

Solan Primary School  
4th grade news letter

# Venture Fourth

2023.Sep.12

## 人はなぜ技を磨くのか



今年の夏、香川に講演で出張した時のことでした。  
高松空港に着陸すると、すでにお迎えの方々が出来ていて、さっそく車で高松市内を案内してくださいました。  
すでに社会科の中で学習しましたが、香川といえばさぬきうどんです。  
高松市内だけでも、7~800ほどのうどん店があるそうで、その活況ぶ

りから「うどん県」とも呼ばれています。

空港に迎えに来てくださった方々が最初に案内してくれた場所も、うどん屋さんでした。

店に到着すると、まだ開店前らしくたくさんの方が並んでいました。

どの人も、真夏の日差しの下、玉のような汗をかきながら並んでいました。



その数、およそ30人。

駐車場にも、車がびっしりと止まっていました。

並んでいる人数にも驚きましたが、駐車場のナンバーを見てさらに唖然としました。

「山口」「京都」「東京」「鹿児島」など、はるか遠方の県外からきている方々がたくさんいたからです。

これほど遠くから、これだけ多くの人をひきつけるうどん屋さん。

一体、どんなうどんが出てくるのだろうと胸を高鳴らせながら、店に入りました。

入ってみて、値段表を見てまた仰天しました。

安い。



私は、1杯260円のシンプルな「冷かけうどん」を注文。

そうして出てきたのが、冒頭の写真にあるうどんです。

一口食べて、この日一番の驚きを覚えました。

私は、以前にも香川県でうどん屋巡りをしたことがあります。

「さぬきうどん」と名の付くものも、今までに何度も口にしてきました。

しかし、この日食べたうどんは全くの別次元の味でした。

小麦と塩と水だけでこれだけおいしいものができるのかと、一口食べてから唖然としました。

間違いなく、これまでに食べた中で一番おいしいうどんでした。

とてつもないレベルの技や英知が凝縮されていることは、容易に想像がつかしました。

どれだけの修行や工夫を経てこの麺が生まれたのだろうとイメージすると、なおも驚きや感動が深くなります。

そして、「技を磨く」ことのすごさを改めて思いました。

この一杯260円のうどんを食べに、1000km以上離れたところから来る人がいるのです。

磨いた技、高めた技は、人に喜びや驚きを与えます。

そして、その次元をさらに進めたならば、「感動」を与えることすら可能なのです。

今朝、この話をしながら、4-1の子たちも同じように実はいろんな技を磨いていることを確認しました。

計算の正確性。

音読のスキル。

漢字の学び方。

ICTの使い方。

英語の活用法。

探究学習への取り組み方。

他にもあげればきりがありません。

こうした諸々の「技」を磨いた先には、きっと多くの人の喜びや驚き、そして感動が待っているのでしょうね。

香川で食べたうどんのことを思い出しながら、今朝はこんなことを考えていました。

**☆ ↓ 読者ページはこちらから ↓ ☆ ご意見ご感想など気軽にお寄せください**

<https://docs.google.com/forms/d/1qqf4cPLcjpcWaimWdu-6IFM73JahODYK4ROldg7jLxM/edit>

