



## ○ レシピ

毎年2月には卒業記念料理展を開催します。それに先だって11月には校内料理コンクールを開催します。夏休みが終了した今、学生たちの宿題になっていた校内展のレシピが提出されています。まだ計画の途中だろうと思いますが、それぞれのレシピを見ていると各自のこだわりや工夫、努力の跡が感じられて楽しく（見る方としては）なりました。中には建築の設計図かと思われるような綿密で力の込められた作図などもありました。完成していないのでこのたよりで具体的に紹介することは現在できないのですが、作品たちは期待できると思いますので校内展（卒展も）開催のときにはぜひ鑑賞にご来校ください。参考までに昨年の卒展の様子を写真でご紹介します。また、昨年度水産庁長官賞を受賞した「第24回シーフード料理コンクール」にも応募予定です。こちらのレシピも提出中です。



## ○ 引越

本校の畑にはいろいろな植物が植えられています。その中の一つ、ハランの株分けを試みました。引越先は北九州調理製菓専門学校です。北九州校には畑がないのでプランターと鉢植えです。本校のものは日当たりがよすぎて色がやや薄いのですが、鉢植えなどであれば場所を移動することができますのでうまくいくかもしれません。茂ってくれたら観賞用にもなりますし、日本料理などにも活用できます。期待したいと思います。こういうことを「取らぬ狸の皮算用」というのでしょうか。調べてみると株分けに適した時期は3~4月と9月中旬~10月ということでしたが、早く試してみたくなったので済ませてしまいました。



## ○ 自校自費

靴ベラが一つ足りなくなったので、このたび自作してみました。竹を削って作りました。以前勤めていた学校では工芸制作の時間を使って学生と一緒に作りました。この時は靴ベラだけではなく、料理用のへら、ペーパーナイフ、箸、スプーンなども作りました。自然素材なので永年使っていくと味のある色になることでしょう。木材と違って竹を削るには少し工夫が必要です。鉛筆を小刀で削る作業を今はあまりしなくなりましたので、学生たちは大変苦労していました。しかし、道具と材料の扱い方をしっかり伝えたので、その制作で大きなけがをした学生はいませんでした。これまでも私は授業（実習）をするときに「大けがはさせない。」を目標・モットーの一つにして取り組んできました。（自分自身は今もたまに失敗をしています。）ちなみに竹は家の裏山にありますので材料費はタダです。切り出しには手間がかかりますが…。

