

第60回若杉体育祭が開催されました。 ~新巖木高校として2回目の開催~

文責 学校長



新巖木高校として2回目の開催となりましたが、生徒諸君は今回の体育祭いかがでしたか。昨年は、雨模様の天気のため短縮バージョンでの実施となりましたが、今年度は体育祭日和の好天となり、予定通りのプログラムで実施することができました。生徒会のメンバーや応援リーダーを中心として見事な体育祭になったと思います。30度を越える気温の中での最後の後片づけまで先生方・生徒諸君の全員の協力に感謝します。



1 3年生は、人生を決める大切な日が近づいてきました。

~就職試験が9月16日(月)から解禁となります。~

体育祭も終わり、3年生はいよいよ就職戦線に突入していきます。今週予定されている最終の面接練習を経て就職希望者はそれぞれの希望する会社・企業の試験を受けることになります。自分の高校生活3年間に自信を持って、繰り返した練習の成果を十分に発揮してください。健闘を祈っています。

2 1・2年生は前期・期末考査が始まります。

1・2年生は、来週の火曜日(9/17)から、前期期末考査が始まります。体育祭モードから学習モードに切り替えて、十分な学習・準備をして試験に臨みましょう。

3 今日の一言・・・道場六三郎と松井秀喜(石川県出身)の言葉です。

○人生には「ここ一番」という踏ん張りどころが何度かある。どんな分野でも一流と呼ばれるのは、そういう「ここ一番」の局面で踏ん張ることができる人。

○(料理人には教育と教養が必要、その心は?)「今日行く」ところがないといけない、「今日用」がなければいけない。



【解説】料理の鉄人として無敵の強さを誇った道場氏の料理人としての哲学が窺える言葉です。和の鉄人でありながら西洋の食材であるフォアグラやトリュフも積極的に和食に取り入れる。その自由で斬新な発想で一世を風靡しました。現在は銀座に「懐食みちば」をオープン。是非一度訪れたい店です。

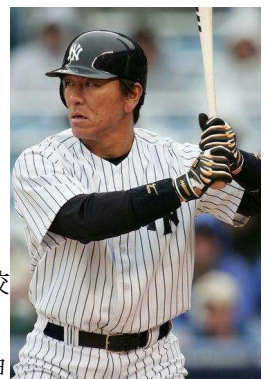
【道場六三郎について】17歳の時に知り合いの魚屋の手伝いに入り、初めて包丁を握る。19歳で上京し、本格的に料理界に入る。銀座「くろかべ」で料理人としての第一歩を踏み出し、神戸「六甲花壇」、金沢「白雲楼」と修行を重ね、28歳で「赤坂常盤家」のチーフとなる。1971年に独立し、高級惣菜店を開くも失敗に終わる。その後、「新とんぼ」などを経て、銀座「ろくさん亭」を開店。1993年より、フジテレビ系列の人気番組『料理の鉄人』に初代「和の鉄人」としてレギュラー出演。27勝3敗1引き分けの好成績を収めたことで料理人ブームの先駆けとなった。しかし、1995年「高齢のために体力が衰えて鯛の頭を割れなくなった」のを理由に引退を決意、翌1996年1月、番組を自ら降板した。引退後もたびたびキッチンスタジアムに登場しており、通算成績は40戦34勝5敗1引き分け。

○高校時代もジャイアンツにいた頃も走って、自分でスイングして自分のバッティングを作ってきた。必ずその過程を踏まなくちゃ、自分のいいものは出せない。

○神様は楽をしている人、楽をしていい結果を残そうとしている人、投げやりになっている人には、最終的には微笑まないとします。

【解説】ゴジラ・松井選手の真摯な人柄とそれを裏付ける努力の姿勢が窺える言葉です。星稜高校時代、甲子園での明德義塾高校戦での5打席連続敬遠は今でも語り草となっています。

【松井秀喜について】石川県能美市出身の元プロ野球選手(外野手)。右投左打。引退後はニューヨーク・ヤンキース GM 特別アドバイザーを務める。血液型はO型。1990年代から2000年代の球界を代表する長距離打者で、日本プロ野球では読売ジャイアンツ、メジャーリーグベースボールではニューヨーク・ヤンキースなどで活躍した。2013年には国民栄誉賞を受賞。愛称は「ゴジラ」。



4 今日の一冊・・・今回の一冊は、**庄司薫**の『赤頭巾ちゃん気をつけて』です。

女の子にもマケズ、ゲバルトにもマケズ、男の子いかに生きべきか。東大入試を中止に追込んだ既成秩序の崩壊と大衆社会化の中で、さまよう若者を爽やかに描き、その文体とともに青春文学の新しい原点となった四部作第一巻。芥川賞受賞作。（「e-book」より）

