



○ 観察

KC 校では和菓子の師範西平先生に練り切りを教えてくださいました。学生たちは初めての練習でいろいろと苦労していました。私は先生の近くに行き説明の内容や手つきを観察しました。「親指は邪魔になるから使わない」「4本の指でぐるりと回す」などの説明を聞いた後、私も実際に試してみました。自画自賛になりますが、学生たちの技術の平均よりは上手に出来たのではないかと思います。今回伝えたいことは観察の大切さです。



しかし観察にはコツが必要です。重要なポイントの見つけ方にもコツがあります。現場ではそれほど丁寧に説明はしてもらえないでしょうし、お手本を見せてもらえる機会もそう多くはないと思います。学校では細かくたくさんのコツの説明とお手本を示してもらえます。これを見逃すのはあまりにもったいないですね。学校生活に慣れてくるとなんとなく聞いたり、なんとなく見たりすることが多くなっていきますが、小さな子どものころのような好奇心をもって観察してほしいと思います。

○ パーラー

5日金曜日にYC校の製菓衛生師科がパーラーを開店しました。



初めてのお客様対応です。制作係とサービス係に分かれて自分が担当した仕事に一生懸命取り組みました。お客様の中には久しぶりに再会した方もいらっしゃり、懐かしい気持ちになりました。卒業生もいましたが、それに気づかなかった私は少々情けなかったです。記憶力が衰えたのでしょうか。

今回は報道からも数社のご来校があり、取材をしていただきました。飲食店でのアルバイトをしている人もいますが、それとは少し違い、自分たちが計画してお客様を迎えるというのは緊張感もありますが、それ以上にやりがいがあると思います。来週からは調理師科も含めて校外実習が始まります。そのことの練習にもなったことでしょう。

○ 自地自賛

ときどき紹介している海です。いつもは人間が釣りをしているところに今日はサギが一羽立っていました。このサギも獲物を狙っているのでしょうか。川と違って海は深いですから、そうたやすく捕獲することは出来ないでしょう。休んでいただけかも知れません。遠くから見ている分にはのどかな風景ですが、かつて手負いのサギを発見して逃がしてやろうと近づいたら攻撃されたことがありました。くちばしが鋭いナイフのようで怖かったことを思い出しました。

