宗像市立玄海中学校　　令和元年度

学校だより　3月　弥　生　March

Be with Kids

ホームページもご覧ください。　　校長　澁川　義満

宗像市江口９６５番地　TEL６２－０１３５　FAX６２－２５０１

生徒数　男子６１名女子６０名　計１２１名

玄海中ホームページ　http://munakata-edu.jp/gencyu/index.htm

玄海魂

学園教育目標：社会の一員としてより良く生きる子どもの育成

先月２８日（金）に突然新型コロナウイルス肺炎の感染拡大防止のために３月３日～２４日まで臨時休業になりました。日本中が、いまだに混乱しています。また、北海道では、感染した人が１００名を超え広がっています。いつ本市で発症者が出るか分かりません。今後とも、手洗い、うがい、咳エチケット、換気を家庭でもしっかり行ってください。ところで、９年生が卒業しました。今年は、時間を短縮し、来賓の方の出席なし、在校生は一部の参加で実施せざるを得ませんでした。しかし、９年生はとても立派でした。大きな返事や素晴らしい合唱どれも大変すばらしかったです。今後は、８年生が９年生の残した伝統を引き継ぐ番です。大いに期待しています。

素晴らしい卒業式！

先週金曜日（１３日）に第７３回卒業証書授与式を行い、４５名の９年生が巣立っていきました。最後まで気を抜くことがなく、後輩の手本となる９年生の姿でした。卒業式の９年生の合唱は、男女のバランスがよく、美しいハーモニーで、生徒会役員や保護者・職員を感動させる合唱でした。

GENKAI GENKAI GENKAI GENKAI

夢を持つことの大切さ！

今年の１月フランス　ミシュランの三ツ星を獲得した初の日本人シェフが誕生しました。その名は、小林圭さんです。この偉業の素晴らしさは、日本で日本人シェフが日本料理の分野で三ツ星を獲得するのと、現地フランスで外国人である日本人がしかも本場の並み居る偉大なフランス人シェフを相手に伝統的なフレンチ料理界で三ツ星を獲得するのではかなり意味が異なります。日本人シェフのレベルが高いことをフランス人は理解していますが、それでもどこかでアジア人の偏見もある中でのこの快挙は、本当に素晴らしいと思います。しばらくこの記録を超える日本人はでないと言われています。このことは、フランスの作家が芥川賞を日本語で受賞するようなレベルであると考えます。

この人は、中学校を卒業後、フランス料理の門をくぐり、職場ではフランスで修業をした先輩たちの話を聞きながら長野や東京で修業しました。

小林さんは２１歳の時に、フランスで仕事をするチャンスを得ました。渡仏後は、多くのフランス人たちと付き合い、様々な食材に触れ、できるだけたくさんの地方都市を回り、その土地の風土や文化を感じては、少しでもフランス料理を理解しようと努力したそうです。当初はフランス語も話せなかったため、想像以上に苦労したとのことです。

南フランスでは、ついたその日から親友と呼ばれましたが、それとは反対にアルザス地方では、同じレストランの同僚たちにさえ，受け入れてもらえるまでの２ヶ月もの間、誰からも口を聞いてもらえなかったとのことです。

しかし、このように地域によって人の性格の違いこそあれ、どの場所で働こうと共通していることがあったとのことです。それは、自分の故郷に誇りを持ち、誰もが故郷とその料理を何より愛しているという事です。長野の田舎から出てきた自分にとって、最も共感できることだったそうです。

この人のようにどんな苦しい環境でも、ひたすら努力し１８年後に自分の店を開き、２７年後に自分の店「レストラン　ケイ」が三ツ星をとった店になりました。これまでの夢や志が２７年目にしてやっとかないました。これまでのたくさんの挫折や諦めを乗り越えながら、ひたすら努力され超一流になられたことに感動しました。小林圭さんの今後の目標は、「舞台のようなレストラン」を作ることだそうです。「レストラン　ケイ」のスタッフがチームとなり、お客様と一体となったレストランを目指して今後とも努力するとのことです。この人のように常に夢や目標を持ち続けることで、自分自身の能力高め、料理の腕だけでなく、人間性も合わせて高められる大人に君たち自身が成長してほしいと思います。玄中生全員に期待しています。