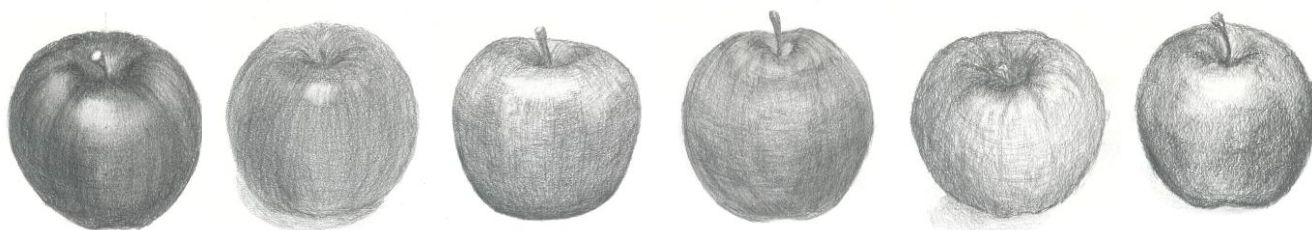




○ コツ

以前この題名で記述したような気がしますが、書いてみます。今年私はペット総合学科で週 1 回造形美術の授業を担当しているということはもう紹介しましたね。そこで学生の皆さんによく伝えることがあります。若者は高校時代に芸術科目を選択するとき美術ではなく音楽を選択することが多いようです。そのため「美術の授業は中学校以来です」という声をよく耳にします。美術を選択しないのは「思ったようにうまく描けない、作れない。」ということが影響しているように思います。小さな子どものときはじょうず・へたなどということは気にせずに誰もが夢中でお絵かきをします。そのことから私は「美術の才能は誰にもある。」といつも思っています。

ペット科では描画のコツよりも観察のコツをたくさん伝えたいと思っています。1 回目の授業ではトイレットペーパーの“見えない向こう側のだ円”を観察するコツを伝えました。透視図法では基本となる垂直水平の意識を高めました。それらの土台(コツたち)をもとに先日はリンゴのデッサンを行いました。下にその一部を紹介してみます。しっかり観察できており、よい絵になっていると思いませんか?私の指導がよかったのか、もともと描写力があつたのかはよくわかりませんが、紹介しなかった作品(全部)にもよいところがたくさん見うけられました。



さて、調理製菓です。学費を払って学校という場で学んでいる皆さんに伝えたいと思います。どんな内容にしても独学で学ぶことは可能です。レシピがあればそのメニューを作ることができます。しかしコツは自分で発見しなければなりません。たいへんな時間がかかることでしょう。学校では講師・師範の先生が実演をしてくれます。その中には多くのコツが存在します。先生方はたくさん伝えようと説明してくれます。独学では厳しいところですね。また説明されなくても、指の位置・動き、姿勢、包丁の向きなどさまざまな角度・観点から観察すれば師範のコツが見つかります。267 号「わざ」では私の桂むきを紹介しましたが、それを作る直前に師範の指の位置を私は発見したのです。その発見を活用すると苦労していたところをあっという間に改善することができました。発見することはこの歳になっても楽しいものです。またこの歳でも上達します。授業・実習中に寝ている人を見かけることもあります。「もったいない!」とってしまいます。

○ 自校自賛

オープンキャンパスで手伝ってくれた学生です。
製菓衛生師科、YC 校は I さんと N さんです。
KC 校は M さんと W さんです。W さんは前回紹介しましたね。

植物 : ドクダミ、ジュンベリー
ジュンベリーはちょっと酸っぱいですが、ちゃんとジャムになります。

