



○ 技術と本質

久しぶりに引用させていただきます。

朝日新聞 6 月 13 日付けで掲載された記事です。「技術」ということについて考えさせられます。

昔、学生時代に彫刻の授業で制作した私の作品について、担当した教授は「あんたは器用すぎる。」と厳しく切り捨てました。

私はそのとき少しむっとしましたが、本質を見抜かれたということを感じ、全く反論できませんでした。自分でも薄々感じていたことを指摘されたのです。

このこともあって私は純粋芸術の世界からは距離を置くようになりました。学校の教員になってからはある程度の器用さも必要とされますので役に立ったこともたくさんありましたが。

芸術表現の世界では本質という言葉がよく遣われます。調理・製菓の世界ではどうでしょうか。ものを作るためには基礎的な技術が必要です。本校に入学して学んでいる学生たちは基礎的な技術を習得しようと日々がんばっています。一通りの技術が身についたその後、調理・製菓の本質とは何かと模索するときも将来的にはあることでしょう。純粋芸術の世界とは少し違うかも知れませんが、本質とは何かということをとときどき自問してみることは大切だと思います。そのような姿勢は食していただいた人々に必ず伝わると私は思います。

○ 包丁式

今年も八幡調理師会の会合に参加しました。会に先立ち、大草流の包丁式を拝見しました。手で直接触れずに鯉を手際よくさばっていく所作は美しいです。命をいただくことへの祈りと自然の恵みへの感謝そして道具への愛情などが表現されているのだと思います。このようなよき伝統は日本人として永く続いていってほしいと思いました。



○ 自校自賛

包丁式で技を披露された師範は KC 校にも来ていただき、学生たちは実習の指導を受けています。調理師養成の専門学校は北九州市では本校のみですので、市内を中心に一流の講師から学ぶことができます。YC 校も山口県内唯一の調理製菓専門学校です。

折々のことば 鷲田 清一 3421

表現には技術が必要だが、それに溺れ、世界の存在を蔑ろにしてはいけな
いと米国の彫刻家は語る。物の重量に
しても相対的なもので、茶道では袱紗
が世界で最も重いもののように扱われ
る。それで人は世界の手綱を辛うじて
握る。石と違いどこにでも成形できる
粘土はだから危ういと、『イサム・ノグ
チ エッセイ』(北代美和子訳)から。

イサム・ノグチ

手にしている技術をあまりにも容易に使
えるようになると、技術が表現を許すも
のだけを表現するようになる。

2025・6・13