

『独学』の積極的意味について

— ラーメン屋店主の独学と教師の学び —

柏 木 恭 典

About the positive meaning of "self-education"

— Self-education of cooks in ramen-shops and learning of teachers —

Yasunori KASHIWAGI

Abstract

This paper attempts to reveal the positive meaning of self-education of cooks in ramen-shops (ramen-ya) in order to reflect on the problem of self-education of teachers. In Japan, people who are going to become cooks in ramen-shops usually do not learn a method or technique for making ramen from an expert on ramen. Normally, they learn the knack of making ramen by self-education (dokugaku). In this case, they walk all over Japan in order to eat ramen and to understand what ramen is. In Japanese, there is a traditional concept as opposed to self-education; Shugyo (ascetic practice in Buddhism). In this paper, commonality between self-education and Shugyo will be shown.

Key-words: self-education, learning, ramen-shop, teachers, hermeneutics

はじめに

1. 問題設定—ラーメン作りにおける技能習得の独自性
2. ラーメン屋店主における「徒弟制」と「修行」の意味
3. ラーメン屋店主を特徴づける諸概念—「脱サラ」と「独学」—
4. 「同僚性」は「独学」を妨げるものか
5. 独学の解釈学的転回—独学・自習・修行
6. 独学と教師の学び

おわりに

はじめに

教師の専門家としての態度や能力や技能はどのようにして高められていくのだろうか。また、教員養成大学・短大卒業後、教師となる人はどのようなプロセスを経て、自律した教師となっていくのだろうか¹。教員免許を取得し、地方自治体ないしは各教育機関の採用試験に受かれば、教師になることはできる。しかし、限定的な研修

制度や現職教育制度、ないしは個別的な授業研究・校内研究を除けば、教師の実践的な態度や能力や技能を養う手順やプロセスはそれほど明確であるわけではない²。本来、そういった態度や能力は、教員養成課程で学ぶべき事柄なのかもしれない。だが、教育学や教育学に関わる周辺学科が、養成校卒業後の教師の在り方や学びに対して、どれほどの貢献を果たしているというのだろうか。

いかにして教育にかかわる教師の実践態度や実践能力は習得され得るのだろうか。経験や慣れと共に自然と身につけていくようなものなのか、現場における「訓練」や「修行」といった概念で説明され得るものなのか、統一されたプログラムが作成可能なのか、それとも、大学院教育によってなのか。あるいは別の方法があるのか。

こうした問いを前提としながら、本論では、主にラーメン屋店主の学びや技能習得について論じていく。筆者は、8年ほど前から、日本国内外のラーメンの「食べ歩き」を行ってきた。そこで学んだラーメン屋店主の学びと、教師の学びを重ね合わせてみると、全く異なった職業世界でありながら、その根底に深いつながりや関連性があるのでないか、と思えてきた。そこで、本論では、教師と全く異なった職業であるラーメン屋の店主の記述やコメントを読みかえし、「独学」という言葉を手がかりに、ラーメン屋店主の学びの輪郭を描いてみたい³。ところで、この「ラーメン屋」と「教師」の比較という発想は、残念ながら、著者自身が独自に産み出したものではない。すでに外科医であるきむらともが、『医者とラーメン屋』という書物の中で、ラーメン屋と医者を比較し、見事にその関連性を指摘しながら、医師の在り方や態度に対する厳しい反省を促している⁴。

本論では、一般的に技能の習得の方法、修養の方法として用いられる「修行」という伝統的な概念を反省しつつ、ラーメン屋店主の言語使用の中での独自の意義を見出し（第1節、第2節）、この概念を、「独学」という新たな概念と対峙させていく（第3節）。そして、その独学の意義を全体の中で位置づける（第4節）。その上で、ラーメン屋店主の言う「独学」の意義を、語源的、解釈学的に反省する。そして、「独学」が、「一人で勝手に学ぶ」というような否定的な意味をもつものではなく、積極的な意味を含む重要な一概念であるということを示す（第5節）。最後に、ラーメン界において讃えられている「独学」という概念を、教育の文脈の中で捉え直してみた（第6節）。

1. 問題設定ーラーメン作りにおける技能習得の独自性

教師の学びや技術の習得において、「修行」や「徒弟制」

は、最も基本的でイメージしやすい考え方の一つであろう⁵。これは、専門教育機関での教育を受けた後、「見習い」から始まり、長い訓練期間・修行期間を経て、「一人前のプロ」として自立していく、という考え方である。例えば、大西忠治の書、「教師の教育力ー大西忠治の教師修行ー」のサブタイトルにも「教師修行」という言葉がみられ、教師と修行が並べられている⁶。また、向山洋一も、自身の書の「教師と修行」という節で、「残念ながら教師の世界ほどこの修行が少ない世界はない」⁷、と述べている。向山の描く教師像の中にも、「修行」という発想は強く存在している。

「修行」だけではない。先輩教師による指導も、新たに教師になる新人とその新人を迎え入れる先輩教師とが互いに共有し合っている暗黙の前提として、強く機能しているように思われる。例えば、先輩教師と新任教師の関係性について、関根正明は、「かつて教える様と書いて『教様』ということ先輩教師からやかましくしつけられた。教師の服装、頭髪から靴のはき方まで、考えてみれば無神経でいいというものは何もない」⁸、と述べている。彼は、先輩教師から教師のあり方や授業の仕方など事細かに教え込まれており、逆に、先輩教師は、関根に対してやかましいほどにしつけていた、ということが窺われる。

他方、料理の世界は、いわゆる「修業」や「徒弟制」が顕在的に最大限に機能している世界である。調理師学校の教育課程はあるものの、調理師としての態度や能力や技能は、主に、現場での修行で培われる。例えば、和食の世界やフレンチの世界では、十年単位の修行は、決して珍しいことではなく、むしろその方が自然であるほどだ。調理師は、免許取得後、職場内での「掃除」や「皿洗い」（洗い場）から出発し、ベテラン調理師や先輩調理師からの厳しい指導を受け、長い修行期間を経ることで、高度な調理技術や態度を高めていく。

こうした「修行」や「徒弟制」は、たしかに、同じ調理の世界であるラーメン界においても機能している。調理技術や中華料理の基本など、様々な基礎技術は、「修行」や「徒弟制」で獲得されることが多い。このことは、ラーメン文化経済学を提唱する奥山忠政も指摘している。

ラーメンは自分で作るのが基本である。

調理という特殊技能はしかるべき熟練者から定石通りの手順で学ぶしかない。既存店で働きながら学ぶか、オーナーの許しをえて実習するか、スクールや講座で学ぶかである。その過程で自分の納得できる味を確立していくとして、重要なことは、その納得した味が、じっさいに店で大量かつ継続的に出せるとはかぎらないということである⁹。

ここで奥山が指摘しているように、たしかに調理の特殊技能は、しかるべき熟練者から学ばなければならない。調理器具の管理の仕方、だしの取り方、素材の扱い方、煮方、焼き方、揚げ方など、調理に関する基本的な技能は、それらをすでに習得している人間から、時間をかけて学んでいかなければならない。しかし、ここで奥山は、微妙な言い回しをしている。一方で、ラーメンは一人で作るのが基本であると言いながらも、他方で、調理の技能は、既存店で学ぶか、スクールや講座で学ぶしかないと言っている。ラーメンがもし自分一人で調理することのできるものであるならば、誰かから作り方を学ぶ必要はないはずである。ここで、奥山は、ラーメン以外の調理の場合には熟達者から学ばなければならないが、ラーメン屋の場合には熟達者から学ばなくてもよい、と言いたいのであろうか。それとも、調理という特殊技能の基本を学習すれば、誰でも一人で作れることができる、と言いたいのであろうか。だが、彼は、ラーメン作りの技術については、上であげた引用部分以外でほとんど述べていないし、ラーメン作りの技術が、「徒弟制」や「修行」とどのように関わりあっているのか、ということに関しても述べていない。本論の趣旨からすると、これ以上、奥山の論の助けを借りることはできない。

