

特集

道徳科と キャリア教育

キャリア教育とは、「将来、社会的・職業的に自立し、社会の中で自分の役割を果たしながら、自分らしい生き方を実現する力」を育むための教育活動です。これまでに、学校教育の中では、キャリア教育を推進するためのさまざまな施策が展開されてきました。

自分の在り方や生き方を見つめる道徳科とキャリア教育を結び付けることで、より豊かな学びが生み出せるのではないのでしょうか。その考え方と実践のヒントを特集します。



【インタビュー】

南極で得たものは

渡貫淳子（第57次南極地域観測隊 調理隊員）

Junko Watanuki

調理の分野でキャリアを積み、調理隊員として南極地域観測隊に参加した渡貫淳子さん。南極に行くまでのことや南極で経験したこと、これからの仕事についてお聞きしました。



——南極地域観測隊の調理隊員の仕事とは、どのような仕事ですか。

1年間を南極で過ごす約30名の観測隊員の食事を、調理隊員2名で交代で作ります。南極にはコンビニなどありませんから、隊員は1年間、私たち調理隊員が作ったものしか口にできません。日本にいますときと変わらない食事を出しますが、南極では生活の自由度そのものが低いので、「食」への期待は高いと思います。仕事の途中でその日のメニューを確認しにくる隊員もいました。食事を楽しみにしてくれていたようで、料理人としては、それはやりがいや喜びになりましたね。——そもそも、なぜ観測隊の調理隊員になろうと思ったのですか。

きっかけは『南極料理人』*という映画を見たことです。映画の食事風景を見て、直感的に「ここで、この人たちの食事を作りたい」と思いました。その後は自分でも驚くくらいの熱量で、観測隊の経験者に話を聞いたり、本を読んだり。30歳を過ぎて、こんなに夢中になれることがあるとは、思いもしませんでした。——とはいえ、観測隊の調理隊員というのは特殊な仕事ですよね。不安はなかったのでしょうか。

もちろん、調理隊員の仕事についてはわからないことのほうが多かったのですが、これまでの料理人としての経験と照らし合わせたら、「できるだろう」と思いました。ただ、観測隊として南極に行くとなれば、家族とは1年以上離れ離れです。そういった迷いはありましたが、「悩んでいてもしょうがない。とにかく観測隊の試験を受けよう」と決心しました。1回目の受験は書類選考で、2回目は面接で不合格。そのたびに「何がダメだったのだろう」と落ち込みましたが、途中で諦めたら、その後の人生を楽しくやっていける自信がなくて……。3回目

でやっと合格しました。

——調理隊員の仕事に備えて、何か準備したことはありましたか。

自分には「早く作る」という経験が足りないと思ったので、お客さんの回転が速い居酒屋でアルバイトをしました。手早く確実に作るには、これまでとはまったく違うスキルが必要だと思ったんです。——それまでのキャリアを通して培ったことで、南極で役立ったスキルなどはありましたか。

特別なことではありませんが、例えば「決まった時間に登校する」こともスキルですよ。実は、毎日続けていることが、結果的に自分の生活の在り方につながる。何気なく行っている小さなことも、将来のためには無駄じゃないと思います。

あとは、相手のことをいかに考えられるか。これもあたりまえだけど大切だと思いました。観測隊の平均年齢は40歳ですが、「トイレットペーパーを使い切ったまま、補充をしない人がいる」といった些細な気遣い不足が、ミーティングの議題になるんです。子どもみたいでしょ？ 観測隊はたった30人の小さな社会なので、人間関係のストレスはあります。でも、それがなかったら、おもしろくなかったかもしれません。人間関係の中で自分がどんな人間かに気づいたり、相手に対して何ができるかと考えたり。人間関係に悩んだけれど、人間関係に救われもしました。

——南極に行って得たものはありますか。

多少のことには動じなくなりましたね。マイナス30度の中、寝袋で寝るという経験をすると、もう怖いものはないというか……何かを経験することは、自信をもつことにつながると思います。

また、違う業種の仕事を間近に見ることができたのも貴重な体験でした。ある日、突然、発電機の警報が鳴ったんです。

南極では発電機のトラブルは死活問題。入浴中だった発電機の担当者が、びしょ濡れのまま上着だけ着て対応に当たっているのを見て、電気の安定供給がいかに難しいことかはもちろん、自分の生活が誰かに支えられているということも、改めて意識しました。

——南極での経験は、帰国後の仕事にどうつながっているのでしょうか。

南極では、年に1度しか食材の補充ができませんから、いかに食材を無駄にしないかを常に考えてきました。それに関連して、フードロスについての講演が増えてきています。

また、講演会後に声をかけてくださった70代の女性が「20代の頃、研究者として南極に行きたかったけれど、時代がそれを許さなかった。だから、今あなたが南極に行って、いろいろな経験をされたことがすごくうらやましいし、誇りに思う」とおっしゃったんです。かつて涙をのんだ方がいたから、そこに議論が生まれ、女性である私が南極に行ける時代になった。今後は、私がそういったことを発信していく必要があるのかなと思っています。



渡貫淳子
わたぬきじゅんこ

1973年青森県生まれ。調理師。エコール辻東京を卒業後、同校の日本料理技術職員に。出産後、家事・育児をしながら調理師としてキャリアを積む。2015年、母親としては初の調理隊員として第57次南極地域観測隊に参加。帰国後は食品メーカーで商品開発に携わりながら、講演会など活動の場を広げる。

*『南極料理人』南極地域観測隊に料理人として参加した、西村淳のエッセイ『面白南極料理人』（新潮社）を原作とした映画。おいしいような料理とともに、南極で単身赴任生活を送る8人の姿を描く。2009年公開。