



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 境目

学生諸君に伝えたい内容です。これまでの学校でも同じことを伝えていましたが、今年新しい出会いがありましたので記述してみます。かつて特別支援教育（20年位前には「特殊教育」と表現されていました。）に携わった経験から、私は「障害は誰にもある。度合いに大小があるだけ。」と考えています。得意・不得意、器用・不器用ということばで言い換えたら分かりやすいかもしれません。専門の数学者からみれば私の数学の能力は学習障害です。調理を学んでいる学生からすれば、包丁の使い方が分からない若者は「できない人」に見えるでしょう。障害がある・なしについての境目はないと私は思っています。円滑な集団生活をするためには必要な考え方ではないでしょうか。

昨年「ハラスメント防止」の講義（教職員向け）をYICグループの各学校を回って行いました。その言動のどこからがハラスメントでどこまでは大丈夫かというようなことを、皆さんも一度は考えたことと思います。私はこの境目もないと思っています。ハラスメントをする人とならない人の境目もないと思っています。要するに「誰でもハラスメントをしてしまいます。ときどき自分の言動を振り返ってみることが大切です。」ということ伝えてみました。これも度合いの違いはありますね。

さて、私個人の経験を紹介してみます。遙か昔小学生の頃、私は全般的には小学校の勉強について行けていました。しかし一つだけ「そろばん」の学習時間は恐怖でした。先生の説明が理解できない。周りのみんなの玉を打つ速さについて行けない。授業はどんどん進むのに自分は置いてきぼり。そのような感覚だったことを今でも鮮明に思い出されて冷や汗をかいてしまいます。このような苦手なものは誰でも持っているのではありませんか？周りに理解してくれる人が一人でもいたらずいぶんとありがたいですし、心が救われるような感じがしますね。

○ 自校自賛

西洋料理担当の道法師範は全日本司厨士協会山口県本部中央支部長です。調理師を育てることや就職のことなどについて、授業の合間にいろいろなお話を聴きました。業界のことなど広い知見をもたれているので学生たちも参考にできる内容が話の中にたくさんあります。参観した実技の授業は調理師科2年コースの前期試験の課題「鶏胸肉のオレンジソース野菜添え」です。できあがったものを試食している学生たちの姿を見ておなかがすいてきました。



参観した授業をこのたよりで紹介していますが、記述が追いつきません。毎日どこかのクラスが実習を行っており、献立がどんどん変わります。上の「鶏～」

もすでに“ちょっと前の授業”という感じです。このたよりで紹介がそれほどタイムリーではないことをご容赦下さい。これから本格的になってきたらもっと“すごい”そうです。



「鶏～」



飾り切り



包丁研ぎ



レストランサービス