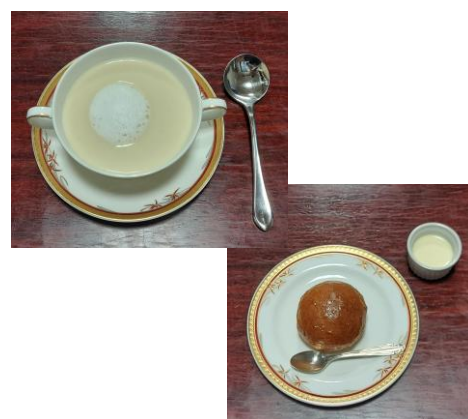
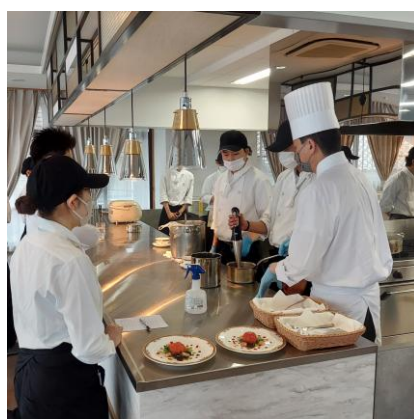




○ ことば

21 日、22 日(水、木)に Restaurant Kc にて一般のお客様にコースメニューを振る舞いました。調理師科 2 年コースの 2 年生です。制服姿も板に付きはじめ、接客も上達しつつあります。別室で私は検食としていただいたのですが、どれも美味しく味付けがなされていました。その中で私が一番印象的に思ったのは前菜のトマトです。切ってみると中にちょっとした工夫があり、予想しなかった味わいでした。次に目にとめたのは人参のシャトー剥きです。ちょうどその日、別の実習室では 1 年生が桂むきやシャトーむきの練習をしていました。まだまだ大きさや形もさまざまという状況です。口に入れる時にちょうどいい大きさというものがありますね。形も味わいの内というところでしょうか。また、前日のお客様のご意見の中には「肉が少しかたく感じたけれど美味しかったです。」というものがありました。牛肉と違って豚肉は中まで火が通っていないといけなくて難しいところですが改善します。



さて、今回の題は「ことば」です。お客様のご意見(ご指摘)の中にも一つ、「料理の紹介で ～になります。ということば遣いは気になりました。」というものがありました。マスメディアなどでは耳にすることも多い言い回しですが、私も気になります。

「～です。」または「～でございます。」でしょうね。指摘していただいたのは 2 名ぐらいだったと思いますが、“思われた”方はその何倍もいらっしゃることでしょう。こうした小さな反省点を一つずつ改善していくことによって卒業後即戦力になることができるでしょう。積み重ねていきましょう。

ことばについて記述している私も、このたよりを書きながら適切なことば遣いになっているだろうかと常に気にしています。間違いがあれば指摘していただけるとありがたいです。

○ 自校自賛

植物 : ナンテン(南天)

かつて我が家でミカンを作っていた頃、箱詰めをする母は最後に南天の葉を添えていました。調べてみると、「ナンテンは難を転ずることにも通じるため、縁起木、厄よけ、魔よけとして古くから庭に植えられてきました。漢方では、乾燥させた果実を南天実(なんてんじつ)といい、咳止め剤(鎮咳剤)として利用されています。」と、ありました。写真は YC 校の“畑”で育っているものです。

