

たじみん昼話 114

昔ながらの味と多治見高校の伝統

あと数年で多治見高校は 100 周年を迎える。現在は、同窓会が中心となってその準備を進めておられ、アイコンとなる多治見高校リカちゃんも、私の職場の机の上でポーズしている。

本校には、100 年前から現在までの多治見高校の写真が飾ってある。

その時代その時代の多治見高校の文化を、校舎や生徒の活動風景で表しているこの写真達は、多くの卒業生たちが様々な思いで通い、互いに助け合い切磋琢磨して学び、様々な人間関係による喜怒哀楽を通して当時の生徒達を創り上げていった奇跡を示しており、卒業生ではないききょうにも感慨深さを感じさせてくれる。

老舗料理店に行くと、「100 年前の昔ながらの味」という看板を見かける。皆さんはこれを額面通りに受け取って、「これが 100 年前の味か」と信じているのだろうか。通の人によると老舗料理店のこの味は日々進化しているのだそうだ。

老舗料理店は、昔の味を再現することが「昔ながらの味」を作り出すことではないと考えている。それは、時代の経過とともに、味を受け取る人の味覚や感覚や意識、そして考え方が変化するからだ。だから、老舗料理店は基本となる食と味覚が変化していく中で、その時代の要求を満たす「その時代の昔ながらの味」を客に感じさせるために、少しずつ手を加えて味を進化させている。そしてその進化は、客が気付かない程度の絶妙なさじ加減で進んでいる。これは、味の変化に客が気付くことは昔ながらの味を守れなかったことを意味することを、老舗料理店は熟知しているからだ。

多治見高校の教育は、昔ながらの味である多治見高校らしさを保ちながら、各時代の要求を取り入れて、生徒の価値観に受け入れられるように少しずつ絶妙に、その変化に気づかれないように進化してきた。しかしOBの皆様には、「今の多治見高校は昔の多治見高校ではない」と気づかれているのではないかと思います。それは時代のスケールが違うから当然だと考える。しかし桔梗は、そう言われることこそ、現代の多治見高校が具現化している伝統が、「昔ながらの多治見高校の味」を出すことに成功している証だと、捉えている。

老舗料理店の現在の料理を 100 年前の人が味わえば、きつこう言うだろう。「これは昔ながらの味ではない」。仕方あるまい。