



槻の若木

〒339-0054 岩槻区仲町1-14-35

電話：048-756-0254

FAX：048-758-7483

HP：<http://iwatsuki-j.saitama-city.ed.jp>Mail：iwatsuki-j@saitama-city.ed.jp

「ストレスが人を強くする」

校長 小林 成行

先月は、新人戦、駅伝大会、合唱祭等と行事がたくさんありました。どの行事に対しても、生徒達の積極的に取り組む姿勢が見られ、大変うれしく思います。

さて、11月といえばお酒の一種ボージョレ・ヌーボー（ワイン）の解禁があります。フランスでは、ボージョレ地方の他にもボルドーという、昔からワイン作りで有名な地方もあります。私はワインというのはさんさんと陽光を浴び、肥沃な土地の栄養をたっぷり受けたブドウがよいワインに生まれ変わるのだと思っていました。ところが、そうではないということです。

ある新聞の特派員が、ボルドー大学の醸造学教室で次のような話を聞いて、伝えています。果物として食するブドウは、確かにぽってりと実った方がおいしいのですが、ワイン用の物はもっと粗野でただけしい、むしろ野生のブドウのような物がよいワインになるということです。過保護に生長したブドウは、キリッとしたワインになってくれないのだそうです。その品種の生長圏北限ぎりぎりのところで育て、ブドウが逆境の中で、自ら必死に生きようとする力を引き出さなければ



ならないということです。土地も砂利混じりで、水はけのよいところが適地なのです。このような土地はボルドー広しといえども、そうざらにないということです。この地方のブドウ畑は、山の斜面で、ブドウの木が大人の腰丈ほどしかなく、日本のようなブドウ棚は作ってありません。形が不揃いで、しかも一房に実が数えられるほどしかついていません。「ワインのためのブドウは、むしろストレスが必要。ぎりぎりに育った物が上等のワインの材料になる」という、ボルドー大学の醸造学教室の話です。恵まれない自然条件の中で、ブドウの木は生きるために自分で栄養分を取ろうとして、地中にまっすぐ深く根を下ろし、そして土の中から色々なミネラルを吸収します。それが自然にブドウの実にたまった物が、よいのだと言います。ワインを作る技術は年々進歩し品種の改良も進められていますが、要は“やる気を見せたブドウ”そのものが、ワインの価値を決めると言えるのです。ストレスがかかり過ぎたら、ブドウは死んでしまうかも知れません。しかし、そのぎりぎりのところで必死に生きようとする努力・やる気が、エキスの中に生き続けているのでしょ



私達はストレスを、全て悪者のように考えがちです。友だち関係の中で生じるストレス、受験勉強にかかるストレス、家庭の経済問題等からくるストレスなど、様々な苦しみがストレスになって、あなた方の意欲を時には失わせているかも知れません。大人になり、社会人になると、ストレスを感じないで生活するなんて事は考えられません。苦しみに耐え、更に意欲を出し、やる気を見せたとき、一人の人間として、成長した『魅力』が現れるのです。ある意味、ストレスは人間が成長するための糧とも言えるのです。「岩中生諸君、ストレスに負けるな！」