ラーメン屋店主はどのようにしてラーメン作りを学び、独立・開業するのだろうか。河田剛は、飲食コンサルティングを手がける土屋光正の区分を用いながら¹⁰、ラーメン店の独立のパターンを5つに分けて論じている¹¹。すなわち、①完全独立型、②修行独立型、③のれん分け独立型、④チェーン店加盟型、⑤屋台独立型の五つである。完全独立型は、ラーメン屋店主になるまでのプロセスをすべて一人で言うというパターンである。既存の特

定のラーメン店や中華料理店で働いたり、修行したりしないところがこの型の特徴である。修行独立型は、有名ラーメン店、老舗店で修業した後に独立するパターンである。のれん分け独立型は、蕎麦屋や寿司屋に通ずるパターンで、最も「修行」を重んじるパターンである。チェーン店加盟型は、手軽ではあるが、あらゆるノウハウが規定されているパターンである。屋台独立型は、いわゆる「チャルメラ」、つまり屋台の形態のもので、最終的には自分自身の店を開業するに至る場合も多い¹²。この河田の分類を考慮にいと、奥山が述べていたように、しかるべき熟練者からもろもろの技能を学ぶことは大切なことではあるが、学ばなくとも独立し、開業することはできる、ということが分かる。つまり、いわゆる「修行」をしなくとも、ラーメン屋店主として独立することができるのである。これはいったい何を示しているのだろうか。

ラーメン屋店主を志してから自身の店を開業するまでの過程は、複線的で輻輳的なのである。その理由の一つとして、ラーメンという食べ物そのもののヴァリエーションの豊富さが挙げられる。ラーメンは、特定の一つの観念に結びつけることの難しい料理であり¹³、地域や時代による相違が著しい食べ物なのである。このことは、『東京 味のグランプリ200』¹⁴の執筆者であり、漫才師でもあった山本益博がすでに1982年に指摘している。「めんスープに具と、たったこれだけのシンプルな組み合わせからなるたべものだが、ラーメンこそは百店百味である。さらに、これにサッポロラーメン、九州ラーメン、京風ラーメンなどを加えれば、そのバラエティはとどまることを知らない」¹⁵。この山本の指摘のように、ラーメンは、他の料理と比べても、極めてヴァリエーションの豊富な食べ物であり、店の数だけラーメンが存在しているのである。このことは、「定義や規格がないから、百点満点のラーメンというものも存在しない」¹⁶、という岡田の指摘とも合致する。

また、このヴァリエーションの豊富さだけでなく、「修行」という観点においても、ラーメンの世界には極めて奇妙な特徴がある。それは、ラーメンの世界における「修行」の期間は、他の領域と比べると極めて短い、ということである。ラーメン屋店主は、短い限られた修行期

間の中で—あるいは修行無しで—、どのようにラーメン作りの技術を習得し、独立し、その後、いかなる学びをするのだろうか。

2. ラーメン屋における「徒弟制」と「修行」の意味

本論では、上の河田の分類で言えば、①完全独立型と、②修行独立型に焦点を合わせる。③のれん分け独立型は、ラーメンの世界の独自性を描く手がかりにはならない。④チェーン店加盟型は、ラーメン屋店主の独自性が見えず、人間個人の技能の習得が問題とならない。⑤屋台独立型は、完全に関係がないとは言えない部分があるが、①や②と関連しているので、本論では問題としない。

ラーメンを作るための技能はいかにして習得されるのか。ラーメンの世界においては、いわゆる「長きにわたる修行」が自明のことではない。実際、ラーメンを作るための修行期間は、人それぞれだが、どれだけ長くても3、4年である。和食の世界からラーメンの世界へ転向した伊藤栄一は次のように述べている。

極端に言えば、ラーメンは、誰にでも作れるんですよ。どんなに長くても3年くらいあれば、誰にでもおいしいラーメンを作ることができます。僕は、和食店で修行をしたり、魚屋で魚をさばいたりしていた経験があったので、3ヶ月で店のすべての仕事を覚えてしまいました。ある程度の基礎があれば、3ヶ月で十分ですね。和食の世界にあるような修行じゃないですね。実は、麺とスープがあれば、それなりにラーメンとなる。だから、和食みたいに色んなことを覚えなくてもいいんです。でも、ラーメンの場合、どこまでも凝ることができる、というか、果てしない料理なんです。やろうと思えばどこまでもできてしまうのです¹⁷。

ここで注目すべきは、「誰にでも作ることができる」がゆえに、「どこまでも凝ることができる」、という点と、和食料理店での修業との比較を通じて、「和食の世界にあるような『修行』ではない」、と語っている点である。ここで、「修行」という言葉は同じであっても、和食の修行とラーメンの修行には、意味的な違いが含まれている、

ということが窺われる。ここで興味深いのは、こうした考え方が、広く共通認識としてラーメン屋店主に浸透している、ということである¹⁸。

このことを示す印象的な例をもう一つ示したい。日本屈指のラーメン評論家である石神秀幸が、早稲田の人気店「宗家一条流がんこ総本家」の家元、一条安雪と行った対談である。その対談の中で、石神が「修行期間はどのくらいなのか」という質問をしているのだが、これに対して、一条は、次のように答えている。

3ヶ月。短いようだけど、ラーメンは和食みたいに技術を覚えるものじゃない。スープも麺もブレンドが命。この割合さえ教えてしまえば誰でもできるといっても過言ではない。手品と同じで考えつくまでは大変だけど、タネさえ知れば、な〜んだということ。だからラーメンの場合は修行っていうより授業だな¹⁹

この発言で、最も謎めいているのは、「ラーメンの場合は修行というよりはむしろ授業である」、という箇所である。なぜ一条は、わざわざ修行ではなく、授業と言い換えたのだろうか。「言葉や絵や図で説明可能」といった意味で「授業」という言葉を用いているのだろうか。ラーメン作りの基礎は、言語による教授が可能ということであり、身体ではなく頭で覚えることができると言いたいのだろうか。また、ここでも、先の伊藤の発言と同様に、「ラーメンは和食と違って修行を必要としない」、という修行の否定がなされていることにも注意したい。

以上の二人の言葉からも、ラーメン界では、必ずしも他の職業世界で行われているような「修行」が必須条件ではない、ということは理解できよう。それは、親の店を継ぐという場合でも同様である。「土佐」の田井のエピソードは非常に示唆的である²⁰。

東京の足立区でサラリーマンをやっていたんですけど、親父が倒れて店継ぐことになったんですよ。お袋は親父の仕事見てたはずなのに、ぜんぜん作り方知らなくてね。最初、そら困りましたよ… [中略] …東京でラーメンはほとんど食べたことないし、あまり興味なかったんですよ。親父の味も全然覚えてないし。店

継いで十五年、こんなラーメンが作りたいなって分か
りかけてきたのが七、八年前ですが、やっと少し納得
できたのが二年前なんです。まあ、料理の基礎がな
いもんでいまだに時々スープ失敗しちゃうんです²¹

このように、ラーメンの世界では、いわゆる「修行」
が絶対条件ではないのである。一条がわざわざ言い換
えたように、ラーメン作りにおいては、「配合」が、ある
いは、その配合を書いたレシピが重要なのである。数多
くのラーメンを食べ歩き、自ら数件のラーメン屋で修行
を行った「竈」の清水博丈でさえも、「はっきり言ってしま
おう。レシピさえ知れば、ある一定レベルのスープは誰
にでもできるものなのである」、と言い切っている²²。さ
らに極端な例として、レシピそのものを購入してしまう
という方法もある。人気ラーメン店の店主である大塚敦
は、「僕の場合を正直に話すと、いまの『かっぱ』の味っ
てというのは、とあるお店からお金を払って買ったレシピ
なんです」²³、と語っている。ラーメン界においては、
単に「修行」による技能の習得をすればよいというわけ
ではなく、「配合」や「レシピ」といった別の要素も入り
込んでいるのである。このことは、「本物宣言」を謳う熊
本ラーメンの専門店「肥後っ子大石家」の大石明治もは
っきりと述べている。「ラーメンなんて簡単なのよ。板前
には、技があるけど、ラーメン屋には技なんてないのよ。
ラーメン屋は技もセンスもいらないの。ちょっとしたマ
ニュアルと慣れさえあれば、あとは毎日同じこと繰り返
せばいいだけだからね」²⁴。これは極論かもしれないが、
これまでの何人かのラーメン屋店主の考え方の根底にあ
るものを見事に示してくれている。この大石家は、見事
なラーメンを作っていると評判の高いラーメン屋の一つ
であり、この発言には重みがある。つまり、「ラーメンな
んて簡単」と言いながら、簡単ではないということも暗
に示しているのである。また、この大石の発言は、皮肉
にも、現在の教師のあり方をネガティブに示した隠喩と
して読むこともできなくもない²⁵。

