



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅  
Sunouchi Akimasa

## ○ 千切り

ある意味スピード勝負の現代ですが、私が発行するこの KOCHO だよりはそのような流れとは無縁であり、学校の教育活動はかなり遅れて紹介することが多いです。タイムリーでないことをお許しください。

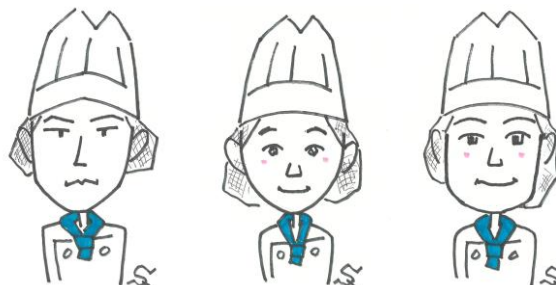
写真にあるキャベツの千切り試験はだいぶ前のことになります。キャベツの値段が高いこともあり、“試験の結果”はみんなで分担して活用しました。我が家でも何日間か夕食などのお皿を飾りました。私は一人暮らし（単身赴任など）のときはキャベツの千切りをよく作っていました。ツナとマヨネーズを混ぜて夕食にするとともに、おにぎりに入れて翌日の弁当昼食にすることもよくありました。コンビニでも人気のツナマヨですね。周りを海苔で巻けば「山賊むすび」となり完璧です。義務教育の学校に勤めていましたが、そのときは給食がなかったので昼食の調達が少々の手間でした。あらためて給食のありがたさを実感したころです。

もっとさかのぼって学生時代のことですが、ある友人と夕食を共同で作ることがときどきあり、その時は決まっていかに早く繊細に千切りができるかということを競っていたことを思い出します。その友人は凝り性で、ドレッシングも手作りしていました。田舎者の私はビックリして感心していました。



## ○ 自校自賛

16日(日)のオープンキャンパスは中国料理、それも四川料理の麻婆豆腐とエビチリに挑戦しました。香辛料のきいた料理が特徴です。汗をかいて暑さを乗り切るにはよさそうですね。一口に中国料理といっても大きく分けると4種類あるそうです。あと三つは広東・上海・北京とのこと。それぞれに歴史と伝統がありそれぞれのよさがあります。料理は本当に奥深い。エビチリには蝶々を表現した人参が添えられていますが、わかりますか？



植物：チシャ

おそらくチシャだったと思いますが、低木の高さにまで育ち先の方に花をつけました。なかなか見ることはないであろうことから我が家から持ってきて紹介してみました。ついでに周りの“低木”も紹介します。現在の畑ではすでに次の作物を育てています。



セロリの花