

9月25日（月）卒業生が生活デザイン科3年生の授業の講師を務めました。

今回、講師を務めてくれたのは、平成28年度に岩津高校の調理国際科を卒業した飯島悠貴さん、加藤郡さんです。おふたりはそれぞれホテルや中国料理店で経験を積み、現在、飯島さんは和食の居酒屋で店長を務め、加藤さんは焼肉屋の店長を務めています。



当日は鯛の三枚おろし、かつらむきとその応用料理、ねじり梅等の飾り切り、刺身の盛り付け、鯛と野菜の炊き合わせを生徒の前で実演し、指導してくださいました。生徒は作った料理を用いて、日本料理の食卓作法を学びながら食事を楽しみました。

現在は居酒屋で店長を務めている飯島さんですが、高校を卒業してすぐに勤めたホテルでの6年間は「やっぱり大変だった。」そうです。「教えてもらえないことや、自分から学ばなければならないことが多くて。でも、その6年があるから、今の自分があると思っています。高校在学時から、将来は居酒屋をやりたいと思っていたので、ホテルで学んだことが本当に今、生きています。」また「仕事が大変だからって、すぐに辞めてしまう人がいるけれど、あれでは何も身につかない。仕事が自分に合わないのではなくて、仕事に自分を合わせないとね。」6年間の下積みからたくさんの学びを得たおふたりの姿はとても生き生きと眩しいほどでした。



↑講師のおふたり

左が飯島悠貴さん、右が加藤郡さん



↑目の前でねじり梅の作り方を指導してもらいました

9月8日（金）1年生のオムレツ実技試験がありました。

夏休み中に十分な練習を重ねたはずですが、当日合格したのは16名。この先は合格するまで追試です。



あ〜😓

集中



無〜理〜



11月4日（土）に岡崎の乙川河川緑地で開かれる「**どうする NABE-1 岡崎城グランプリ〜万人鍋〜**」に調理国際科の有志メンバーが「**チーム IWAZU**」として出場することになりました。皆さん応援おねがいします。