とはいえ、当然のことであるが、厳しい修行や徒弟を
重視するラーメン店主も少なくない。また、そうした修
行を行っているラーメン職人がいないわけではない。先
に述べた清水も、下積み時代に幾つかの有名ラーメン店

で働いていた。「修行独立型」のラーメン店の場合、その
店主は、どこかの店で修行しているのである。しかし、
ここに、ラーメン作りにおける最大の特徴が潜んでいる。
つまり、ラーメン界において「修行」と言った場合、ラ
ーメンそのものに備わる性質上、他の領域で言われてい
る修行とは根本的に質を異にしている、ということであ
る。例えば、天体学・惑星科学の研究者でありながらラ
ーメンに詳しい佐々木晶は、ラーメンの系統に言及する
際に、次のように述べている。

…修行店のラーメンが本来目指しているラーメンと
は違うこともよくあります。あっさり醤油を出してい
るお店の主人が、こってりで有名な豚骨のお店で修行
していたケースもあります。どこで働いていたかとい
うことは、現在のお店で出しているラーメンとはまっ
たく関係ないことが多いのです²⁶。

この佐々木の言葉は、まさにラーメンの世界における
「修行」の意味を露にしてくれている。いわゆる料理の世
界における「修行」というのは、修行先の味をまるごと
そのまま習得することであり、その店の味に限りなく近
づき、それを再現可能にすることである。そうした修行
を経て開業する店は、先の河田の区分で言えば、③の
「のれん分け独立型」に属する。だが、佐々木が示すよう
に、ラーメン界の場合、修行先の店の味と自分の店の味
が違ってよいのである。いや、そうならざるを得ない
のがラーメンの世界なのである。佐々木は、別の箇所
で、「ラーメンは材料が同じでも違う味になるということ
がある」²⁷と述べている。同じレシピで、同じ手法で、
同じ素材で、同じ場所でラーメンを作っても、その味は
決して同じにならない、それが、ラーメンという食の一
つの大きな特徴とも言えるだろう。このことに関して、
「くじら軒」の田村満儀も次のように語っている。「以前、
一度だけ『どうしても』と頼まれてラーメン作りを教え
たことがあったんです。でも、どれほど丁寧に教えても、
全く違うものになってしまうんです。包み隠さず、すべ
て教えたつもりなのに、何度やっても違う」²⁸。このよ
うに、ラーメンは、技能を備えたラーメン店主の下で修
行すればよいというものでもなければ、レシピやマニュ

アルに従えばよいというものでもない。逆に言えば、修行をしても、レシピやマニュアルを入手しても、同じラーメンを再現することは非常に困難であるし、また、ラーメン店主たちはそうした再現化を望んでいないのである。

3. ラーメン屋店主を特徴づける諸概念— 「脱サラ」と「独学」

さて、ラーメンの世界においては、いわゆる「修行」という概念に代わる特徴的、象徴的な概念が二つある。すなわち、「脱サラ」と「独学」という二つの言葉である。すでに述べた「土佐」の田井店主も「脱サラ」だった。また、「脱サラ」については、先述した奥山も、「脱サラ族には、ソバ・うどんを含め、麺の世界への参入を志す人は多い」²⁹と述べ、ラーメンをはじめとする麺の世界には、サラリーマンを辞めてラーメンの世界に参入する人間が多くいることを指摘している。

ラーメンの世界では、実に「脱サラ」が多い。ここで、具体的にそういう人を示していこう。すでに述べた「くじら軒」の田村は、事務機メーカーに勤めていたが、じきに退職。その後、喘息を患い、闘病生活を送るが、48歳の時に開業。「独学」で独自のラーメンを築きあげ、行列店となった³⁰。「麺屋武蔵」の山田雄や「斑鳩」の坂井保臣は、アパレル業界出身で、突如ラーメン界に参入し、華々しい業績を作った³¹。山田は、完全に独学でサンマの煮干しを使った和風ラーメンを作り上げた。また、坂井は、有名店「青葉」のラーメンに感動しつつも、青葉で修行をすることなく、独学でラーメン作りを学んでいる。また、「中村屋」の中村栄利は、アメリカ・カリフォルニアのミラ・コスタ大学に留学している時に、ラーメンを作ることを覚え、日本に戻り、やはり独学で独自のラーメンを作るに至った。「大文字」の中村鉦は元セブン・イレブンの社員だった。「一二三」を開業させた現フードプロデューサーの匠ゆうじも、サラリーマンという肩書きをもったまま、ラーメン作りの技術を学んだ³²。「一風堂」の河原成美は、他のラーメン店主と違って興味深い。彼自身の本で述べているように、若き日に窃盗事件を起こして逮捕されている。しかし、その後深く反省し、生まれ変わり、わずか一年のラーメン店修行を

経て、「一風堂」を開業し、全国にその名を轟かせる有名店に育て上げた³³。さらに、芸能の世界やアスリートの世界からの参入もある。東京ラーメンの老舗「味助」の田中泉二は、「45年間修行してきた長唄の師匠」³⁴であった。「くにおか」の店主の国岡は、元プロ野球選手で、ラーメン店主の友人に習い、独立している³⁵。また、他の飲食店で調理師として働いていた人がラーメン界に参入してくる例も多くある。例えば、石塚和夫はイタリア料理の専門家であった。彼は、自身の店がいき詰まりかけていたときに、「ガチンコ！ラーメン道」という番組の企画に出演し、その企画での修行を通じて、ラーメン屋を開業するに至った。こうしたケースは極めて例外的ではあるが、他の飲食業界から参入する、という料理人は決して少なくない³⁶。「麺や福一」の石曾根知宏も、西洋料理を扱うワインレストランを閉店させ、独学でラーメン作りを学び、自身のラーメン屋を開業させた³⁷。こうしたことは、日本人に留まらない。Oliver Presteleは、ドイツから仕事で来日した際にラーメンの魅力に惹きつけられ、日本国内のラーメン屋を食べ歩き、祖国のドイツ・ベルリンで屋台のラーメン店を開業してしまった。彼は、脱サラではなく、現職のサラリーマンであり、金曜日の夜と土曜日の夜だけラーメン屋を営んでいる³⁸。

さて、第2節でも述べたように、ラーメンの世界は、「修行」や「見習い」といった長期間にわたる修行が絶対的な前提となっていない。また、上述したように、他の職種から参入する人が極めて多い世界であり、名門店や熟練者のもとで長期間にわたり修行することや見習いを経験することなく、「独学」で参入可能な世界なのである。このことは、「ぜんや」の飯倉洋孝もみごとに示してくれている。彼は、通産省（現経済産業省）の役人であった。彼は、国家公務員からラーメン屋へと転職したことでも有名な人物である。

通産省に入ってみてわかったんですが、机上の勉強はできても人間的に歪んでいる人が結構多いんです。入省してから7～8年経った頃、無茶苦茶なことを言う人が上司になって……。自分の性格を考えたら“これはやっていけないな”と思うようになったんですよ。それじゃ何ができるのかな、と考えたとき、小ざ

い頃から料理が好きだったので飲食店をやってみようと。でも30歳近かったので、修行とかないでできるものはないか、と思ってひらめいたのがラーメン店だったんです。それで、とりあえず通産省をやめ、5ヵ月ほどはフリーターをやっていました。そして、フリーターじゃどうしようもないですし、ラーメン店をやるにはどうすればいいのかもわからなかったので、“まず飲食関係の仕事をやろう”と思って入ったのがファミリーレストラン。…中略… 本当は役所やめてから5年くらいでなんとかラーメン店を開業しようと思っていたんですが、無理でしたね³⁹。

