

## 引き出される

チャブレン 伊藤 滋

秋が深まってきました。キャンパスの周辺には柿の木がたくさんあります。鮮やかな橙色の柿の実が、美しい秋の大多喜の風景により一層の彩りを加えています。木に実った柿だけでなく、民家の庭先で太陽を浴びている干し柿を見ると「美味しそうだなあ」と思わずため息が出ます。

干し柿がなぜあんなに甘くなるのかを調べてみると面白いことに気づかされました。

干し柿の原料としてよく使われるのは、いわゆる「渋柿」と呼ばれる種類のものです。私は「渋柿は干さない食べられないから干し柿にしているんだろう」くらいにしか思っていなかったのですが、実際には甘柿よりも渋柿のほうが含まれている糖度がより高く、乾燥させることで甘さが一層引き出されるので、干し柿には渋柿のほうが適しているのだそうです。

渋いからといって敬遠されてしまいがちな渋柿に、実は甘柿よりも多くの糖分が含まれているということ。秋から冬の冷たく乾いた空気にさらされ、太陽の光を浴びることで渋柿があんなに美味しい干し柿に生まれ変わるのだということに驚きを覚えました。

教育（education）の語源は、ラテン語の *educatio*（引き出す）という言葉だそうです。神様から生徒たち一人一人に与えられ、秘められている可能性を発見し、引き出すために学校は存在しています。秋の青空の下、太陽の光を浴びて輝いている干し柿と、ときに笑ったり泣いたりしつつもひたむきに学校生活を送っている生徒たちの姿が重なって見えるように思いました。



神様からたくさんの良いものを与えられている生徒たちが、この学校での学びを通してその可能性が存分に引き出され、神様と人に奉仕出来る人間に成長していく姿を思い浮かべつつ、お祈りしています。

### 聖書の言葉

およそ鍛錬というものは、当座は喜ばしいものではなく、悲しいものと思われるのですが、後になるとそれで鍛え上げられた人々に、義という平和に満ちた実を結ばせるのです。

（新約聖書 ヘブライ人への手紙 12：11 新共同訳）