【解説】前号で紹介した「青の騎士」を読了して、高校時代に読んだ庄司薫の青春小説「赤頭巾ちゃん気をつけて」シリーズを思い出しましたので、この機に紹介しておきます。学生運動を背景に日比谷高校の生徒、薫の生活を軽妙な文体で描いた作品で、ベストセラーとなり映画化もされました。前回の「青の騎士」も、テレビドラマ化・映画化が期待される面白い作品ですので、ぜひ読んでください。

【作者・庄司薫について】本名は福田章二。東京都豊島区東池袋に生まれ、幼い頃から文学書に親しんで育つ。日比谷高校3年時に東大紛争のあおりを受けて東大入試が中止され、1年間の浪人生活ののち東大教養学部に入學。在學時に第3回中央公論新人賞を受賞。「赤頭巾ちゃん気をつけて」で、第61回芥川賞を受賞。その後の『さよなら快傑黒頭巾』『白鳥の歌なんか聞えない』『ぼくの大好きな青髭』と続く四部作は代表作。この四部作は「青竜、朱雀、白虎、玄武」の4色（青・赤・白・黒）を揃えたタイトルでもある。（参考：Wikipediaより）



5 日本全県味めぐり…第21回は石川県です。

石川県のグルメと言えば、「加賀料理」「治部煮」「かぶら寿司」「いしるの貝焼き」を挙げたい。まず「加賀料理」と聞けば、「加賀百万石の豪華な料理」など高級なイメージもあるが、もともとは庶民的な郷土料理、いわゆるおふくろの味である。地元でとれた食材を日常的においしく食べるために工夫されてきた郷土料理を、九谷焼や蒔絵を施した漆器などの豪華な器に盛り付けご馳走として仕立てた。目で味わう京料理の影響も受け、江戸料理と京料理の融合と評されることもある。次に「治部煮」。鴨肉や鶏肉の切り身に片栗粉をまぶしたものと、麩やせりなどの野菜をだしで煮て、薬味としてわさびを添える椀物。片栗粉が肉のうまみを閉じ込め、だしに適度なとろみをつける。結婚式などの祝いの膳には欠かせない椀物で、石川県を代表する郷土料理のひとつである。次に「かぶら寿司」。塩漬けにしたブリを同じく塩漬けにしたかぶではさみ、麩（甘酒）に漬けた「なれ寿司」の一種。金沢では古くから冬の保存食として食べられており、家庭ごとに様々な味が存在し、ブリではなくサバも用いられる。正月の定番料理として、金沢だけでなく富山などでも盛んに食べられている。最後に「いしるの貝焼き」。能登半島の一部でしか作られていない郷土料理の隠し味「いしる」は、ひとこと言うと魚醬。イワシやイカの内臓を塩漬けにし一夏ねかせて自然発酵させたものを煮詰めて作る。「いしるの貝焼き」は、ホタテ貝の貝殻を鍋代わりに使い、キノコやイカ、甘えび、大根などをイシルで煮ながら食べるもの。民宿などの客にも人気の定番料理のひとつである。（参考：「郷土料理ものがたり」より）



【じろ飴】（俵屋）芳醇な香りと控えめな甘さが特徴のお菓子。砂糖を一切使わず水と米と麦から作られた俵屋のじろあめです。金沢人で『食べたことがない』人はいない「じろ飴」の俵屋！創業が天保元年と老舗中の老舗です。堂々とした風格の店構えは、『まるで庄屋』のようにも見えます。金沢の美しい景観の1つでもあり、金沢の誇りでもあります。砂糖の代わりにお料理に使ったり、果物と一緒に冷やして飴として食べたり、万能で体に優しいのが魅力。



【長生殿】（森八）金沢で老舗和菓子店といえば、まず森八を教えられます。メディアでも紹介されたこちらの名物は和三盆糖を使った「長生殿」という和菓子です。日本三名菓の随一と言われており、三百数十年変わらぬ製法で作られた伝統あるお菓子です。他にも、伝統名菓の千歳や最中。羊羹など数多くの和菓子を作っています。月ごとにおすすめの和菓子を変えたり、2月はバレンタイン向けの商品を展開するなど伝統ある名菓でも時代の流れに乗っています。



6 保護者の皆様へ・・・若杉体育祭のご参観ありがとうございました。

平日開催にもかかわらず、多くの保護者の皆様にご来校していただきました。子供たちの頑張る姿は如何だったでしょうか。短い練習期間ではありましたが、生徒会・応援リーダーを中心として活躍してくれました。