



神楽島

長崎市立式見小学校
校長 中尾 善蔵



ハワイの鮭屋

私用で22日（木）から、姪の結婚式で神戸へ出掛けていました。結婚式も大切な用件でしたが、90歳近くの曾祖父・曾祖母の旅行も兼ねていたので、その後の添乗員としてお世話した次第です。親孝行もできました。

帰りの飛行機にあった雑誌で、素敵なエッセイに出会いました。元プロ野球選手、横浜ベイスターズでプレーをしていた高森勇旗さんの「ハワイの鮭屋」というエッセイでした。ご紹介いたします。

概要は、東京・四谷の有名なお鮭屋さんが、数年前、築き上げてきた地位や名誉を捨て、ハワイ・ホノルルで店を開き、一からの挑戦をした方との取材の内容でした。

ハワイの食文化に触れ、そのことがきっかけで親方の魚の向き合い方が変わったというお話でした。

（抜粋）

「魚の匂ってのは、言うまでもなく産卵前。栄養を蓄えようとして、一番美味しくなる。それで、地元（ハワイ）の漁師さんに産卵前のマグロを依頼したのよ。そしたら、届いたマグロは産卵後の痩せ細ったマグロだった。おい、これ違うじゃねえかと言ったら、『そんなことしたら、海からマグロがいなくなる。ハワイでは、産卵後のマグロしか獲らない』って言うんだ。そんなスカスカなマグロ、どうするんだって言ったら、『だから、ごま油と合わせたpoke（ポキ）という郷土料理があるんだ』と教えられた。」

「あれは、本当に衝撃を受けた。東京にいたら、最高級の食材だけが集まってくる。だからほとんど考えない。こっちにいたら、この魚、どうやって美味しくしようかって、毎日本気で考える。そうだ、料理ってのは本来こういうことだよなって、心から思った。」

「寿司に日本酒、焼き鳥に焼酎、チョコレートにウイスキー。合う組み合わせというのは、だいたい決まっている。酸には脂。マウイ島でこのフィンガーライムを見つけた時、この酸に合う脂は何かと考えて、これ（オパと呼ばれる赤マンボウのハラス）を思いついた。こうやって新しい食材と出会うたびに、どうやったら美味しいものを作れるかを考えるのが楽しくてね。」

「ハワイに来て、鮭を握るのがうまくなったのよ。」そう言って、日本最高の鮭職人は、また笑った。

旅で人との出会いばかりではなく、物との出会いもあります。出会いにより、人が変わる、価値観が変わる、そんな素敵なエッセイ（文章）に出会いました。

子ども達にも、そんな素敵な出会いを、これから先、たくさんして欲しいなと思ったひと時でした。

令和4年度の小体会について

先日、6年保護者の皆様にもお知らせをしました、教育長・実行委員長・学校長からの「小体会開催について」（お知らせ）についてです。

本来であれば、各競技会場で、子どもたちが生き生きと躍動する姿を多くの保護者に参観いただき、一生懸命に頑張る子どもたちに激励をいただきたいのは、私達も含めたすべての方々の願いです。

しかし、不特定多数の大人数が一度に集まることによって新型コロナウイルスの感染リスクが高まるとの判断から、**苦渋の決断で無観客実施となりました**。本当に残念でなりません。詳細の理由については、次のとおりです。

- 1 新型コロナウイルスの感染者数が、夏の時点においても 4,000 人を超えており、小学生への感染も広がるなど、大会自体の開催が危ぶまれる中、最大限の感染防止対策をとる必要があったため。
- 2 今年度は、かきどまり陸上競技場のメイン会場が工事のため利用できず、観客席に余裕がない補助競技場の使用となり、観客を入れての実施が困難であるため。
- 3 バスケットボール競技、サッカー競技の会場である各小学校では在校児童が通常の学習活動を行っており、十分な観客収容スペースが設けられないこととあいまって、児童と観客の接触に伴う感染リスクの増加等が懸念されるため。

以上、ご理解とご協力をお願いいたします。