

ときわ会

No.159
令和7.3.17
ときわ会

中魚・十日町
広報委員会
題字・柑澤恭一

早春の飛渡 撮影 大平 智子（飛渡第一小 H3年度）

「変わらぬ味」であり続けるために

副支部長 山川 和子（川治小学校 S62年度）



ご飯のお供として多くの人に親しまれている桃屋の「ごはんですよ!」。1973年から50年以上売れ続けている人気商品です。こだわってきたのは、変えないこと。味や原材料はもちろん、商品名のデザインや字の色まで、できた当時のままです。変えないことは楽でいいと思いますが、変えないためには、苦勞の連続だそうです。商品が売れて大量に生産するようになると、のりを煮る釜も巨大化します。そうして道具や機械が変わる度に、味を変えないための作り方を一から研究し直します。自然由来の原料を使うため、含まれる水分量は日々まちまちです。工場のスタッフが煮る時間などを調節して、同じ味に仕上がっているそうです。

変わらない「ごはんですよ!」にも、時代に合わせて変えたところがあります。その一つがサイズです。発売した当時は180gの瓶詰だけでしたが、おかずの種類が増えたり、米の消費量が減ったりしたことに合わせて145g、

100gと量の種類を増やしました。

さらに小分けのスティック型もしました。50年も人気であり続けた秘密は、「変えないこと」と「変えること」にあったのです。

今年度の活動の3つの柱「教育力を高める研修の推進」「つながりを深める組織の再構築」「連携強化」は当支部で変えずに大事にされてきたことです。支部の志が「変わらぬ味」であり続けるための会員一人一人の努力の結晶が、つまりの教育の質を高めています。また、教育課題委員会の設置、負担軽減、効率化など、「変えること」にも果敢に挑戦してきました。その挑戦の一步が、会員の笑顔ひいては子供の笑顔につながっています。これからも「変わらぬ味」を守りながら「変えること」に挑戦する…そんな気概を一人一人がもって、つまりの教育をリードしていきましょう。