



平成29年9月26日  
佛教大学附属幼稚園

## 「骨ぬきサンマ」

園長 藤堂俊英

秋の味覚といえば、大地からは新米、おイモ、マツタケ、栗、柿、ミカン・・・、海からはサンマ（秋刀魚）など、豊かな恵みの名が思い浮かんできます。この前、東京の目黒で8年前から落語の「目黒の秋刀魚」にちなんだ「目黒さんま祭り」が開かれているとのテレビニュースを見ました。あの落語は馬で遠乗りに出かけた殿さま一行が、目黒まで来た時、お弁当を忘れたことに気づきます。家来の一人が空腹のあまり口にした、「秋刀魚で茶漬けでも食してみたいもんだ」と言うのを聞いた殿さまが、「自分もそれを食したい！」と所望します。家来は殿さまが庶民の食べる秋刀魚を口にするのを気遣い、日本橋の河岸から極上の秋刀魚を取り寄せ、万が一にも殿さまのお身体に差し障りがあってはいけなと、わざわざ蒸して脂を落とし、そのうえ小骨を丁寧に抜いて差し上げたのです。殿さまはあまりのまずさに、「これはどこの秋刀魚か？」と尋ねます。そこで家来が「日本橋の河岸でございます」と答えると、何も知らない殿さまは「秋刀魚は目黒にかぎる」とおっしゃった、というのです。

わが子が小さい頃、せがまれて購読していた『朝日小学生新聞』の「お母さんへ」という欄に、「骨抜きサンマ」という次のようなコラムが載っていました（平成元年11月15日）。<・・・日本人が魚を食べなくなったのは、骨があるから？ お孫さんがほぐされた魚を食べているのを見て、そうひらめいた千葉県の水産加工会社の社長が、最近「骨ぬきサンマ」を売り出した。開発した骨取り機が不調で、今はパートの主婦が手で取っている。これが象徴するものは何か。わが町のスーパーには、まだ出ていない。その店で女子中学生に聞くと、「魚っぽくなくなるなあ」の名言。「魚がかわいそう」もいた。種なしブドウ、スイカ、カキに次いで骨抜きサンマ。骨ぬき人間も増えている>

不器用な私でも海辺に育ったせいでしょうか、猫に教わったわけではありませんが、骨付きの魚を食べることは上手にできます。魚の骨にもいろいろあって、特に子どもやお年寄りには気をつけてあげなければなりません。骨を食べる側からではなく、生物進化の上からいえば、「骨のためのゆえに行為が生まれ、脳が生まれた。骨は進化上、最大の発明」（福岡伸一）だと言われています。そんな骨の役割を知ってのことでしょうか、中心となるものがあること、しっかりしていることを「骨がある」と言い、反対にしっかりした考えや気力がないことを「骨なし」と言います。

「平成26年度版子供・若者白書」によれば、日本の若者は諸外国に比べると、自己肯定感が低いのだそうです。私たちは骨の健康管理のためにカルシウム分などの摂取に気を遣いますが、同時に忘れてならないことは、やる気や自分の考えをしっかり持つなどの、もう一つの骨づくりです。この前のお参りの日、子どもたちにバツさんのジャンプ力などを例に、小さな生き物でも皆それぞれ素適なものを持っていることを話題にし、お友だちの素適なところも見つけてあげようね、そうしたら皆でもっともっと楽しく元気に仲良く遊べるようになれるよ、と話しました。見つけてあげれば、どの子も持っている素適な持ち味を大事に育ててあげることが、自信や自己肯定感を生み、骨のある人に育つ土台となります。