結局のところ、飯倉は、ファミリーレストランで働いただけで、どこかのラーメン屋で働くことはなかった。文字通り、まさに独学であった。そして、一人でラーメンの試作を繰り返し、食べ歩きを続けた。その後、彼は、横浜ラーメン博物館主宰の「ラーメン登竜門」というイベントに参加し、そこで自己流のラーメンをラーメン評論家に披露した。「ぜんや」オープンの三ヶ月前であった。だが、彼の作るラーメンは、評価を得るには至らなかった。彼は、「酷評ばかり」だったと後に述べている⁴⁰。「登竜門に出たのはいいんですが、酷評ばかりでした。3ヵ月後の8月にはオープンを決めていたのですが、“やっぱり甘いもんじゃないよな”と痛感しましたね。味づくりは一からやり直します。また、食べ歩いては試作してを繰り返してたんです」⁴¹。

こうした独学が許されるのも、ラーメンの世界の大きな特徴なのかもしれない。彼は、特定のラーメン屋さんで修行をしなかった。だが、その後、彼は、他にないような上質の塩ラーメンを完成させ、行列の絶えない人気店を作り上げることになる。そのことについてさらに、彼はこう述べている。「振り返ってみると、ラーメン店で修行しなかったのがよかったのかもしれない。当時、塩味は傍流でしたから、修行していたら塩ラーメンで勝負はできなかったと思います」⁴²。飯倉は、繰り返し、「修行をしない」、「修行しなくてよかった」と述べており、「反修行主義」のような立場を表明している⁴³。このように、ラーメンの世界では、修行をしていることが高い評価につながるないのである。これは、非常に奇妙なこと

である。どんな世界であっても、修行をすることは決して否定されることではないはずである。一つの技や技能を習得するためには、何十年にもわたってその道の師匠に従事することが不可欠だ、と考えるほうが自然ではないか。では、なぜラーメン職人は、「修行」にではなく、「独学」にこだわるのだろうか。こうした「反修行主義」は、すでに挙げた「がんこ」の一条にも見受けられる。「…私は誰にも教わらなかったから、全くの無知からスタートした。だから、失敗も回り道もずいぶんしたけれど、そのおかげでいろんな方法論や可能性をつかむことが出来た。これは最初から手順を教えてもらうよりも、ずっと視野が広がるんです」⁴⁴。

ここで二つの問いが生じる。一つ目は、教師の実践能力は、長期間にわたる「修行」を徹底して行うことによって習得するようなものなのか、それとも、ラーメン屋のように、「修行」ではなく、誰にも教わらない「独学」によって習得できるようなものなのか、という問いである—ここでいう独学の場合、ある一定期間の基礎学習期間があってもかまわない—。二つ目は、「上述したようなラーメン屋店主の『独学』とはいったいどういうものなのか」、という問いである。前者の問いは第6節で論じ、後者の問いは第5節で論じることにする。

4. 「同僚性」は「独学」を妨げるものか

ところで、このように「独学とは何か」について論じていると、次のような反論が来るかもしれない。すなわち、たしかにラーメン屋の場合、修行後の独立—開業ということが問題となるが、教師は、独立することが目的ではないし、独立できる立場にあるわけでもない。いや、それ以前に、学校という場は、同僚性が大切なのであって、個人が単独で何かを行うことは難しいのではないか、他の教師とのバランスが大切なのではないか、という反論である。たしかに、教師たちの職場となる学校や幼稚園では、先輩—後輩関係や同僚性が強く、なかなか一人のプロとしての自律性を保つことが難しい。教育委員会や校長や教頭を頂点とする学校内外のヒエラルキーも毅然としてある。教育の場は、チームとして動いていく側面が強く、また日本文化特有の集団意識・帰属意識やそれらの背景となる学校文化も重なって、一人の個人が独

立して個の責任の中で何かを行うことは、たしかに非常に困難である。

しかし、それにもかかわらず、教師は、一人の教師として複数の人間の前に立ち、一人で授業を進めていかなければならないし、また個々の子どもたちとのかわりにおいても、教師が一人で目の前にいるその子どもと向かい合わなければならない。この「ねばならない」は、「義務」というよりは「必然」である。どんな場合であれ、どのような授業をするか、どのようにその子どもと向き合うかは、教師個人に委ねられている。授業の場合、たとえ公教育としての一定の教育水準を保つために一授業内容が学習指導要領などによって厳密に規定されているとしても、その内容をどのように分節化し、つなぎ合わせ、統合していくか、どのような口調で、どのようなイントネーションで、どのように発問し、どのように子どもの発言に応じ、どのような授業の帰結を導くのか、といった授業そのものにおいては、個人の裁量に任されている。また、こうした授業そのものの腕を鍛える授業研究や教材研究などは、或る意味、「独学」でやっていかなければならない。なぜなら、こうした授業研究や教材研究（強制的な「研修」を除く）を行うか否かは、個々の教師の意思や判断に委ねられているからである。

このことは精神医療の現場でも通用する。教育と同様に同僚性が重んじられ、その内容が厳密に規定されている精神医療においても、個別対応は必然である。例えば、精神病理学者であり精神科医である木村敏は、「この人とどう付き合うかというのはその人その人で全部違うので、私は治療論を書けなかったし、いまから書くつもりもありません」⁴⁵、と述べており、組織に属する医者であっても、また厳しく治療法が規定されている医療の世界においても、患者一人ひとりとの関わり方は、医師個人に拠っている、ということが窺える。

以上のように、医療においても、教育においても、その実践現場では、チーム性を重視しつつも、相手とのかわり方や専門技術の個々のケースへの適用に関しては、個々人の判断や行為に委ねられているのである。

ラーメン屋に限らず、飲食店も総じてチームで仕事を行っている。規模の大きい店ほど、組織は複雑になり、構成員・スタッフの数も増えていく。そういう意味では、

料理の世界も、同僚性やチーム性の強い世界ではある。しかし、料理を作るときは、一人の料理人として、己の責任の下で、一人で料理をしなければならない。個人店を営む者は、まさにこうした問題に直面する。

ラーメン屋の場合、独立とは、ラーメン屋の店主になることを意味し、その店の味＝自分の作品となる。他の料理店とは異なり、独立してラーメン屋店主となった人は、「ラーメン一本」で勝負をしなければならない。客は、美味しければまた来るし、そうでなければもう来ない。そうした中で、唯我独尊に、孤立無援に、「独学する」のである。またそうした独学を怠れば、その店に客が来なくなってしまう危険性が非常に高くなる。また、独立して個人で開業する場合は、ラーメンそのものだけでなく、店の雰囲気、サービスの方法、清潔感など、あらゆる角度から自分の店を、自分の目で、厳しく見つめていかなければならない。例えば、一風堂の河原は、このことを、「QSC」という言葉で説明している。QSCは、**quality, service, cleanliness**の頭文字を取ったもので、飲食業界でよく使用される概念である。河原の一風堂では、「QSCシャッピングリスト」という運動を行っている。これは、「『店を嫌いになる人をつくってしまっているとしたら、それはどの点か』をスタッフ全員で話し合い、その結果をリストアップしていく」⁴⁶というものである。

以上のように、教育や福祉や精神医学の世界においても、また、ラーメン屋の世界であっても、チーム性、同僚性が重視されており、また、個々の力量も問われているのである。

次節では、前節まで取り上げてきた「独学」という語そのものについて考えてみたい。ラーメン界では、「独学」は、軽蔑される言葉ではなく、讃えられるべき言葉であった。なぜ、ラーメン界では、「技や技術のある他者に学ばず、一人で勝手に学ぶ」といった独学が讃えられ、「修行」は否定されてしまうのだろうか。

5. 独学の解釈学的転回—独学・自習・修行

一般的に、独学は「自習」と同義語として見なされている。文字通り、「(誰かに教わるのではなく)一人で学ぶこと」と考えれば、どちらの言葉もぴたりと当てはまる。広辞苑(第五版)では、独学は、「師に就かずに独力

