

全校の皆さん、おはようございます。

寒さがまた一段と厳しくなってきました。予定されていた合唱コンクールが延期となりましたが、それぞれのクラスが、そのクラスにしか生み出せないハーモニを聞かせてくれることだと思います。

音楽でよく使われる「ハーモニー」という言葉は、もとはギリシャ語の「ハルモニア」が語源で、「物事の調和」を意味します。日本語では「和音」や「和声」という言葉で、音楽での「ハーモニー」が意味するところを表現しています。

「調和」「和音」、どちらの言葉にも使われるのが「和」という言葉です。今日は「和」という言葉を通して考えてみたいと思います。

聖徳太子が『憲法十七条』の冒頭に「和を以て貴しと為す」と記したよう、日本の精神性を表す言葉として、「和」というものは古来より大事にされてきました。

また、そのような精神性のもと日本で培われた食の文化を「和食」と言います。この「和食」という文化は、二〇一三年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

料理研究家である土井善晴さんは、「和食」の特徴を「和える（あえる）」という言葉で捉え、次のように言います。

和食では「混ぜる」っていうのはないんです。「和える」です。日本の食文化を伝えるフランスの講演会で、和食文化の「和える」とフランス料理文化にある「混ぜる」を比較して解説しました。混ぜるというのは、複数の個体、液体をミックスして別の何かを作り出す技術、それは科学文明の始まりです。一方、和えるは「ハーモニー」と訳されました。それぞれの違いを尊重して、互いを補い、おいしさを作り、自然の調和をみるものです。

土井善晴さんは『味つけはせんでええんです』という本を出しましたが、その本で、「料理」とは「食材に人間が味つけをするものである」という私たちの持っている考えを問うています。和食という文化の中では、人間が食材にあれこれ手を入れることを嫌います。それはすなわち、私たちに与えられたいのちある自然の恵みを人間のエゴで汚してはならない、という食材に対する敬意の表現なのです。「いただきます」という言葉に表されるよう、目に見えないものに対する敬意が「和食」という文化の根底にあるのです。

現代の私たちは、自分自身をはじめ自然環境など、あらゆるものを自分の都合の良いようにコントロールすることを理想とし、それを可能にする力を身につけることが人間の正しい生き方だと考えているように思います。そのような時代だからこそ、それぞれの違いを尊重しハーモニーを大切にしようとする「和」という考えから、いま一度、私たちの生き方を問うべきではないでしょうか。