

3年生が卒業を迎え、岩津高校を旅立ちました。1.2年生の授業も大詰めを迎えています。今号では、1.2年生の授業の様子を紹介します。1年の学習のまとめの時期に入り、講義で学んだことを実験・実習で確認しながら確認しています。

2月8日（水）1年生が「生活産業基礎」の授業で味噌を仕込みました。



岡崎の特産物である「八丁味噌」。私たちもこの八丁味噌と同じ大豆100%の豆味噌を仕込みました。大豆と豆こうじ、塩から独特のうま味のある味噌ができるなんて想像することが難しいですが、1年後が待ち遠しいです。出来上がった味噌は来年の「日本料理」、再来年の「総合調理」の授業で利用する予定です。



↑豆こうじと塩を混ぜています

→豆こうじに塩を混ぜたものに、ゆでてつぶした大豆を混ぜ、味噌玉を作ります。



←「エイッ!!」空気が入らないように、味噌玉を容器に投げつけるように入れています。

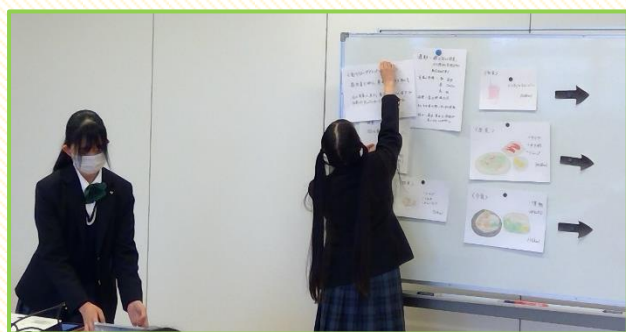


←米こうじで米味噌も作りました

→最後は酒粕でふたをしました



2年生 模擬栄養指導を行いました。



2年生の「栄養」の授業では人体における栄養素の役割や内臓の働き、またどのように体内で栄養が働いているかを学んでいます。栄養の授業のまとめでは2~3人で班を作り、妊婦・小学校低学年・幼児のいる母親などの対象を決めて模擬栄養指導を行いました。1年間で学んだ知識を、自分の言葉でわかりやすく人に伝えることの難しさを実感しました。

紙芝居や図表など、対象に合った媒体を作り、発表しました。

聴く側の生徒もその対象になった気持ちで、発表する生徒の栄養指導に耳を傾けました。





↑米粉を水で練り、団子にしたものを茹で、再び練って成形します。当時の唐菓子の形をまねてみました。

↑それを色づくまで油で揚げます。ぷくっと膨らんでおいしそう。



唐菓子(とうがし・からくだもの)を作りました。

唐菓子とは奈良時代に中国から伝わった揚げ菓子です。当時の正月の料理の一つとして出されていたといわれるこの唐菓子を7年生の「食文化」の授業で実際に作ってみました。インターネットや文献から唐菓子の作り方を探し、なるべく当時に近い状態で作り、試食しました。



↑試食中。古の味はどうでしょうか。当時は甘葛煎(あまづらせん)というツタからとった樹液を煮詰めた甘い蜜をつけていただいたようです。今回は蜂蜜をつけていただきました。味は揚げ団子という感じですね。



3月7日(火) 就職希望者対象のガイダンスがあり、卒業生が来校しました。

2人は、名古屋に拠点を置く大型リゾートホテルで調理師として働いています。2人とも蒲郡にあるホテルの中国料理店に勤務しており、この日は2年生を前に、現在の仕事の内容や自身の高校時代の様子などについて語ってくれました。2人とも仕事に対しては「大変なこともあるが楽しく働いている」と話しており、充実している様子が伝わってきました。

「先輩が病気で欠勤した時に代わりに仕事を頼まれた。その時にきちんと役目を果たせたことで、自分にも仕事を任せてもらえるようになった」そう話していたことがとても印象に残っています。突然与えられたチャンスを逃さなかったことが、今の仕事につながっているわけですね。いつ何時仕事を頼まれてもいいように、自分の技術を常に磨き続けることは大切なことです。



3月3日(金)卒業証書授与式・調理師免許授与式が挙行され、調理国際科3年生39名が卒業証書、調理師免許を授与され卒業しました。新しい世界で、料理をとおり、多くの人に幸せをお届けできる調理師として活躍してください。



3月15日(水)日本料理の授業が最終回を迎えました。最後に全員で大根のかつら剥きを行い1年間の実習収めとしました。実技試験に向けて練習を重ねたかつら剥きですが、日々の練習を怠るとすぐに上手に剥けなくなります。日々の練習の積み重ねが、いかに大切かということが身に染みてわかりました。

今年度は今号が最終号です。新型コロナも落ち着き、いよいよ来年度からはコロナ流行前とほぼ同様に行事が行えそうです。小学生料理教室、地域の方向けの大量調理など、外部の方と交流できることが今から楽しみです。