



○ わざ



調理師科 1 年コースの実習にお邪魔しました。これまでも長くお世話になっている洲鎌先生の日本料理、飾り切りです。授業の開始から 1 時間経ったところを見計らって参加したのですが、今年も綺麗な作品が並んでいました。いつも美しい作品に惚れ惚れします。今年のは特に綺麗に私には見えませんでした。

ふと時計を見て気づいたのは、これだけの作品をつくる時間ですね。説明をしながらでも数十分くらいしかかかっていないわけです。かたちの美しさもそうですが、その早業に今更ながら驚いた私です。

学生たちはダイコンの桂むきに挑戦していました。初めてということもあり、みんな四苦八苦していました。以前にもお知らせしましたが私の専門は調理・製菓ではありません。それ故学生たちと一緒に作ることは基本的にはしません。ただ「ものづくり」は専門分野なので挑戦してみたくなりました。右の写真がそのときの“作品”です。自分で言うのも何ですが、私は器用です。器用貧乏と言ってもいいでしょう。何度も言いますが、器用な人は伸びしろが少ないです。それに対して不器用な人が苦勞して身につけたわざには味があり伸びしろも大きいです。自分が不器用だと思っている人、めげずに練習して地に足のついたわざを身につけてください。

ちなみに今回のダイコンは基準の 8 cm ではありません。少し短めだったので私にもどうにか作ることができました。



○ 自校自賛

植物：ヒトツバタゴ（なんじゃもんじゃの木）

日本の一部地域に分布する比較的珍しい樹木だそうです。山口県に近いところであれば長崎県の壱岐です。結構高く育ちます。木全体に花が咲いたときは大変豪華なふんいきになります。割と早く散りますので花を楽しめるのは今だけです。

