



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 研ぎ

調理師科の実習は今年も包丁の手入れから始まりました。包丁の切れ味の良し悪しは調理の基本中の基本です。私はかつて造形の授業を担当していましたので、切り出しナイフや彫刻刀をよく研いでいました。自己流ですが家では包丁も研ぎます。木彫の授業を行っていたとき生徒が彫る作業で苦勞していたので、その彫刻刀を研いでやりました。そのあと彫りを再開したその生徒のひと言、「せんせえ、きもちええ！」このときの表情を今でも思い出します。

よく切れる刃物は余計な力を入れなくてすむので大けがを防ぐことができます。また、きれいに切られた食材は味も違うように思えます。視点は違いますが、博物館に飾ってある日本刀の美しさも私はすごく魅力的に感じます。

毎年この時期は手を切ってしまう学生も多く存在します。傾向として、研いでいるときや調理しているときよりも作業のはじめや後始末をしているときの方が多いように思えます。はじめの数分間と終わりの数分間は特に気をつけるべきでしょう。

誤解を恐れずに言うならば、小さなケガはした方が上達すると思います。なぜそうなったのか、どう気をつければよいのかということをもっと認識できるからです。痛い思いをして身につくことはたくさんありそうです。



○ 自校自賛

今回の植物 : ○○○○

この花の名称を探し当てることができませんでした。畑で雑草のように茂っています。どなたか分かる方がいらっしゃいますでしょうか？小さなとげが全体についています。鋭くはありませんが…。