



# 学校だより

6月号

文京区立第一中学校 令和4年6月21日(火)

## 塩梅（あんばい）

校長 田島 佳子

**塩梅（あんばい）**：料理の味加減や物事の具合、健康状態のことである。程よく物事を処理する、といった意味でも用いられる。「えんばい」と読むこともある。

6月も半ばを過ぎてきました。道端に目を向けると紫陽花が梅雨の季節に彩りを与えてくれます。スーパーではらっきょうや梅が棚に並んでいます。日本人の知恵なのでしょう、酢の物やしょっぱいものを梅雨の時期に準備してこれからの暑い季節に備えました。

5月下旬ごろには小梅が、6月上旬には青梅が主になり、いまは、完熟梅が出回っています。小梅のカリカリ漬けや梅干し、梅シロップ、梅酒、梅ジャムなどに各家庭でそれぞれだと思えます。特に梅干しは、塩の加減がとても大切です。塩と梅を混ぜて1か月ほど漬けて梅雨があける「土用の丑」の日ころにざるなどに広げて梅を干していきます。そしてまた少し保存してやっと思えられる梅干しになります。市販されている梅干しには、保存料が入り、塩分を控えて、はちみつ等が加えられ、食べやすくなっているものもあります。私が子供の頃は、ただしょっぱいだけの梅干しでした。梅を漬けるとき塩分濃度は、16%～18%がちょうどいいとされています。今、市販されている梅干しよりかなりしょっぱいです。15%以下だとカビが生えてしまいます。19%になるとしょっぱすぎて食べられません。この塩加減が大事であるということから「塩梅」という言葉が生まれ、塩梅がいい＝ちょうどいい、となったと聞いています。このちょうどいいが結構難しいのです。ついつい頑張りすぎてしまいます。または、後一步が足りないということがよくあります。自分にとって、どのくらいがちょうどいいのかわからないこともあります。きっと昔の人も何度も失敗を繰り返して梅にとってちょうどいい加減を見つけたのだと思えます。自分にちょうどいい場所、距離感など「いい塩梅」を見つけることが大事なのだと思えます。

6月19日に「越生（おごせ）の梅林」で有名な埼玉県の越生にある梅農家に行って梅を収穫してきました。そして梅をちょうどいい塩加減で漬けました。

家族とおしゃべりしながら行う、らっきょうの皮むきや梅のへタ取り（梅仕事＝下ごしらえ）もこの季節ならではの風情ある時間かもしれません。



### 一中祭

7月31日(日)17時から20時まで校庭（雨天時 体育館）で、地域学校協働本部の主催で初めてお祭りを開催いたします。地域とつなぐ懸け橋になれば幸いです。

初めてのことなのでどういふものができるかわかりません。出来上がったものに参加するというより、一から自分たちでこのお祭りを育ててみませんか。コロナ禍で学んだことがあります。人とのつながりの大切さです。もちろん感染症拡大防止については、最大限配慮してまいります。盆踊り、ミニ縁日、有志による発表を予定しています。



運動会 5月21日・24日

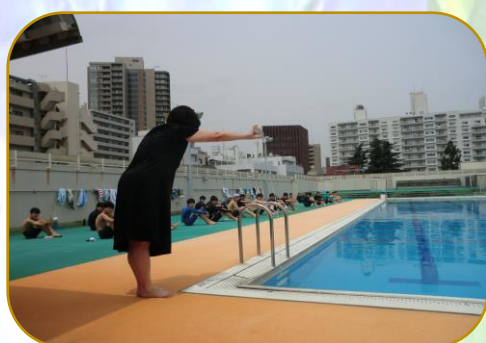


教育実習生より

3週間、お世話になりました。充実した毎日を送っていたため、あっという間に時間が経っていました。先生方も丁寧にしてくださり、生徒のみなさんも温かく迎えてくださりました。第一中学校に来させていただいて、本当に良かったです。教育実習で学ばせていただいたことを胸にこれからも頑張ります。短い間でしたが、ありがとうございました。 柴 瑞季

3週間、長いようであっという間に過ぎていきました。一中生の皆さんは、いつも熱心に授業に取り組んでいるので、この学校で実習ができたことを本当に嬉しく思っています。この先何かに挑戦するときに、この学校での経験と皆さん一人一人の顔を思い出し、自信に繋げていこうと思います。一中の皆さん、3週間お世話になりました。本当にありがとうございました。 木村 渉吾

この実習期間中、学年関係なく、一中の皆さんととても楽しい時間を過ごすことができました。運動会では、一生懸命な姿に感動しました。未熟なことが多く、落ち込むこともありましたが皆さんと過ごした日々がとても楽しく、毎日頑張ることができました。この3週間は私の人生の中で宝物であり、忘れられない日々になり、また教員になると決めた3週間でもありました。短い期間でしたが、ありがとうございました。 小澤 史緒



プール開き  
6月21日(火)

