



学校だより

12月号
横浜市立桜台小学校
令和元年 11月 29日 発行

よいワイン

校長 小宮 健

早いもので令和元年も残すところあと一か月。澄んだ空気の中、朝晩の冷え込みが厳しくなってきました。晴れた日に校舎の3階から見える富士山がとてもきれいです。

さて、11月21日(木)は「ボジョレー・ヌーヴォー」の解禁日でした。ご存知の通り「ボジョレー・ヌーヴォー」とは、フランス・ボジョレー地区でその年に収穫されたブドウを使った新酒のことで、「ボジョレー解禁」とは、毎年11月の第3木曜日に、全世界の人が一斉にボジョレー・ヌーヴォーを飲み始めることを指します。

ボジョレー地区が含まれる東フランスのブルゴーニュ地方と南フランスのボルドー地方はフランスの2大銘醸地として世界中にその名を知られています。ブルゴーニュ地方では一つのブドウ品種を用いてワインが造られ、ボルドー地方のワインはいくつかのブドウ品種をブレンドして造られるそうです。私はワインにまったく詳しくありませんが、ワインへの関心が高まるこの時期になると、尊敬する先生から以前教わった話を思い出します。

～ワインはさんさんと太陽を浴び、土地の栄養をたっぷりと取ったブドウより、ただけしい野生のブドウの方が、よいワインになります。過保護に成長し、たっぷりと実をつけたブドウは、そのエキスを発酵させても、きりっとしたワインになってくれません。その品種の育つぎりぎりの逆境の土地で、自ら必死に生きようとする力を引き出すことが必要です。ボルドー地方の一部の地域は、石がごろごろした斜面で、気温も低く恵まれない自然条件の中にあります。ブドウの木は、生きるために自分で栄養分を取ろうとして、地中にまっすぐ深く根を下ろし、土の中からいろいろなミネラルを吸収するので、よいワインになるのです。悪い条件でストレスがたまりすぎると、ブドウは死んでしまうかもしれません。しかし、そのぎりぎりのところで必死に生きようと努力する力、その「やる気を見せたブドウ」、そのものが、ワインの価値を決めるというのです。

子どもたちは、日常生活でいろいろなストレスがたまると思います。しかし、辛さや苦しみに耐え、意欲を出し、やる気を見せ、自ら努力し、やり遂げた時に魅力的な人間に成長するのではないのでしょうか～

いかがでしょうか。私はこの話を読み返し、「子どもが力を蓄えられる環境」をつくり、「過度なストレスで押しつぶされてしまう環境」を調整することは、私たち大人の大事な役目だと改めて感じています。

最後になりましたが、11月17日(日)に桜ヶ丘自治会発足70周年記念式典が保土ヶ谷公会堂で盛大に執り行われました。第二部では本校の特設器楽クラブやPTAバンドも演奏させていただき、会場の皆様から大きな拍手をいただきました。桜ヶ丘自治会の益々のご発展を祈念いたします。