらないから、その代わりにリッツに日本人枠を1つ設けて欲しいと提案します。それがリッツ側に受け入れられ、日本のフランス料理界の発展に大きく貢献していくのです。こういう精神の方だからこそ、夢の側から選ばれたんじゃないかなって思うんです。まとめ: 小林義和

# 扉を開ける

小西忠禮の突破力

高久 多美男

「夢は叶う」

日本人で初めてリッツで働き、超一流のレストランで修業した男がなぜ成功したのか? しているのか?



Open Your Door!

定価1,800円+税

けてくるおじさんがいます。当初「なんかこのおっさんよく来るな?」なんて思っていたら、その人こそ、日本の西洋料理の発展に寄与したサリー・ワイル氏だったのです。

神戸オリエンタルホテルで3年半(合計4年半のシェフ経験)研鑽を積んだ小西さんはフランス料理界で日本一を目指すべく、ツテもないのに片道の旅券で単独フランスを目指します。昭和40年代当時は、東の帝国ホテル、西の神戸オリエンタルホテルと言われていた時代でしたが、その帝国ホテルで何十年もかけてやっと総料理長となったシェフだけが、やっと研修生としてリッツの調理場に立つことを許される…、そんな状況の中で、料理経験4年半の若者が「リッツで働いてやろう」というのです。これは大変な話です。

船が岸壁を離れると、船上で握り締めたテーブルがブチブチと切れる音と共に、それまでの絆が切れていくような気がしました。そんな小西さんを乗せたフランス行き貨客船は、神戸港第一突堤を出発し横浜の大桟橋に寄港します。次から次へと去来する不安から、一旦は横浜で船を降りて新幹線で神戸に戻ってしまうのです。神戸に戻った小西さんは自分が何をしているかに気がつかされ横浜に戻ってきます。けれどもその不安な気持ちはわかるような気がします。なぜって、片道切符で、お金もない。働く場所も決まっておらず、セルフイーカ(労働ビザ)もではないのです。喜多川さんはこんな質問を小西さんにしました。「フランスに着いた瞬間は心細かつ