



## ○ 基本

調理師科1年コースの授業を参観しました。この日は「基本」で、シャトー剥きとオムレツの練習でした。初めての者が多く初めは皆苦労していました。たくさん練習して上達するしかないですね。しかし材料も無限にあるわけではないのでムダにならないように工夫することも大切です。練習を見ながら私も挑戦してみたくなり、気持ちがあうずうずしてきました。授業の邪魔にならないよう空いている場所を見つけて、使われないくらいの小さな端材を見つけて試してみました。師範の手さばきを観察しながら切ってみるわけですが、さすがに一回目は要領がつかめません。もう一度手さばきを観察すると新しい発見がありました。それを実践してみると一回目よりもスムーズに切れます。コツが一つ見つかって嬉しくなりました。その場で私がたくさん練習するわけにはいかないので、この二つで終了です。午後調理師科2年コース、2年生の授業に行ってみると人参のシャトー剥きを二人の学生が作っていました。(練習ではありません) その手さばきを見るとなめらかです。1年間の違いというのはやはり存在するものですね。ちなみにジャガイモの写真にある一番小さなものが私の“作品”です。



ジャガイモのシャトー剥き



オムレツ



オムレツは師範が作る手さばきを見て一見簡単そうに思えました。しかし、実際に試してみるとこれがなかなか奥深い。本物の卵を使う前の練習用として小麦粉を入れたビニール袋が準備されていました。これを使って回す(ひっくり返す)練習です。なかなかなめらかに回しません。これも繰り返し練習してコツをつかむしかありません。ここで学生諸君に伝えたいことは観察力です。自己流を貫いて黙々と練習しても上達は遅いです。むしろよくないクセが身についてしまうかも知れません。熟練者の手さばきから基本のコツを盗み取ることが大切です。前述した私の体験では一つ見つかるだけでもずいぶん違いました。見つけ方のコツは自分の課題をもつことではないでしょうか。ただ漫然と観察していても見つかりにくいですが、包丁の角度だとか指の使い方だとかたたくときの力だとか、ポイントを定めると見つかりやすいように私は思います。

## ○ 自校自賛

本校は1年間の座学と実技を経験して卒業と同時に調理師の資格を得ることができます。座学・実技の両方に試験があります。それには当然合格基準というものも定められています。不合格者も存在します。追試験のために放課後練習をしている場面もよくあります。傍から眺めながら、「がんばれ。」という気持ちになりますね。誠実に行っていることでムダになることは一つもない!

今回の植物 : スギ(杉)

ヒノキ科だそうです。花粉の季節には嫌われますが、私たちの生活の中ではありとあらゆる活用がされています。大切な樹木ですね。我が家には杉垣が少しあります。成長が速いので夏の季節には剪定に苦労します。葉先はとがっていますのでなおさらやっかいです。同じ杉でも屋久島の縄文杉などは大きさも樹齢も人間が叶わない存在です。