で学問すること」とされており、自習も、「師に就かず、自ら学問を修めること」とされている。「師に就かない」という点では、どちらも同じ意味である。辞書的な定義においては、「独力で」と「自ら」の違いしか確認できない。

では、自習はどのような場面で使用される言葉なのだろうか。日常的には、学校で誰からも教わらず一人で学ぶとき、人は「独学をしている」とは言わず、「自習をしている」と言う。主に、子どもが教師不在のまま一人で勉強するとき、この言葉が使用される。例えば、「今日の授業は、先生が急用なので、自習にします」、という言い回しがある。

言語の告知機能という観点からいえば、独学と自習は、同じ意味内容を含みつつも、それが使用される場面は異なっているように思われる。例えば、非常に興味深いのだが、教師の自分の磨き方について述べた関根正明の『教師—自己の伸ばし方 磨き方』という本のタイトルを示す英語文がある。その英語文は、“**Self-Education to be a good teacher**”である。そのまま直訳すれば、まさに「良い教師になるための独学」となるが、これを「良い教師になるための自習」と訳すのはおかしい。また、「図書館で独学する生徒」という表現も奇妙である。「図書館で自習する生徒」が妥当であろう。学校において、「自習時間」はあるものの、「独学時間」があるわけではない。このように、教師の**self-education**は、独学と呼ばれ、子どもたちの**self-education**は、自習と呼ばれることになる。

英語の場合、**self-education**、**self-study**、**teaching oneself**といった名詞がある。これらは、いずれも、「一人で学ぶ」、「自分で学ぶ」といったニュアンスをもった言葉である。どの単語にも、「自分自身で」というニュアンスをもつ**self**という言葉が用いられている。この場合、やはり、日本語と同様、使う人間やその文脈に応じて、それぞれの語を使い分けることになるが、**education**と**study**という語感から考えても、日本語における独学と自習の区別に相当すると考えられる。

ドイツ語の場合も、英語と同様に、独学と自習に対応する語が二種類あるのだが、その内実は英語とは異なっている。すなわち、英語の**self**に対応する**selbst**が用いら

れている**Selbsterziehung**と、**auto-**という接頭辞の付いた**Autodidakt**という二つの語である。この区別を、英語との対比を通して、さらに考察してみよう。

English-German German-English Dictionary⁴⁷では、**self-education**という項目はなく、**self-educated**という形容詞のみが記載されている。例文として、**He is self-educated**（彼は独学である）が挙げられており、その独訳は、**er ist Autodidakt**である。どちらも「彼は独学である」といった意味である。逆に、ドイツ語の場合、**Selbsterziehung**という語の項目はなく、**Autodidakt**のみが記載されている。**Autodidakt**は、**self-taught person**（独学する人／自分自身を**teach**する人間）、と説明されている。英語では、**self-education**と**Autodidakt**が同義語として扱われており、その違いは浮かび上がってこない。ゆえに、この語を、ドイツ語の言語連関に基づいて、その差異について明らかにしなければならない。

Selbsterziehungは、辞書的には、「自己教育」、「修養」といった意味であり、語感的には、「教師なしに自分で学ぶこと」という意味であり、日本語や英語と同様、「師に就かないで、自分一人で学ぶ」というニュアンスを持っている。ここで重要なのは、**selbst**という指示代名詞である。**selbst**は、「自ら」、「自分自身」、「それ自体」といった主体性を示す代名詞であり、他人によってではなく、自分自身によって、という自らの意思がこの語に含み込まれている。

他方、**auto-**という接頭辞は、そもそもギリシャ語の $\alpha\upsilon\tau\omicron\varsigma$ (**autos**) に由来している。 $\alpha\upsilon\tau\omicron\varsigma$ は、男性三人称単数主格の代名詞であり、英語の**self**、ドイツ語の**selbst**に対応する。ゆえに、ギリシャ語に遡っても、**selbst/self**と**auto-**の違いは見えてこない。しかし、接頭辞の**auto-**は、「自分自身で」という意味だけでなく、「自動で」、「自動的に」、「オートに」、「ひとりで」、といったニュアンスをもった語でもあり、そこには、**selbst**ほどの強い主体性は読み取れない。むしろ、現代的な感覚では、「自分の意志とは関係なく勝手に動き出す」という語感さえある。ゆえに、**Autodidakt**は、「ひとりでに学ぶ」といった解釈が成り立つ。**auto-**という接頭辞をこのように解釈するならば、「自分自ら」という**selbst-**と「自動的」という**auto-**は、全く異なったニュアンスを含むそ

れぞれ異なった語であり、そこに、一般的な解釈では見えてこない自習と独学の「差異」があるということが見えてくる。

以上の考察を、*Selbsterziehung*と*Autodidakt*を、それぞれ「自習」と「独学」に転用させてみよう。すると、自習(*Selbsterziehung*)というのは、主体的に、自らの意思で、自分の力だけで学んでいくことである、と解釈することができる。さらには、自習とは、一人で机(調理場)に向かい、自ら主体的に学ぶことと解釈できる。ラーメン店主は、このような意味で、自習しているわけではない。どの店主も、「食べ歩き」というフィールドワークを行っており、文字通り、「自ら動いている」。しかも、それは、近所に留まらず、全国に及んでいる。自分の財産を投げ打って、全国のラーメン屋さんを食べ歩き、ノートをとり、分析し、それを基に自分で模倣し、試行錯誤し、失敗し、さらに再び食べ歩く。例えば、「きら星」店主の星野能宏は、全国のラーメン屋さんを食べ歩き、膨大な数の名刺を集め、様々な味を体得してきたことでよく知られている⁴⁸。先述した「一風堂」の河原も、相当数のラーメン屋さんを食べ歩いている。彼が「一風堂」の一号店をオープンさせた頃はまだそれほどラーメン情報誌が発刊されていなかった。河原は、「当時はいまのようにガイドブックもなかったので、雑誌や人づてに情報を集め、一軒一軒自分の足で探しながら、味を確かめていった」⁴⁹、と当時の自身の食べ歩きについて振り返っている。また、第二節で挙げた「がんこ」の一条も、かつて客足が伸びず、行き詰ったときに、「新橋の居酒屋に行き、若者に人気のあるメニューを全部注文」して、そこで「テールスープ」の味から、一つのヒントを得た。それは、「スナック菓子の味」というヒントであった⁵⁰。一条は、このヒントを手がかりにして、さらに一条自身のこだわりである「しょっぱさ」を前面に出して、彼にしかない独自のラーメンを産み出した。「支那そばや」の佐野実は、ラーメン店を開業する前も一人でガイドブックを頼りに有名店を食べ歩き、さらに、開業後も、「味に悩むと、すぐに食べ歩きに出かけ、自分の舌を頼りに勉強を続けた」⁵¹、という。「今まで2000軒以上は、まわってますね。今でもラーメンを食べるだけのために、北海道や九州にでかけますよ」⁵²。

ラーメンの独学は、単に師に就かずに一人で学ぶというだけではなく、一人でおびたしい数のラーメンやその他の食べ物を食べ、それを学び、ヒントを得て、模倣することで、ひとりでの学んでいく営みであり、まさに*Autodidakt*そのものであると言えよう。独学するラーメン屋店主は、調理場にこもって思索するのではなく、実際に外に出て、たくさんの同業者から実際に学んでいる。このことについては佐々木も注目しており、次のように述べている。

ラーメン屋の店主は結構ラーメンが好き。休みにラーメンを食べ歩く店主も少なくありません。単に食べるだけではなく、お互いに顔見知りになって情報交換したりしています。店主同士が高い次元の情報交換をして、お互いの味が良くなれば、食べるほうも嬉しい。同業者の団体や組合というのは、あらゆる外食産業にありますが、ラーメン業界はもっと垣根を飛び越えたような交流を行っているように思います。他の外食産業では見られない現象でしょう⁵³。

