



第39回技能五輪国際大会の若い技能者達

2007年（平成19年）11月15日～18日までの4日間の競技日程で「第39回技能五輪国際大会」が静岡・沼津で開催され、11月21日に閉幕した。46カ国・地域が参加し、日本選手51人を含む813人の選手が世界一を目指して持てる技能を競った。来場者は30万人ともいわれており、技能の宣伝効果は少なくなかった。

この大会で日本選手は47職種中金メダル16でトップになり、銀5，銅3の計24個のメダルを獲得した。近年にない快挙である。一口に「技能五輪」といっても機械や設備・工具を駆使する技能から、数種の手工具のみを用いる技能まで多様である。とり分けわが国の「ものづくり」の中核を担う機械・メカトロ系職種の突出した成果には溜飲が下がる思いをいだいた人は少なくなかったのではなかろうか。

この大会後、度々テレビでも技能五輪が取り上げられたが、彼らの若者らしい爽やかなコメントが今でも心地よい。寸暇を惜しんで深夜まで刻苦したこと、目標時間を設定してそれに挑み続けた訓練を振り返って、今はやっとホッとしたという。寸陰も万歳のごとく感じられた当時の時の流れが、やっと本来の速度を取り戻したということであろう。将来を嘱望され、可能性を秘めた彼らの「ものづくり人生」に期待されているのは、匠としての深掘りされた何か（技能道）が求められているのではなかろうか。

禅寺の座禅会で自動炊飯器の功罪の話聞いた。今時の一般家庭のご飯の炊き方はどうだろうか。計量ボタンを押すと、適量の米がザーッと出てくる。それを水で洗って電気炊飯器に入れ、所定の分量の水を加え、時間を予約してスイッチを入れておけば自動的に炊き上がっている。至極便利で、小学生にもできる。

ところが一昔前までは、竈（かまど）にかけたあ

の釜でご飯を炊いていた。釜の内側に目盛など付いていないから水加減と火加減は容易ではなく、米の種類や乾燥程度によって水の分量を微妙に調整していた。いわゆる“カン”を働かせていたわけである。この“カン”による目分量がご飯の出来ぐあいを決定するからである。

すべてが機械的に処理されていることはまことに便利で結構なことではあるが、諸手を挙げて支持できることばかりではない。いつでも、だれにでも水加減が容易にできて、それなりのご飯が炊けるということになれば、米の質に対する関心は徐々に薄れ、カン・コツといった感性を急速に喪失するのではなかろうか。ひいては一粒ひとつぶが個性を秘めた生き物であった食物の生命が軽んぜられるという結果をも招く。彼らのように素質に恵まれた一流の技能者には、絶えず素材（米）にまで思いを馳せ、そこに心を遊ばせる感性が求められないだろうか。このことなしには理（ことわり）に適ったものづくりにはならないからである。

古来、中国の教えに「天地材工、和して一つになったときに初めてよいものができる」とされているが、これはご飯ひとつを炊く際にも経験・カン・コツといったものが炊き上がりの味を左右する状況があってはじめて意味を持つ言葉ではあるまいか。彼らにはぜひともわが国の将来の「ものづくり道」の道筋を隈なく照らしていただきたい。

うめず じろう

略歴

1970年3月 職業訓練中学校卒業
1974年3月 東京教育大学大学院修士課程修了
1975年4月 職業訓練中学校助手
1983年1月 工博（東大）
1989年4月 職業訓練中学校教授
2001年4月 職業能力開発総合大学校長長期課程部長・教授兼務、技能五輪全国大会・技能グランプリ技術委員長
2007年4月 職業能力開発総合大学校教授復帰