



○ 能力

たびたび使わせていただいている朝日新聞の「折々のことば」です。このたび8月11日に掲載されたものはまさに料理研究家である方のことばなので本校の学生たちにはぜひとも知っておいてほしい内容です。私は特に「コツコツやっているうち～」というところが大切だと思いました。その他は私ごときが解説するようなものではないと思いますので、紹介のみにとどめておきます。

○ 試作

サッカーチーム・レノファ山口の徳山におけるイベントで販売するバターケーキの試作が重ねられています。チームカラーのオレンジを使ったお菓子ですが、試食した教職員の評価が今一つということではいろいろな工夫が繰り返されています。

それにしても調理製菓の職員の評価基準は厳しいですね。私はそれまでの作品も十分にいいと感じました。市販の人気スイーツもこのような試行錯誤が繰り返されて誕生したわけですね。

折々のことば 鷲田 清一 2464

能力というものは、自分が持っているものと考ええる筋合いのものではない。

辻静雄

料理研究家の『フランス料理の手帖』から。能力は、その人の仕事ぶりを見ている人が測ってくれるものなのに、人はそこを勘違いして、努力が報われないといつ他人や社会のせいにする、辻は言う。そう、誰にでもできる仕事をこつこつやっているうち、まわりの人から「これはあの人にまかせておけば大丈夫」と言われるようになってはじめて、その人の能力となるのだ。

2022・8・11



○ 自校自賛



ピカピカのボク

使い込まれたぼく

ウヒヤ〜 すごい夕立!

見つかった! 囲まれちゃった…

再びシミュラクラ現象の紹介です。調理の道具たちには何らかの意思があるような気がしてきます。毎日 〃 焼かれたり煮られたり、時には冷やされたりとけっこう大変な思いをしているのでは? 作られたごちそうは褒められますが、自分たちは主役になれません。でもかけがえのない脇役(相棒)です。

今回の植物 : オクラ

オクラはアオイ科だそうです。五角形の切り口をデザインの平面構成に使うこともよくあります。ネバネバの食物としても有名です。美味しいですね。畑から持ってきたものは長旅のせいで葉がしおれてしまいましたが、つぼみだった花はきれいに咲きました。アオイ科ということが分かります。

