YC KOCHOだより 278 KC

令和７年(2025年)６月日

YIC 調理製菓専門学校・北九州調理製菓専門学校　須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 茶

山口市のお茶専門店、武谷清風堂さまに講師を依頼してお茶講座を開催しました。名刺には取扱商品として薬膳茶、日本茶、中国茶、各種紅茶などが並べて記入されていました。実際にはもっと細かな分類の表示がありましたが、紹介しきれないくらいです。私は途中から参観させていただいたのですが、知識の量が莫大ですごいと思いました。また、お茶に対する深い愛情というものも感じられて素晴らしいと思いました。

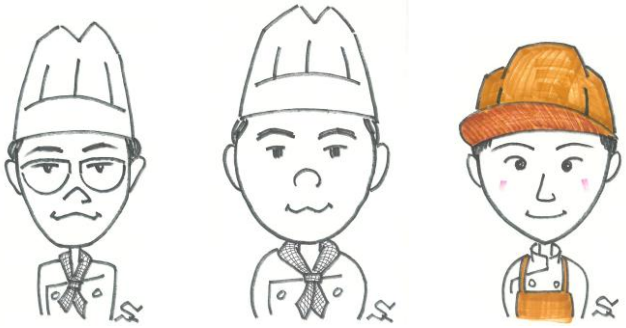
包みにはYC校の名称と講座の日付が記入されており、細やかな心くばりも感じられました。学生たちもお茶の世界の奥深さに興味をもち関心を高めたのでしょう。講義の内容によく反応し、質問も積極的に行っていました。

学生たちの質問の合間に私もお茶とアレルギーとの関係について聞いてみました。その問いにも丁寧に答えていただき、成分表示をよく読むことなどの大切さについて再認識させていただきました。

○ 自校自賛

KC校では職員がお花をよく持って来てくれます。また、きれいに活けて玄関などに飾ってあります。学生たちは靴を履き替えるときに何気なく見ていると思いますが、毎日ささやかな癒やしをもらっていると感じていることでしょう。

YC校では高校教員対象の学校説明会を2回に分けて行いました。2回とも学生代表が近況と将来の展望などについて発表してくれました。少し遅くなってしまいましたが、その3人を紹介します。

調理師科1年コースのHさん、調理師科2年コースのHさん、そして製菓衛生師科のHさんです。

今この記事を書いていて初めて気づきましたが、3人とも頭文字がHでした。不思議。