

岩津高校 調理国際科だより

令和6年度
第6号
7月5日発行

7月1日(月)卒業生のお店「御用鮭」を訪問しました。

3回目になった今回の訪問は東岡崎駅の近くにある「御用鮭」さんです。3年生の男子生徒二人が訪問しました。二人は課題研究の授業で「寿司」を選択しており、4月から授業で寿司を学び始めました。そういう意味でも、今回の訪問をとっても楽しみにしていたようです。それでは、レポートします。

店の入り口の二重扉を開けると、奥まで続く長い寿司ネタケースとカウンター。カウンターは石川県の輪島の漆塗りの特注のものだそう。そのカウンターに座って、店長の柴田さんにお話を聞かせていただきました。

お祖父様の代からの寿司屋ということもあって、「何となく家を継ぐのかな…」という感じは幼いころからあったそうです。「中学校の調理実習できゅうりの早切りをやったところ一番だったことが嬉しくて、その時の気持ちがこの道に進むことを決意させた」そう。そこから中学校の先生に調理国際科の進学を進められ、名古屋の寿司屋での6年間の修業を経て、現在に至っているということでした。そのお店は先輩が10人ほどいる大きな店だったそうで、忙している先輩に質問することもできず「背中を見て覚える」毎日。最初の1~2年は本当に辛かったそうです。「辛いことは、1日の流れを掴めないこと」。そんな中でも先輩から頼まれた仕事はチャンスだと思い必死に食らいついて努力したそうです。同期も後輩も次々と辞め、修業時代の6年間で半年以上続いた後輩は1人だけだったそう。それでも次第に仕事を与えられるようになり、3~4年目には任される仕事も増えて、楽しく働けるようになったと。「『辞める=逃げ』だと思っていた。絶対につらい時期はある。でも、乗り越えたらそれを超える楽しさがある。(実家が寿司屋だから)修業や仕込みが大変なことは最初から分かっていたから、それは自分には大きかったかな」という言葉には実感がこもっていました。「高校生としてやっておくべきことはなんですか?」の質問には「遅刻はしない。元気に挨拶。時間を守る。これは最低限。特別なことはないけれど、料理の基本技術や基本用語は知っておくべき。卒業して現場に入れば、調理国際科の生徒として調理を学んできたという目で見られると思うけれど、特別なことは社会で覚えればいい。基礎基本が大切。」と。普段先生方からも同じことをいわれていることに気づきました。「寿司以外に西洋、中国料理で学んだことが役立っていますか?」の質問には「とても。本当に役立っている。特に、実習ノートはふと読み返すことがあるが、料理のヒントが書かれていたり、昔の記憶を呼び戻すためにすごく大切。『ノートは大事!!』」と。これも日頃から調理ノートを書くときには先生方に「自分の財産を自分で作りなさい」といわれていることを思い出しました。最後に「岩津高校や調理国際科の活躍はよく新聞などで目にしている。調理国際科のインスタもみってます。今でも同じクラスの飲食をやっている仲間とは連絡を取り合うし、友人とも会う機会がある。本当に通って良かったと思っている。ぜひ、今の皆さんの料理を見てみたい校舎も見学してみたい。機会があれば誘ってください。皆さん頑張ってください。」とエールを送ってくださいました。自分たちの様子を多くの卒業生の皆さんが注目してくれているということをもっと自覚して、残りの学校生活を悔いなく、少しでも多くのことを学び成長し続けたいと考えています。



調理実習できゅうりの早切りをやったところ一番だったことが嬉しくて、その時の気持ちがこの道に進むことを決意させた」そう。そこから中学校の先生に調理国際科の進学を進められ、名古屋の寿司屋での6年間の修業を経て、現在に至っているということでした。そのお店は先輩が10人ほどいる大きな店だったそうで、忙している先輩に質問することもできず「背中を見て覚える」毎日。最初の1~2年は本当に辛かったそうです。「辛いことは、1日の流れを掴めないこと」。そんな中でも先輩から頼まれた仕事はチャンスだと思い必死に食らいついて努力したそうです。同期も後輩も次々と辞め、修業時代の6年間で半年以上続いた後輩は1人だけだったそう。それでも次第に仕事を与えられるようになり、3~4年目には任される仕事も増えて、楽しく働けるようになったと。「『辞める=逃げ』だと思っていた。絶対につらい時期はある。でも、乗り越えたらそれを超える楽しさがある。

(実家が寿司屋だから)修業や仕込みが大変なことは最初から分かっていたから、それは自分には大きかったかな」という言葉には実感がこもっていました。「高校生としてやっておくべきことはなんですか?」の質問には「遅刻はしない。元気に挨拶。時間を守る。これは最低限。特別なことはないけれど、料理の基本技術や基本用語は知っておくべき。卒業して現場に入れば、調理国際科の生徒として調理を学んできたという目で見られると思うけれど、特別なことは社会で覚えればいい。基礎基本が大切。」と。普段先生方からも同じことをいわれていることに気づきました。「寿司以外に西洋、中国料理で学んだことが役立っていますか?」の質問には「とても。本当に役立っている。特に、実習ノートはふと読み返すことがあるが、料理のヒントが書かれていたり、昔の記憶を呼び戻すためにすごく大切。『ノートは大事!!』」と。これも日頃から調理ノートを書くときには先生方に「自分の財産を自分で作りなさい」といわれていることを思い出しました。最後に「岩津高校や調理国際科の活躍はよく新聞などで目にしている。調理国際科のインスタもみってます。今でも同じクラスの飲食をやっている仲間とは連絡を取り合うし、友人とも会う機会がある。本当に通って良かったと思っている。ぜひ、今の皆さんの料理を見てみたい校舎も見学してみたい。機会があれば誘ってください。皆さん頑張ってください。」とエールを送ってくださいました。自分たちの様子を多くの卒業生の皆さんが注目してくれているということをもっと自覚して、残りの学校生活を悔いなく、少しでも多くのことを学び成長し続けたいと考えています。

<訪問した生徒の感想>◎僕は働き始めの1~2年はとてもきついけれど、3年目頃からできることが多くなり楽しくなってくるというお話を聞いて、自分が働いた時も、自分の目標を達成させるために、初めの辛い時期にあきらめず、粘り強く頑張り抜きたいと思いました。◎僕は準備をしっかりとやることの大切さの話が印象に残っています。御用鮭さんでは毎日40種類近くのネタを用意していて、きちんと準備することでその日の仕事の出来が決まるとおっしゃっていました。営業2割仕込み8割でやるのが寿司屋では大切ということをおっしゃっていましたが、スムーズに作業を進めるためにはいかに準備が大切なかがよくわかりました。