この佐々木の発言に従えば、やはりラーメン店主たちは、自ら動いて、ラーメンを食べ歩き、相互に情報交換をし合い、自らの腕を磨こうとしている。佐々木も、こうした食べ歩き―「垣根を飛び越えた交流」は他の外食産業では見られない現象と考えている。彼らは、他の外食産業では見られないほどに、食べ歩きをし、情報交換をし、研究し、飽くなき探求をしている。なぜ彼らはここまでラーメンにこだわるのか。なぜ独立してラーメン職人になっているにもかかわらず食べ歩きを続けるのか。

また、ラーメンと独学の関連性を示してくれる一つの具体例がある。「たいめいけん」の茂出木心護の逸話である。彼は、日本の洋食文化の礎を築いた「泰明軒」で修行した後に独立した料理人であり、日本の洋食界で最も有名なコックの一人である。そんな茂出木は、無類のラーメン好きでもあった。

なん年も前からやりたくってしょうのないラーメンやを、調理場の一部を改造してスタンドを作りはじめました。…中略…ほんとうのことをいいますと、

私はラーメンが好きで三日食べなきゃ変になるほどです。それで、どこかに美味しいところがないかと探すくらいなら、自分ではじめようとやった仕事でした⁵⁴。

茂出木は、ラーメンを食べなければ変になるほど、ラーメンが好きであった。いや、ラーメンを食べていないと、自分の意志とは無関係に、「変」になってしまうほどであった。その結果、彼はラーメン作りを始めてしまう。ここで重要なのは、彼は、自分ではじめようとやった仕事ではあったが、そこには、自分の専門分野外の仕事を何となしに始めた、という事実である。ラーメンには、このように異なった分野の調理人をも引き込むほどの吸引力を持っている。これほどまでに人を惹きつけるラーメン、いったいラーメンの魅力はどこにあるのか。東海林さだおの言葉を借りれば、「人は何故にラーメンで興奮するのか」、という問いになるだろう⁵⁵。だが、この問いは本論のテーマを超える大きな問題であるので、ここでは、ラーメン屋店主やラーメンの魅力に惹きつけられた料理人は、惜しむことなく、食べ歩きを行っており、誰からの命令でもなく、飽くなき探求のために自ら動いている、という事実だけを確認しておきたい。

このことを踏まえて、「修行」について考えてみたい。「独学」は、一般的な言語使用においては、明らかに「修行」と区別されている。料理の世界における「修行する」ということは、一つの場所で、特定の師に就いて、長い時間をかけて、必要な技能を身につけることである。これは、料理の世界だけでなく、一般的理解として妥当なものだと思われる。しかし、独学を、「食べ歩き」、「垣根を越えた学び」と特徴付けたとき、修行と独学には、一つの深いつながりがあるようにも思えるのである。一般的には、「修行」とは、学問や技芸などに励み、それをみがくことであり、一つの行為を修めることである。ところが、広辞苑では、①悟りを求めて仏の教えを实践すること、②精神をきたえ、学問・技芸などを修めみがくこと、またそのために諸国をめぐること、とある。そもそも修行は、仏教用語であり、それが転じて、②の意味が派生した、と考えるとよさそうである。また、例えば、「武者修行」は、武士が日本各国をまわり、自らの武術の腕を磨く旅であり、文字通り、様々な場をめぐり歩くこと

であった。これは、まさに「食べ歩き」を真摯に行うラーメン屋店主の行為に通じるのではないだろうか。ラーメンを究めるために食べ歩くことは、一つのことを修めるために各地を巡ることであった。とすると、ラーメン界の「独学」も、立派な修行であり、本来の意味での修行を示してくれているのではないだろうか。すでに述べた飯倉も、言葉では「修行」を否定しつつも、実際に、色々なラーメン屋を食べ歩き、試行錯誤を繰り返していた。ここで、一人注目したい人物がいる。栃木県にある「バカうまラーメン花の季」の店主菊池秀之だ。彼は、「ラーメンフリークの草分け的存在」⁵⁶（垣東、2000）と言われている人物で、学生時代から熱狂的なラーメンファンであった。彼の独学は、完全に修行の域に達している。彼は、大学を卒業した1979年から1989年まで、十年間、ステーキレストランで働いた。その後、ラーメン屋店主になるべくして、1989年から1991年までの間、ラーメンを食べ歩く旅に出たというのだ。垣東によれば、「仕事をやめたあと、菊池さんは全国のラーメンを食べ歩く旅を始めた。関西、九州、東北、北海道、四国などを1989～91年の間に食べ歩いた」⁵⁷、とのことである。その際、彼は、8ミリビデオカメラを持ち歩いて、食べたラーメン屋の風景やラーメンそのものを撮影し、さらに自らの感想までもテープに残している。「菊池さんのラーメン屋巡りで一風変わっているのは、8ミリビデオを持ち歩いたことだろう」⁵⁸。彼の場合、ただの食べ歩きではない。ビデオカメラでラーメン屋の外観や店内を撮影し、さらに、その映像を見ながら、後で店の情報や感想を書き残していたのであった。ビデオカメラの撮影まで行うラーメン屋店主はなかなかいないが、熱狂的なラーメンファンは、デジタルカメラなどでラーメンを撮影し、日記に書き留めたり、自身のホームページやブログに書き残したりしている。また、そうしたラーメンフリークがラーメン店主になることも決して少なくはない。

以上の考察から、独学は、日常的には、自習と同一のもので、どちらもself-educationに対応する概念であるが、反省的には、Autodidaktに通じており、修行の本来の意味に近い概念である、ということが言えそうである。とりわけ、ラーメンの世界では、最も根本的な意味での修行、ラーメン屋店主としての精神性と技能・技術を体得

する食べ歩きが行われている。彼らの多くは、修行ではなく独学と語っていたが、実は、彼らこそ、本来の意味での修行をしていたのである。

6. 独学と教師の学び

以上の考察から、独学は、特定の他者に就かないで一人で学ぶというだけでなく、技能を修得するために、孤立無援に各地へと赴くという本来の意味での修行を示す言葉でもある、ということが明らかになった。

ところで、以上の考察で明らかにされたような独学、例えば、各地を巡る食べ歩きや垣根を越えた交流などは、言い方は違っても、教育実践の分野においても、実は、積極的に行われてきたことではなかっただろうか。今日の教育学の中で「教師の独学」について議論されることはほとんどないが、かつてから、たくさんの授業の見歩き、教師同士の垣根を越えて交流するという活動はあったのではないだろうか。

ラーメンの世界での「食べ歩き」の発想の一端は、明治期から続けられてきた授業研究の内に確認することができる。授業研究は、小規模ながら、まさに授業の見歩き、批評の場であった⁵⁹。「授業を観察し反省し批評するという意味における授業の研究は、教師の文化として明治期以来の伝統を有している」⁶⁰、という指摘もある。また、例えば、大西も、実践記録を読むこと、そして、何よりもすぐれた実践を直接見ること強く訴えている。「若い教師は、本を読むだけでなく、すぐれた教師が実際に行っている授業を実際に見るべきだと私は思う」⁶¹。そんな大西も、若き日には、膨大な実践の数々を見てまわっていた。

ずいぶん多くの他人の授業を私はできるだけ見るようにしてきた。授業だけではなく、全生研の服部潔氏、亡き前沢泰氏など、遠くまで学級指導や、学年会指導なども見学に出かけたのである。もちろん、有名な人の実践だけではない。すこしでも工夫のある授業や、学級経営などを見ることによって私は、教師としてのさまざまな力量をそこから身につけることができたと信じているのである。そしてそれは、他人の授業を見るだけではなく、その他人の授業の中に自分の授業の

姿を発見し、「ああ、こういうふうに表示するのだナ」と納得したり、「こういうふうにはだめだ。私もこういうことを無意識にやっているナ」……というふうに、自分の実践をそこに見て工夫と反省と、自己批判とを積み重ねていくのである⁶²。

この大西の「見歩き」と「自己省察」は、まさにラーメン屋店主の食べ歩きに通ずることではないだろうか。彼が見たのは、有名人の実践だけでない。無名の一教師の授業や学級経営もまた、彼の学びとなっていた。これは、ラーメンの世界では極めて当然のことである。ラーメンにこだわる店主らは、有名ラーメン店だけでなく、まだ誰も食べたことのないラーメン店も探し求めている。武者修行のように、「未だ知らぬ驚きの味」を求めて、自費で各地を食べ歩く。これは、長期間一つの技能を修めた師の下で学ぶ修行というよりは、むしろ一つの技の習得のために一人で各地を巡る本来の修行である。

