【学校通信】

令和3年1月19日

第27号

西中の風

継続と徹底

伊丹市立西中学校長

大西　規之

成功するには

私が若かった頃に見たテレビ番組をなぜか最近よく思い出します。以前、野球部の顧問をしていたときに、部員によくこの番組の話をしました。どのような番組か簡単に言うと、繁盛している飲食店の主人（師匠）が繁盛していない店の主人を指導し、繁盛する店にするという内容です。繁盛していない店の主人が、料理の作り方や接客の仕方など、繁盛している店のノウハウを特訓して教えてもらうのです。毎週放送される繁盛していない店には共通した特徴がありました。どのような特徴かというと、①店の主人に元気がない。②調理場が汚い。この２つが共通した特徴です。具体的に言うと、①はお客さんが店に来ても､あまり反応がないか小さな声で｢いらっしゃい」と言う程度。②については、何年も掃除をしていない油がこびりついた換気扇やレンジ周り。手入れされていない調理道具や整理整頓されていない店内などです。番組では、繁盛していない店の主人が、なんとか自分の店の窮地を救おうと、繁盛する店に修行に行きます。そこでは、調理場や調理器具の掃除や手入れをしたり、お客さんが来たら大きく元気のいい声で｢いらっしゃい｣と言ったり、最初はそれを繰り返すだけの毎日です。その２つができるようになると、いよいよ、繁盛している店のメイン料理の作り方を教えてもらえます。しかし、中にはそこまでなかなかたどり着かない人もいます。つまり、元気な声が出せない、掃除ばかりさせられてふてくされてしまうなどです。また、料理の作り方を教えてもらえるようになっても、師匠からの厳しい指導や何度やってもうまく作れないことで逃げ出す人もいました。このような人たちは、たとえ修行が終わって自分の店に帰り、教えてもらった料理をお客さんに出しても、最初は客も来るが、時間とともに客足は遠のき、以前と同様、繁盛しない店に戻ってしまうのです。逆に、師匠の教えを素直に守り、大きな声で元気よく「いらっしゃい」と言えるようになったり、料理を早く作りたいという気持ちをおさえて、掃除や道具の手入れなどの単純作業を丁寧にできるようになった人は、すぐに料理を作らせてもらえます。そして、料理を作り始めても、師匠の厳しい指導に耐え、何度も失敗を繰り返しながらうまくいくまで努力を続けられた人は、修行の終わりを許され、自分の店に帰っても師匠と同じ味の料理を作ることができ、客が絶えない繁盛店になるのです。

この番組から学ぶことができるのは、繁盛している店は、ただおいしい料理を作っているだけではなく、それ以前に活気のある店、きれいな店であるということ。また、おいしい料理を作るためには、たいへんな努力が必要で、厳しい修行に耐えうるだけの心が必要であるということです。

これは、我々の身近なことでも言えるのではないでしょうか。「おはようございます」とか「こんにちは」などのあいさつが元気よく飛びかい、すみずみまで掃除がゆきとどき、全ての物が整理整頓されていることが素晴らしい学校につながっていくということ。また、成績が上がったり、部活動でいい結果を残したりできるのは、たいへんな努力と忍耐力が必要であるということ。日々、この２つのことを心にとめ学校生活を送ってほしいものです。西中生のみなさん、まずは「絶対にやるぞ」という気持ちさえあればできる「元気」と「きれい」に挑戦しようではありませんか。期待しています。

ホームページを日々更新中！！