

江古田小校長室便り 「温故創新」

H29 (2017)・1217 NO58

校長 伊波喜一

時経ちて 変化の兆し 表われん 見守る勇気 待つこと大事

甘酒が美味しい季節です。この甘酒の季語は、以外にも夏です。江戸時代の甘酒は、現在の酒粕（さけかす）を溶かしたのとは違い、炊いたお米に米麴（こめこうじ）を加え、一日発酵させました。そうすると、ブドウ糖やビタミンB類、アミノ酸を大量に含みます。いわば、現代流の夏バテ防止ドリンクだったというわけです。

日本食にはこの甘酒は勿論のこと、納豆や味噌・醤油など、微生物という異物を媒介にした発酵食品があります。あえて、腐らせます。腐らせ、発酵させることで、思わぬ付加価値が生み出されます。

その発酵には、時間がかかります。どんなに米の素材が良いからといって、発酵しきらないうちにあれこれ手を加えても、甘酒のうま味は出ません。むしろ、本来のうま味を損ねてしまいます。うま味には、時間というエキスが必要なのです。このことは、教育にも当てはまります。子どもの考えが熟しないうちに、周りからあれこれ言っっては、まとまるものもまとまりません。敢えて、口出し・手出しせず見守る勇気が、発酵にはお似合いのようですよ。