

**5月22日(木)卒業生のお店を訪問しました。**

報告が少し遅くなりましたが、今回は、大門駅近くにある「sweets shop SHiN-ple」さんを私たち3年生3人と小嶋先生が訪問しました。シェフの安田さんが現在に至るまでには多くの経験があり、驚きと発見のインタビューになりました。安田さんは、在学中の課題研究の授業で洋菓子を専攻したことが、最終的にこの道に進むきっかけになったそうです。卒業した時は中国料理の店に就職

したそうですが、自分には合わないと感じることが多く、病院で給食を作る仕事に転職して約2年、20歳のころに高校時代に洋菓子を学んで楽しかったことや職場の先輩に自分が作った洋菓子を食べてもらったことが嬉しくて、改めて現在の製菓の道に進んだそうです。



高校時代の様子をお聞きすると、「遅刻が多く授業もあまりしっかり受けている方ではなかったかも。でも学校は好きで、特に調理実習は好きでした。でも働いて、色々任されるようになってからは一番早く出勤し、最後までに残っていた。好きなことだから、辛くても頑張れる！」とおっしゃっていました。

「たいへんなことはどんなことですか？」とお聞きすると、「やはり労働時間が長いので体力が必要。通常、朝の3時に起きて仕事をしている。母の日のイベントなどがある時は、前の晩の10時半から仕込んでいる。」とのこと。「好きなことから辛くても頑張れる」というのは本当なのだと思います。「卵を手で混ぜたり、手を洗う回数が増えて、最初のころは、肘のあたりまで肌荒れしたり。今は、もうおさまりましたが」とおっしゃっていましたが、そういうことも当たり前のこととしてお話されているのも、好きなことという気持ちがあるからなのだと思います。

ご自身のお店については「小学校が近くにあるので、健康に気を使いたいという理由から添加物を使いすぎないようにしている。」「お客様が『全然来ないなあ』という日もありますが、必ず週に1回来てくださる常連さんもいて、だからこそ頑張れる。材料費が高騰しているけれど、あまり高くはできない。でも、チェーン店とは違うんだよというところはちゃんと見せたい」と。地元の岡崎にお店を持ちたかったという思いが、地元のお客さんを大切にしたいという思いに繋がっているように感じました。

「学校の食品衛生の授業が役に立っていますか」という質問に「ものすごく衛生管理は意識して徹底している。自分だけでなく、働いている人やその家族にまで迷惑がかかってしまうこともあるから。」と話され、私たちは「授業が難しい」という認識しかありませんでしたが、食べてくれる人はもちろん、お店の存続やそこで働く人にまで大きな影響を及ぼす重要なことを学んでいるんだということを、強く実感させられました。

**安田シェフと記念撮影**

最後に調理国際科の生徒に向けて一言をお願いすると「働いていれば辛いことも沢山あるが、メンタルがだめになってその仕事を辞めてしまうのはもったいないです。だからこそ、我慢することは大切だが、しすぎるのも良くない。体はもちろん、心も大切。相談できる相手を見つけることが大切です。」とお言葉をいただきました。安田さん、ありがとうございました。

**訪問の感想**

○私が今回の訪問で最も印象に残っていることは、インタビューの最中にお客さんが来店された際、話を一度止めてでも「いらっしゃいませ、ありがとうございました。」という挨拶はきちんとされていたことです。安田さんはきっと普段からこのように挨拶をすることを徹底されていると感じ、この行動こそがお店の常連さんを作り、地域に根付いていくために必要不可欠なことのひとつだと思いました。私はまだ授業で、お客さんに対し明るく挨拶をすることが苦手ですが、今回学ばせていただいたことを生かし、これからの総合調理実習で実践していきます。

○就職したところで働き続けるのが理想だと思っていましたが、安田さんは色々な経験したからこそ製菓という道に出会えたのかなと思います。私は和食の道に進みたいと思っています。でも、数年後全然違う職に就いているとしても、その選択を正解にできるように頑張り、常に希望を持ち続けたいと思います。貴重なお話が聞けて良かったです。

○今、本当の夢が見つからなくても自分が頑張れることを突き詰めていけば、最終的には好きなことにたどり着くことができるのではないかと感じました。自分の好きな事をやっている姿はとても生き生きしているということを感じたので、私も好きなことを職にしたいと思います。自分の作りたい料理像を将来的に見つけられるように、これから過ごしていきたいです。