

カウンター

2023. 1. 12

天ぷら屋さんに行くことがある。お店によっては、座る席はカウンターと決めてある。カウンターだと、揚げたての天ぷらが目の前に運ばれてくる。天ぷらは揚げたてに限る。もう一つ、カウンターに座る理由がある。それは、店主の仕事を間近で見ることができるからである。

店主は、一人で天ぷらを揚げている。次から次へと入ってくる注文に対応していく。定食であれば、料理をつくって出せば、そのお客さんの分はとりあえず終わりである。だが、コース料理と同じで、一品ずつ揚げたての天ぷらを提供していくのである。

カウンターの席であれば、目の前のお客さんが食べている状況を把握することができる。次の一品をいつ頃出せばいいのかがわかる。ところが、カウンター以外にもテーブル席もある。座敷もある。個室もある。すべてのお客さんの食べる状況に合わせて次から次へと天ぷらを揚げていかなければならない。揚げたてが命だとすれば、これは容易ならざることである。それを一人でやっている。見事としか言いようがない。

よく行くイタリアンレストランがある。そこのシェフも、一人で料理をしている。様々なオーダーが入る。料理を出すタイミングがむずかしいはずである。それでも、毎回、見事なタイミングで料理が運ばれてくる。天ぷら屋さんもそうだが、プロの仕事というよりは、神業に近い。

店主もシェフも、観察していると、1秒たりとも休むことはない。手も足もずっと動いている。お店のスタッフへの指示もとぶ。これが、営業時間の間、数時間にわたって続くのである。

ちょっと考えてみた。学校の授業のことである。授業者は1人、生徒は30人である。教室はカウンターではないが、生徒全員を見渡すことはできる。状況的に考えて、天ぷら屋さんやイタリアンレストランの方が厳しいと言わざるを得ない。授業の営業時間は50分で休みもある。

もしかしたら、授業を行う学校の先生は甘いのではないか。そんなことを考えた。仮に、天ぷら屋さんのご主人が授業を行ったらどうなるのか。イタリアンのシェフが授業を行ったらどうなるのか。そう単純な話ではないのだが、一人も取り残さない、一人一人の生徒のことを考えた授業をやってもらえそうである。どのお客さんにも同じサービスを提供することが大前提のはずである。お客さんのことを一番に考えているはずである。

授業中の生徒は、カウンターに座るお客さんのようなものである。授業者の仕事ぶりを見ている。店主やシェフのようにはいかないが、その姿勢や心意気だけでも見習いたい。