



○ ビューティ

YIC ビューティモード専門学校から声をかけていただき、令和8年度にはペット科と同じように授業をすることになっています。基本的な内容は同じですが、目指す職業が違いますので新たに教材研究をしています。専門分野なので授業ができることは嬉しいです。ただ60名近く在籍していますので指導方法はこれまでとは違う工夫が必要になることでしょうか。全員を一斉に教えることができる教室がなく、2クラスに分けて行うことになるでしょうけれども、それでも30名弱です。私は一回の授業で全員に声をかけることを心掛けていますが、可能かどうか少し心配です。でも前向きに取り組みたいです。ちなみに授業開始は5月の連休明けになるようです。それまでにぼちぼち準備します。



デザインの専門学校で授業を担当していたときに描いたイラストの一部

ビューティ関連のとりとめのない余談を少々。一つ目。私の頭は右上の似顔絵でも示しているように現在はだいぶさみしくなりました。若いときは剛毛なおかつ多すぎたのですいていました。アルバイト時代に思いきって初めて“美容院”に行き「ケンタロウカット」（意味が分かる人はほとんどいない？小さめのパーマ仕上げです。）にしたことがあります。すると手入れがすごく楽になりました。朝起きて手だけでさっと整えられます。2年間くらいお世話になりました。

二つ目。我が家の孫たち3人（小学生&園生）は学校が長期休業のたびにやってきます。たいへん賑やかになります。大人はみんな忙しいので、私は手伝いとして風呂上がりの孫たちの髪を乾かす作業をときどきします。そのときに思うことは「子どもの髪は美しい！」と「抜け毛が少ない！」です。いろいろな意味で「うらやましい！」といつも思います。

○ 自校自賛

学校にある植物いろいろ



チャービル



イタリアンパセリ



入学式から来た花



両校で料理に使われるハーブを育てています。次にAIによる概要を検索しましたので紹介します。

チャービルは、パセリに似た繊細な葉を持つハーブで、熱に弱く香りが飛びやすいため、生のままサラダ、サラダのトッピング、卵料理やスープの仕上げとして食べるのが最もおすすめです。ほんのり甘いアニスの香りが特徴で、ビタミンCや鉄分も豊富です。イタリアンパセリは、縮れパセリよりも苦味が少なく、爽やかな香りで生でも加熱料理でも美味しく食べられます。サラダ、パスタ、カルパッチョの彩りや、炒め物、スープの風味付けなど、幅広く活用できる万能なハーブです。ビタミンやミネラルも豊富で、日常的な栄養補給にも適しています。