



## 煮びたしに歯ごたえ

早いもので令和7年も2か月が経過しようとしています。うるう年の2月29日生まれの方のお祝いを勝手に思う二月最後の日です。

さて、タイトルを見ると「煮びたしに歯ごたえって、何だろう」と思われるかもしれません。これは、ある人が「**煮びたしに歯ごたえがなかった**」と感想を話したという情報を、LINEを通じてもらいました。

朝の通勤電車内だったので、声を出しそうになるのを我慢したほどです。

皆さんは「煮びたしに～」をどう考えますか？

そもそも、煮びたしの食感は柔らかいし、主な食材は噛みがない葉物野菜(またはナスなど)、調理方法は文字のごとく煮ていて、ひたひたになっている盛り付けが思い浮かぶのではないのでしょうか？

そこで、私は出勤後にすぐお会いする用務主事さんや他の教職員に聞いてみました。

### 回答その1

・ご家庭の調理方法は、火をさっと通した仕上がり。

### 回答その2

・煮びたしに使用する食材は歯ごたえのある野菜を使う家庭で育った。

### 回答その3

・煮びたしではなく、違う料理名を言い間違えたのではないか。

### 回答その4

・全般的に歯ごたえのある食事を好む方なのではないか。



主な答えは、このようなものでした。いろいろな角度から考えるとたくさんのとらえ方ができます。

正解は本人に聞くしかありません。

私たちの日常にも言えることと思います。自分の感覚や価値観と違う場面(情報)に出会ったとき、どうとらえるかによって、その先も変わってきます。変な人と一蹴して終わるのか、なぜだろうと直接、本人に聞けなくても、その人を観察する、周囲に知っているような人に聞く、またはご家族に聞く、今回のように自分の近い人たちと考える……。正解に近づく方法はいくつかあります。

煮びたしにそこまで思うなかれ、改めて他者理解について考えてみる機会になりました。

日々の生活で当たり前と感じているその感覚が、いつしか決めつけや思い込みに傾き、無意識にも相手に強いるやりとりにつながる可能性もあります。

あり得ないと思ったり、批判したくなる事象が起きたりするときほど、まずは受け止めてどうしてだろう、なぜそうなったのかと考える視点にたてるようになりたいものです。

この煮びたし情報LINEに対して、煮びたしに歯ごたえを求めるならと考え「その方に煮びたしを提供するときは、茎の部分をお出しするように」と返信しました。これが正解ではないことは明らかですが。