大西のように、自ら各地を巡り、数多くの授業を見歩いたり、任意の研修に自費で参加したりする教師は、日本では決して珍しいことではない。授業の見歩きではないが、千々布は、日本の教師の学びについて、次のように述べている。

米国の教師と異なり、研修に向かう際のインセンティブがほとんどない状況で、多くの教師が自発的に研修している。民間の企業や団体が主催する研修会は高額の参加費（米国に比べると安いものの）が必要な場合が多いが、私費でそのような研修会に参加する教師も多い。また、市町村単位で組織される教科別研究会で知り合った教師同士で、インフォーマルに組織される研究会も多い。…中略…多くは、自らの教師としての資質をより向上させたいという純粋な気持ちである⁶³。

誰かの授業ではなく研修ではあるが、こうした教師の自主的な活動も、広義において、独学的な営みと考えてよいだろう。しかも、ここで注目したいのは、教師たちは、「自分の教師としての資質を向上させたいという純粋な気持ち」で、学びに出かけている、という点である。

こうした純粋な気持ちは、熱心に研究し続け、私費で食べ歩きを続けるラーメン屋店主にも通ずることではないだろうか。

食べ歩きだけではない。修行を拒み、師に就くことをせずに、独学に励み、一杯のラーメンを作り上げるために時間も労力も厭わないラーメン屋店主の姿は、自律した教師の生々しい姿と見事に重なり合う。特定の人間の下に従事することなく、或る教師にインスパイアされ、独学で自分の教育技術を発展させた教師もいる。教育技術法則化運動を行った向山洋一である。彼は、斎藤喜博の実践や書物から自ら学び、彼に従事することなく、彼を追い、自らの教育方法を生み出した教師である。「ぼくは斎藤喜博氏に会ったことはない。ぼくは斎藤喜博氏を師と思っているのではない。ぼくは斎藤喜博氏の仕事に同じ教師として、敬意を表しているのである」⁶⁴。そんな彼は、斎藤が小学校の生徒たちに対して行っていたマツト運動の実践に心を打たれ、彼の実践を「受けついでいくこと」⁶⁵を決意した。こうした向山の学びにも、修行を否定したラーメン屋店主の独学に通ずるものがあると言えるだろう。

最後に、教師の授業づくりにおける「産みの苦しみ」、「創造すること」について考えてみたい。教師や教師の仕事とは何か、ということについて問い続けた斎藤喜博は、つくり出すということについて、次のように述べている。「教育の実践においては、他人が選んだ教材を安易にそのままつかったり、他人のつくり出した技術や方法をそのまま安易にまねしたりしたところで、生きた新しい人間や集団をつくり出すことなどできない」、「どんなに苦しくても、そのときどきに自分で教材や子どもにぶつかり、自分で教材を選び出したり解釈したり、技術や方法をつくり出したりしないと、どんな教材をつかい技術や方法をつかっても、教師も子どもも固定化し常識的になってしまう」⁶⁶。この斎藤の発言は、まさに本論で論じてきた独学のあり方に通じている。ラーメン店主が頑なに修行を拒んだのも、ラーメンの技術や方法の一面的な実践への適用を避けるためであり、他人のつくり出した技術や方法の安易なまねに終わらせないためであった。もっと言えば、斎藤が言うように、教育の仕事というのが—また、ラーメンを作る仕事も同様に—、決められた事柄

を再現することではなく、「創造的なもの」であり、「追求的な仕事」だからであろう⁶⁷。もっとも、決められた事柄を決められたとおりにすることができないのが、教育の実践であり、ラーメン作りであるのかもしれない。また、それゆえに、斎藤自身、膨大な数の授業を見歩き、実践記録を読み、垣根を越えた交流の場を自ら設けていたのであろう。斎藤は、「授業をつくり出す」という言い方を好んで用いている。この「つくり出す」という産みの苦しきは、現在の教育の世界においても、またラーメンの世界においても、常に問題とされる事柄であろう⁶⁸。「教育という仕事は、美学的なものだ」⁶⁹、という斎藤の指摘は、これからも何度も繰り返し検討されるべきことではないだろうか。

おわりに

本論は、教師論の文脈の中で根強い暗黙の基盤となっている「修行」について、ラーメン屋店主の「独学」という言葉を手がかりに、反省することを目指す試みである。その際、向山のように、「教師は修行が足りない」ということを指摘するのではなく、むしろ、その「修行」の内実を通じて、教師の学びについて反省する、というのが本論の主眼であった。もっと言えば、日本人の根底にある学びの精神のようなものを描いてみる無謀な試みだったかもしれない。

ラーメン屋店主の声に耳を傾け、彼らとの対話を重ねるにつれて、ラーメン界で活躍している人たちは、いわゆる職人肌の人ではなく、色々なことに興味をもち、とにかく自ら動いて学んでいるという人が多いということが見えてきた。自分の職場に腰を落ち着けることなく、自分の現状に満足することなく、なんでも積極的に自分なりに挑戦してみる、そういう姿勢があった。決まった型や形式があるわけではない。或る程度の基本を学ぶだけでよい。修行があるとはいえ、どんなに長くても三年。しかし、修行期間が短いからといって、気楽で安易な世界ではない。

こうしたラーメンの世界を教育学の文脈の中で描けないか。これまでの教授学や教師学や教育技術論とは違う仕方で教師の陶冶論を描くことはできないのか。そういった問いが自分の中に生まれてきた。また、教えるとい

う技能の習得を、傍観者的な視点ではなく、一個の人間として書くことはできないのだろうか。自分の先入見や先理解を無理に排除しなくてもよいのではないか。そこで、筆者自身の先入観や先理解を問うた時、私はすぐにラーメンが頭に浮かんだ。演劇やミュージカルや絵画や音楽や狂言など、教育以外のものをモチーフにした教育学の論文は多々ある。それらの論者たちは、やはりその世界を好んでいるのだろうか。だとしたら、自分が好んでやまないラーメンをモチーフにして、自分の研究方法に基づきながら、教師の学びの輪郭を描くこともできるのではないか。本論は、こうしたことを試みるささやかな冒険でもあった。

【引用文献】

浅田匡、生田孝至、藤岡完治編、成長する教師、金子書房、石神秀幸、POPEYE特別編集ラーメン王・石神秀幸徹底調査最強のラーメン、MAGAZIN HOUSE MOOK、2003
 石神秀幸、本物のラーメン300、2006
 石塚和夫、ありがと。あなたがいてくれたから！ KKロングセラーズ、2006
 OYSY探検隊編、OYSYラーメン、柴田書店MOOK、1994
 大西忠治、教師の教育力—大西忠治の教師修行—、日本書籍、1987
 岡田哲、ラーメンの誕生、筑摩書房、2002
 奥山忠政、文化圏類学・ラーメン篇、明石書店、2003
 小野員裕、ラーメンのある町へ！ 新潮社、2004
 垣東充生、湯気のむこうの伝説、新宿書房、2000
 河田剛、ラーメンの経済学、角川書店、2001
 河原成美、一風堂の秘密—ラーメン職人河原成美が明かす繁盛店の作り方 経済界、2001
 河原成美、五輪書、致知出版社、2004
 きむらとも、医者とラーメン屋、新風社、2006
 木村敏・檜垣立哉、生命と現実—木村敏との対話 河出書房新社、2006
 CREA Due、クレア・イツ2004.No.2、文藝春秋、2004
 広辞苑第五版、岩波書店、1998
 小菅桂子、にっぽんラーメン物語、講談社、1998
 斉藤喜博、授業をつくる仕事、一壺書房、1975
 佐々木晶、ラーメンを味わいつくす 光文社、2002
 佐藤学、教育方法学、岩波書店、1996
 佐藤学、教育の方法、放送大学教育振興会、1999

