



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 免許

本校の調理師科 1 年コースですが、国家試験免除で卒業と同時に調理師免許が取得できます。ある学生との会話の中で「校長先生は調理師免許をもってないのですか?」という質問を受けましたので、今回は免許についての話題です。

世の中にはありとあらゆる職業があります。その中には免許がなければ就けないものも多数あります。私自身が持っている免許は中・高の美術・工芸の教員免許です。その授業を担当することができます。たよりの②号で少しふれましたが、学校の規模によっては専門以外の教科を担当することもあります。しかし私に調理師免許はないので、直接調理の授業を担当することはできません。ただ、授業を参観しながら、危ない手つきを見かけたときには、ケガをしないようなコツを伝えることはあります。

校長という職務では教員免許は不要です。例えばある小・中・高等学校に一般の企業従事者の方が教員免許はなくても校長として着任するというときにもあります。しかし授業を直接担当しておこなうことはできません。以前私は保育士養成の専門学校で「子どもと造形」という授業を担当していました。その学校は近畿大学九州短期大学と連携していたため、学生は卒業時に短期大学の卒業証書も取得できました。私はその授業を担当するに当たっては、経歴等を提出・申請して大学から非常勤講師として認定してもらうという手続きがありました。

話が少しそれます。私の娘が小学生の頃、その学校の校長先生に「校長先生はいつも何をしているの?」と、少々失礼な質問をしたそうです。(小学生からすれば、授業はしない、ときどき運動場の草取りをしているというような姿しか見ていないでしょうからもっともな質問であるともいえますが、)するとその校長先生は「みんなを見守っているんだよ。」と応えられたそうです。そのことを伝え聞いた私はすごくいい返答だなと感心しました。校長という職務をごく柔らかく説明すればこういうことなのだと私は今も思っています。

さて、製菓衛生師科です。卒業と同時に取得というわけにはいきませんが、製菓衛生師国家試験受験資格が取得できます。(ちなみに本校のような認可校での学習を経ない場合は、2年以上菓子製造業に従事しないと受験できません。)いずれにしても「手に職をつける」という表現があるように、免許や資格は自分の職業生活の土台をしっかりと固めてくれ、自信をもって働くことができる大切なものですね。

○ 自校自賛

調理師免許をもっていない私は、実習の授業参観をしながら毎回感動しています。下の写真は日本料理と西洋料理の「切り方」の見本です。師範が作られたものは美しく、見とれてしまいます。見た目だけでなく味がよくしみこむ工夫などもあるようです。食べ終わればなくなってしまう“作品”ですが、

それも食者の満足が作り手の思いを受け止めてくれます。

今まで何気なく食べていたものの中にもこのような技術がたくさん含まれてははずです。これから気をつけて発見してみようと思います。

