



おおあし

第3号

《 大芦小HP <https://oashi-e-konosu.edumap.jp/> 》

コロナ禍の社会の一面

新型コロナウイルスの感染者が再び増加し、3度目となる緊急事態宣言が特定地域に発令されています。飛沫による感染を防ぐため、飲食店はいわゆる時短営業、酒類の提供も終日無しという要請を受けて各店舗は大変苦慮している状況です。5月14日、埼玉新聞一面の「時短で沈む飲食業界」の大きな活字の見出しは現状の悲惨さを強調していました。わずかな給付金や協力金では営業が立ち行かず、老舗を始め長年利用者に愛されてきた店も閉店を余儀なくされています。店内の感染対策を徹底したりテイクアウト中心に営業内容を切り替えたりしても客足は戻らず、やむなく休業や閉店を決断せざるを得なかった店主の悲しく、悔しい気持ちは計り知れません。

私事で恐縮ですが、大学生の時に東京の飲食店でアルバイトをしていました。アルバイトというと高校生や大学生のイメージがありますが、中には中学生や高校生のお子さんのいる女性も数名いました。レストランのピークといえば午後6時から午後9時です。その時間帯は、各家庭では、いわゆる「一家団欒」です。子どもを家に残してその時間帯に働かなければならないのはつらかったことと、親になった今になって思います。子どもも母親がいないは寂しかったに違いありません。女性たちはいずれも「子どもの進学のため」というのが理由でした。初めてレストランで働く女性はアルバイトとしては数か月先輩である私に、いろいろ聞いてきました。トレンチ（お盆）の持ち方、注文の取り方、伝票の書き方、メニューによってそろえる食器の種類、片づけ方、接客の用語等。二十歳も年下である私に積極的に聞いてきたのは、「責任をもってよりよい接客がしたい・お客様に満足していただきたい」という前向きな気持ちからでした。必死で覚えようとする姿勢に逆に私は勉強させてもらいました。（接客だけではなく厨房の食器洗いの女性もいました。）飲食業では（飲食業に限らず）、このように家族のために必死で働いている方もいらっしゃるのです。最近、あるテレビ番組で、下宿している男子大学生の取材があり、これまで、レストランのアルバイトでアパート代や食費・光熱費などを支払っていたが、コロナによりアルバイト代も半減し、生活が困窮していると語っていました。レストランのアルバイト代で学費の一部を賄っていた私にとって、飲食業の時短は身につまされるのがあります。今では、困窮している大学生等のために無償で食料品等を提供する団体もあるようです。ありがたいことです。現在、大学の文系の1年間の学費は、平均120万円くらいです。そうそう親にも頼れないというのが学生の本音です。さらなる政府の対策や支援とともに一刻も早くコロナの終息を願わずにはいられません。

話は変わりますが、レストランと学校とは一見違いますが、「目的」からすると同じようなことが言えるのではないかと思います。それは、いずれもお客様そして児童・生徒並びに保護者、地域の皆様いかに満足していただけるかどうかという点です。レストランでは売上という点で結果が見えやすいですが、学校は教育の成果は目に見えにくいという点では異なります。保護者の皆様や地域の皆様などのように学校の教育について満足（評価）するのでしょうか？ おそらくは、お子さんの言葉を通した学校や職員の様子ではないでしょうか？ お子さんの「わかった」「できた」「楽しかった」という言葉をより多くご家庭に届けられますよう、職員一丸となって教育活動に邁進してまいりますので、引き続きご支援ご協力をお願い申し上げます。（校長 橋本 浩）