篠原史臣他、ラーメン屋やろうよ！ アスコム、2003
 柴田書店編、中華めん、柴田書店、1985
 清水博丈、「竈」成功の秘密 双葉社、2002
 東海林さだお編、ラーメン大好き！！ 冬樹社、1982
 関根正明、教師—伸ばし方 磨き方 学陽書房、1990
 050（ゼロ・ゴ・ゼロ）、2007年1月号Vol.5/No.9、あわわ、2007
 全国まちネタ情報TOWNS、ラーメンニッポン！ エス・ピーシー、2003
 武内伸、ラーメン王国の歩き方、光文社、1999
 千々布敏弥、日本の教師再生戦略、教育出版、2005
 土屋光正、行列のできるラーメン店づくり、商業界、2004
 特集アスペクト33、ラーメンマニアックス、アスペクト、1998
 中村裕一他、旨さ凝縮！無敵のラーメン 昭文社、2004
 林家木久蔵、なるほど・ザ・ラーメン、かんき出版、1981
 林家木久蔵、木久蔵のラーメン塾、三修社、1985
 はんつ遠藤、首都圏+全国のラーメン厳選300軒、駿河台出版社、2007
 藤岡完治、授業をデザインする、浅田匡、生田孝至、藤岡完治編、成長する教師—教師学への誘い、金子書房、1998
 別冊東京生活、語るラーメン東京、エイ出版社、2007
 向山洋一、教師修行十年—プロ教師への道—、明治図書、1986
 茂出木心護、洋食や 中公文庫、1980
 森枝卓士、ラーメン三昧、雄鶏社、1991
 山本益博、東京 味のグランプリ200、1982
 wordsworth reference、English-German German-English Dictionary、1982

1 こうした問い以前に、教師に「専門家」としての地位が与えられていないという批判もある cf.佐藤（1996）、pp.135-157。だが、本論では、こうした批判を認めた上で「専門家」という視点から論じていくことにする。

2 cf.千々布（2005）、pp.3-9

3 本論は、ラーメンの世界について論じているが、決してラーメン研究ではない。教育学や教育に関わる諸学の文脈で論じようとしている。ラーメンの歴史や経済学などに關しては、すでに優れた洞察を試みている書物が幾つも出版されている。ラーメン史に関しては、林家（1985）、小菅（1998）、岡田（2002）などが詳しい。

4 cf.きむらとも（2006）

5 他に、例えば、心理職に関する実践者育成は大学院教育を

- 主に採用している。教師の場合、現在大学院教育も推奨されてはいるが、免許証取得、採用試験を経て、新任研修を受ける、という主流となっている。かつては、均質的・形式的な研修ではなく、様々な教師集団が、新しい教師たちを自分たちの研究会（民間教育研究団体など）を作り、そこに彼らを誘っていた cf.向山（1986）、斎藤（1975）、森口（2004）など。
- 6 cf.大西（1987）
- 7 向山（1986）、p.75
- 8 関根（1990）p.186
- 9 奥山（2003）p.205
- 10 河田が参考にした土屋の文献は、絶版のため入手できなかった。
- 11 cf.河田（2001）pp.53-58
- 12 さらに、屋台－独立－全国展開に成功したラーメン店もある。京都で誕生した「天下一品」は、屋台をはじめ、その後、全国チェーン展開に成功し、日本全国の人々に愛されるラーメン店を産み出した cf.特集アспект、ラーメンマニアックス、pp-50-52。
- 13 この「特定の一つの観念に結びつけることができない」というのは、ラーメンを捉える上で非常に重要な問題である、と筆者は考えている。例えば、天ぷらや蕎麦や寿司といった食べ物の場合、われわれはおそらくかなり近いイメージを抱くに違いない。ところが、ラーメンの場合、人によって、イメージするラーメンそのものが違うのである。白いスープをイメージするものがいれば、赤いスープをイメージする者もいる。黒いスープ、黄金色のスープ、茶色いスープなど、数多くのスープがイメージされてしまうのである。
- 14 本書は、日本初のミシュラン方式の味のランキング本とされている。ラーメンのランキングも、この一冊の本から始まっている。
- 15 山本（1982）、p.201
- 16 岡田（2002）、pp.214-215 この「定義の不在」は、ラーメンの最も重要な概念規定のように思われるが、本論の趣旨を大きく超えてしまうので、今後の課題としたい。
- 17 筆者が2006年11月に行った「らーめん和屋」伊藤店主とのインタビューより。
- 18 また、これが、「誰にでも作れて、誰もが食べる国民食」、と言われる所以なのかもしれない。しかし、誰もが簡単に美味しいラーメンを作れるわけではない。これについては後で詳しく述べる。
- 19 石神（2003）、p.52
- 20 2004年に店主の体調不良のため、「土佐」は閉店したようである。
- 21 小野員裕（2004）、ラーメンのある町へ！ 新潮社
- 22 清水博丈（2002）、p.107
- 23 中村裕一他（2004）、p.108
- 24 特集アспект33、ラーメンマニアックス、p.64
- 25 この大石の発言をパラフレーズしてみると、「教師なんて簡単なのよ。研究者には、研究方法があるけど、教師には研究方法なんてないのよ。教師は研究方法もセンスもないの。ちょっとしたマニュアルと慣れさえあれば、あとは毎日同じこと繰り返せばいいだけだからね」、となる。
- 26 佐々木（2002）、p.41
- 27 佐々木、前掲書、p.21
- 28 垣東（2000）、p.66
- 29 奥山、前掲書、p.258
- 30 cf.垣東、前掲書、p.50-57
- 31 cf.垣東（2000）、佐々木（2002）、別冊東京生活（2007）
- 32 cf.特集アспект33、p.32
- 33 cf.河原（2001）、（2004）など。
- 34 林家（1981）、p.105
- 35 cf.050（2007）、p.33
- 36 cf.石塚、pp.18-50
- 37 はんつ遠藤（2007）、p.75
- 38 cf.クレア・イツ（2004） 又はオフィシャルHP（<http://www.oliverprestele.de/>）を参照。
- 39 ラーメン屋やろうよ！（2003） p.14
- 40 同上、p.15
- 41 同上、同
- 42 同上、同
- 43 この飯島の「反修行主義」は、河田も注目している。河田は、飯島を「完全独立型」の典型例とみなしているcf.河田、前掲書、p.54。
- 44 垣東（2000）、p.126
- 45 木村、檜垣（2006）、p.136
- 46 河原（2004） p.108
- 47 wordsworth reference（1982）
- 48 cf.中村 前掲書 p.76
- 49 河原、前掲書 p.206.
- 50 垣東（2000）、p.134
- 51 同上、p.157
- 52 同上、pp.157-158
- 53 佐々木、前掲書、p.21
- 54 茂出木（1980）、p.132
- 55 cf.東海林、前掲書、p.8
- 56 垣東、前掲書、p.95

57 同上、p.101

58 同上、p.101

59 明治期から伝統的に我が国で営まれてきた授業研究や校内研修のあり方は、アメリカにおいて非常に高く評価されているようである。千々布は、アメリカにおけるこうした教職員間の研究活動の欠如性を指摘しつつ、日本の教師の取り組みを高く評価している (cf.千々布、pp-58-66)

60 佐藤 (1996)、p.41

61 大西 (1987)、p.25

62 同上、同

63 千々布 (2005)、p.65

64 向山 (1986)、p.8

65 同上、p.9

66 齊藤 (1975)、p.8

67 同上、同

68 文脈は異なるが、佐藤は、こうした「つくり出すこと」を、授業をデザインする、という言い方で表現している。『『デザイン』という行為は、子どもが積み木で建物を建てる時のように、手探りでアイデアを一つのかたちに表現することを意味しています。教材の主題と子どもとの対話によって、一つの授業が「デザイン」されてゆきます。そして、この「デザイン」は、授業の前、中、後をとおして修正されてゆきます」(佐藤 (1999)、p.77)。彼は、「授業を創る」と明記しており、そこから「創造する」というニュアンスを読み取ることができる。また、藤岡も「授業デザイン」を、「授業設計」と対比させて論じている (藤岡 (1998)、cf.pp-10-16)

69 齊藤 (1975)、p.241