



○ 正解

私には好きではない表現（言い回し）があります。それは「正解が（の）ない～」というものです。そう表現するのではなく、「正解はいくつもある」または「正解は一つではない」の方がよいと思うのです。算数・数学の分野において学習障害的な私が言うのも何ですが、算数・数学の世界では究極の一つの正解というものがあろうかという気持ちは私にはありません。それは数学の美しさだと私は思います。でも多くの場合、正解は一つではないと私は思います。特に「感情（感覚）」という厄介なものをもっている人間にとってはね。正解がないと言われたら学ぼうとか追究しようとかという気持ち（意欲）が縮小するような気がしませんか？今回こういった話題にした理由の内の一つは料理の味付けについてのことです。

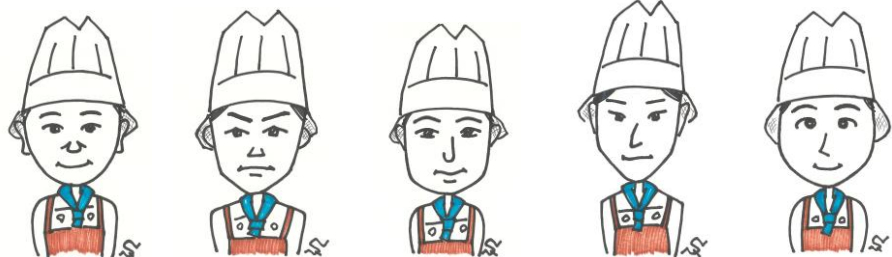
本校では調理師科2年コースを再開しましたが、在籍数が少ないため許可を得て今年は1年コースのクラスと合同で授業や実習を行っています。北九州校では2年コースの在籍数はそれなりに多いので別々に行っています。しかし1年目はどちらのコースも多くの内容が共通です。同じメニューを日を変えて作ることもあります。検食をしている私は同じメニューを食べ比べるようになることもあります。そのときに味の違いを感じるのです。同じ材料を使い、同じレシピで作ってもです。例えばとろみが深い味わいだったり爽やかなのどごしだったりという違いです。もちろんどちらもおいしいのです。正解は一つではないわけです。このあたりが“お店の味”ということになるのでしょうか。個性があるということですね。

さまざまな職業全てに共通だと思いますが、自分が携わっている仕事はそれぞれの人たちが極めたいと思っていることなのでしょう。次にはもっとよい仕事をしたいと前向きに取り組んでいる人にとっては日々工夫改善です。一生かかるということもあるでしょう。そういうときには「正解が（の）ない～」という表現もつかえそうです。



○ 自校自賛

オープンキャンパス：1日土曜日に行いました。内容は「ふわふわパンケーキ」でした。この日は所用で欠席しましたので詳しい紹介はできませんが、製菓衛生師科から5名の学生が手伝ってくれましたので似顔絵で紹介します。



植物：ビワ（枇杷）

果実には身体によい成分があるそうです。調べたものをそのまま紹介します。

ビタミンAに変化するベータカロチンをはじめ、カリウムや食物繊維が豊富に含まれています。おいしく食べながら、健康にも役立つびわ。身体にとってもうれしい果物ですね。

