

# 緑白

<二色浜の松の緑と砂浜の白>

貝塚市立二色小学校 校長室だより第47号

H23年1月25日発行

貝塚市二色1-3-1

Tel 072-438-2925 Fax 438-2926

☆インフルエンザが市内でも、猛威をふるっています。本校でも流行し始めています。うがい・手洗いの励行を！！土日の外出も気をつけて。また、急な発熱時は、お医者さんにかかり、早めに休みましょう。

☆昨日は、小雪の舞う中、参観日への参加、ありがとうございました。



## もののねうち



今、5年生では、国語で『わらぐつの中の神様』という物語を学習しています。1957年ごろに書かれた杉みき子さんの作品です。ご存じですか？

“わらぐつなんてみつもない”と感じていた主人公が、“どうしても買いたい雪下駄のために、わらぐつを一生懸命編んだ”祖母と、“その決して格好良くはないが、しっかりしっかり隙間なく編んだわらぐつをほめて、買い続けた”祖父との出会いにまつわる話に触れ、“わらぐつには神様がいる”という祖母の心を知り、わらぐつ(もののねうち)に対する考え方や祖父母に対する感じ方を変えていく物語です。

雪国のしみじみとした味わいの物語ですが、今の子ども達の間でズレがあるのではないかと心配でした。けれども、5年生の子ども達はどんどん物語に引き込まれている様子です。長い間、教科書(光村図書)が改訂されても、残された物語だけのことはあるいい作品だなあ、と感心しています。

私的な話ですが、私は最近、これと似た体験をしました。

私は、三重県上野盆地にある町で生まれ育ちました。小さい頃から、家で作る『お餅』は行事の度毎に目にし、どちらかというとあまり好きではありませんでした。それより、『あられ』『うどん』『ラーメン』が食べたかったし、『四角くきれいに切った餅』、要するに『買った見栄えのする』ものが美味しい・いい物だ感じていました。母が、「うどんなんか買わなくても、お餅たべとき…」といつも言うものですから、うどん屋さんの前を通って、出汁のいいにおいがすると、もう羨ましくて羨ましくて…お餅のあるわが家が恨めしく感じたりしました。

ところが、それから40年ほど経った今年のお正月、次女夫婦が「お婆ちゃんのお餅は美味しい。とにかく美味しい。どこの店で買うより美味しいから、今年は厚かましいけれど沢山もらってほしい」というのです。82歳の母は、孫とひ孫の手を借りて“押し餅”を作ります。大きいのも小さいのも、薄いのも厚いのも、不揃いで不格好です。でも、とにかく美味しいというのです。そして、「(冷凍して)毎朝大事にいただいています」とメールが来るほど感謝しているというのです。

私はそれ以後、じっくり母のお餅を味わいました。…そして、見直したのです。…本当はこんなに美味しかったのに、なぜ気づけなかったのだろう…。それは、私が自分の家にいつもある“お餅”は“お餅”として、外からしか見ず、中からじっくり味わうなどということをしなかったせいだとわかったのです。

実のところ、「伊賀米」はちよつとした名産品だし、母の育てた餅米だし、買ったお餅よりややつぶつぶの“きりたんぼ”的な甘さもあつたと、この歳になって中身の値打ちがわかった次第です。どんなに親不孝だったかと、娘から教えられたのです。

本当に、見かけだけでは、ものの真価はわからないなあとしみじみ思いました。みなさんはどうですか？こんなことはありませんか？