

調理国際科新聞

令和4年3月

第36号 発行

IWAZU

職業人の講話（1年生）（令和4年3月2日：水曜日）



↑「仕事が美しいと認められたらお金になる」

「安いものを高いものに見せる技術は練習を毎日繰り返すことで身につける」

魚の経験に基づいた成瀬先生のお言葉は心に響くものばかりでした。

魅力に引き込まれていく様子が印象的でした。

「生活産業基礎」の授業で、本校の日本料理特別非常勤講師である成瀬優明先生から、「職業人としての心構え」をお話していただきました。



↑「料理は、盛り付け方や盛り付ける器を替えるだけでこんなに違って見えるものなのか…盛り付けの難しさを再認識しました。」



↑「毎朝10分、静寂の中で集中して大根を剥く」…先生はそうおっしゃっていました。頑張ろう！

<生徒の感想>

●私が講話を聴いて感じたことは、すごい人は本当に努力しているということです。日本料理はすごく繊細

なので、2年生からの実習は心を落ち着かせてやりたいと思いま

した。包丁をもっと大切に使おうと思いました。3年生までに仕

事が美しい人になれるようにしたいです。

●料理の世界で大切なのは、お客さんに認めてもらえるような実力

と腕で、その腕がその料理の価値を大きく左右することを知り、

自分で腕を磨けばどこまでも可能性があると思いました。

●和食は味だけでなく、盛り付け方や技術などさまざまなことに

よって評価されていて調理師の腕が試されている料理だと感じま

した。何度も練習を重ねてできる技があるんだなと思いました。

●日本料理の前に成瀬先生の人生の話にとっても関心を持ちました。

自分たちのように高校で学んで免許を取るのではなく、高校卒業

後、飲食店で働いて厳しい言葉を受けながら技術を高めてきたと

いうことに強く心を打たれました。

令和4年度 1学期の予定

4月 調理国際科学科集会
新入生歓迎会食会

6月 小学生料理教室

8月 (夏季休業中)

1年生 工場見学・作法講習会

2年生 現場実習・作法講習会・
高大連携事業

教職員向け大量調理を行いました。

(1年生…2月25日：金曜日、2年生…3月2日：

水曜日)

1月末に予定していた、調理国際科の生徒の保護者の皆様を対象とした「会食会」は、新型コロナまん延防止期間中の為に中止となりました。生徒が1年間で学んできた西洋料理、日本料理の知識や技術を保護者の皆様に見ていただく機会は残念ながら無くなっ

た。代わりに、本校の教職員を対象に料理をふるまいました。特に1年生にとっては



し代金を頂くことは、初めての経験であり、笑顔で実習する中にも緊張が感じられました。

<1年生の実習の様子>

↓ブイヨンを取るのも、いつもの
実習よりずっと緊張します。

おましたしました。



↑心を込めて、挽肉を捏ねます。
←お客さまを迎えるための準備です



いらっしゃいませ
(…緊張する👁)



♪今回のメニューはボルシチ、鶏肉のガラン
ティース、シュークリーム、パンです。

<2年生の実習の様子>



↑おもてなし弁当



本日の料理をご説明いたしま

三枚に卸した鱈は一本ず
つ丁寧に小骨を抜きまし



↓盛り付けも一つひとつ丁寧に



ごゆっくり
お召し上がりください



この切り方で
良かったっ

代金を頂いて料理を作ることは楽しく嬉しいことであるのと同時に責任の重さを強く感じました。来年こそ、保護者の皆様に自分たちが作った料理をふるまえることを楽しみにして、より一層の努力をしていきます。