



○ ゆめみらいワーク 2025

11日と12日に北九州メッセ（西日本総合展示場）を会場にして今年も行われました。KC校も昨年よりややスペースを大きくして参加しました。体験はケーキのナッペと中華鍋での模擬チャーハンづくり、そしてオムレツに挑戦です。開催の初めには北州市長さんも立ち寄られ、中華鍋に挑戦されていました。たくさんの中高生が訪れ、行列になるくらいの盛況ぶりでした。食は誰にとっても毎日の大切なことです。また、生活の癒しでもあります。調理と製菓の業界・仕事に少しでも興味が深まれば幸いです。製菓衛生師科の学生が作ったマジパンが人気でした。



○ そば打ち

YC校では日本料理の樋口先生の指導のもとそばを打ちました。幸い今年のクラスにそばアレルギーの学生はいなかったため全員が楽しく調理できたようです。ちなみに切るときに使う駒板という道具は私が材料を買ってきて手作り（工作）をしました。我ながらよい出来だったと思います。（自画自賛）



○ 自校自賛

YC校でもYICカフェを開店していますが、メニュー看板を描いているのは学生です。最近気合が入っていてレタリングも挿絵も時間をかけて作成しています。まだ、開催がありますので、次の“作品”がどんなものになるのかと楽しみです。



KC校のOCではクリスマスの定番、ブッシュドノエルを作りました。参加者の皆さんは仕上げの時、飾りつけに少し迷っているようでしたので、お店のケースに並べたとき、お客様に見てほしい向きを設定して飾ってみましょうとアドバイスしてみました。