

学校活動部門選評

國學院大學 文学部 教授 高橋 大助

未曾有の事態にあつて、学びも困難な状況に追い込まれました。教師も生徒も工夫を重ねて学びの在る〈日常〉を維持した、この苦しい出来事は、しかし、大いなる経験としてあなたの生きる力となることでしょう。と同時に、学ぶということの本質を改めて問い考える契機ともなったはずです。

とはいえ、こうした言葉は、学校が見舞われた学びの不自由さの前では、虚しく響くかもしれません。去年なら、本当なら…そう嘆く言葉を打ち消すことは、まだ、私にもできません。

「学校」を越境し、「地域」をフィールドとして「伝承文化」に学ぶ。—このコンテストが標榜する、もう一つの学びが、学校での学び以上に困難を抱えていることは想像に難しくなく、開催さえ危ういのでは、と私は危惧していました。しかし…。

杞憂、という言葉がありますね。私の心配はまさにそれでした。私は恥じて、顔を赤らめなければなりません。それほどの成果が寄せられました。

優秀作は三つ。いずれも、学びの体験として優れたものでした。

地域に存在する幻の後発酵茶「石鎚黒茶」普及のためのプロジェクトを試みた愛媛県立西条農業高等学校の試みは、生産減少の理由を検討し、生産に実際に関わることで見えてきたことを生かすという、まさに「伝承文化」に学び、今に生かす、という典型的な試みであったと思います。植物性乳酸菌が豊富なこの黒茶（同系統の高知の碁石茶しか飲んだことないのですが）

同様、この経験は参加した生徒の皆さんの身体に沁み渡ったことでしょう。そこから「石鎚黒茶」とともにあった〈生活〉について、さらに探究が進み、新たなあるべき〈日常〉の形成に役立つことがあれば、伝承文化が未来への扉となるはずです。

栃木県立栃木農業高等学校の活動も、実にダイナミックで、参加した生徒の皆さんの躍動する身体が見えてきます。「座敷箒」という語感からして「蔵の街」にふさわしいこの日用品が、需要も作り手も減少して、このままでは存在自体が幻となる。そんな状況に抗すべく、原材料であるホウキモロコシの栽培から取り組みました。数少ない職人さんに習って、実作を試み、「座敷箒」の作り手となり、次には、箒作りのワークショップを通じて、ものと技術の伝承を試みました。それだけでも、文化の伝承といえますが、さらに、「座敷箒」の製作や使用にかかわる話を丁寧に掘り起こし、記録し、引き継ぐことができれば、箒はさらにリアルに輝くように思います。

福岡県立朝倉高等学校の活動は、先の二校とは趣が異なり、「探究」という言葉にふさわしいものでした。地域の山の中に埋もれた、使われなくなった石橋に隠された秘密の発見は、メディアが報じ、地方議会を動かして、橋の価値の認定・保存へとつながります。現地踏査と文献探索・解説、そのとき出来ることに〈全集中〉して臨んだ結果が、地域を動かしたわけです。この出来事がまさに「梯」となって、さらに、この橋が見てきた人々の営みが少しでも明らかになれば、失われたものの再構築が可能となるかもしれません。それはただの過去ではなく、地域の明日を開くための「歴史」として立ち現れるに違いないでしょう。

学校活動部門選評

國學院大學 文学部 准教授 飯倉 義之

今、新型コロナウイルスの感染拡大の中で、学校活動をまとめるのはとても大変だったと思います。それにも関わらず、たくさんの応募をいただき、審査する私たちも、一つひとつ心を込めて読んでいかなければいけないと考えて拝見しました。今回、コロナ禍でコンテストの表彰式が開かれませんでした。優秀賞を受賞した3校について短評をお伝えしたいと思います。

まずは福岡県立朝倉高等学校「幻の Rib-arch ～年代特定と名称発見～」についてですが、地域の中で埋もれていた幻の橋を、丹念な実地調査と文献調査とを組み合わせるとい価値ある探求が成果を上げたものでした。新聞でも紹介された学校活動として、地域の歴史に新たな道標をつけたという点を評価しました。YouTubeでも公表しており、その映像や音楽の付け方もすごく巧みです。一編のドキュメンタリーを見ているようで、見応えがありました。

栃木県立栃木農業高等学校「わたしたちの蔵の街！先人が伝える不変の伝統工芸品を次世代へ～幸作箒地が創る新たなビジネスプロジェクト～」は、栃木市に伝わる座敷箒の伝統工芸を繋ぐために、その原材料となるホウキモロコシという作物からの作り方について、また単に作るだけではなく、病害虫の駆除など

のような農事暦を用いて作っていたのか、そういった農業全般に渡る技術を継いでいこうとしています。単に昔の技術を継いでいだけでなく、伝統ある技術を現代の中で生かしていこうという試み、それは持続可能な世の中を探っているSDGsの考え方とも合致しており、意義のある活動であると評価しました。

愛媛県立西条農業高等学校の『「石鎚黒茶」伝統文化の未来』の石鎚黒茶は、一次発酵させたお茶をさらに発酵させて作る後発酵茶という非常にめずらしいものですが、作るのが難しく、さらにそのお茶の木を作るのも大変手間がかかるため、今は作られなくなっています。それを再び伝統文化として繋いでいこうという試みに価値を感じました。地域の伝統食を保存、継承、展開していくという点です。今、発酵という文化はとても注目されています。東アジアは特に発酵という文化が発達しており、日本にも醤油や酒、味噌などたくさんの発酵食品があります。発酵という文化をもう一度見つめ直す時代に来ていると思いました。

いずれの活動も意義深いもので、全力で後押しをしてあげたくなるすばらしいものでした。今後も、自分たちの身の回りから価値あるものを見つけて発信するという「地域の伝承文化から学ぶ」活動について考え続けてください。一組一組の皆さんにお会いして、直接伝えたかったのですが、それが叶わずこういう形になってしまいました。コロナ禍の中、お互い健康に気をつけてください。新しい春と一緒に迎えたいと思います。