KOCHOだより ㊶

令和４年(2022年)９月20日

山口調理製菓専門学校長　須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 催し物

専門学校は日々の授業が最も大切であり、入学してくれた学生の学力・技術向上、資格取得、就職支援などに力を入れています。これらは催し物ではありません。通常の教育活動です。次に大切なことの一つには学生募集があげられます。安定した経営のためには定員を満たす必要があります。そのために高校を訪問するなどのPRに努めています。また、一日体験入学などを行って学校のことを知ってもらう機会をつくります。これは催し物といってもいいでしょう。カタカナで表記すれば「イベント」ということになるのでしょうね。催し物は校内だけではなく、地域貢献の意味も含めていろいろなところに出向いたりもします。10日（土）にはオレンジフェスティバル徳山という催し物が開催されました（11日も）。ボートレース徳山の芝生広場などを会場にしたレノファ山口とのコラボイベントでした。その会場で本校はオレンジを使ったバターケーキ（たより33号で紹介しました。）を販売しました。学生も4名手伝ってくれました。そのときの写真を少し紹介します。

一日体験入学は月に1回程度開催しています。これまでに「マカロン」「アジの三枚おろし」「デザートバイキング」「ハンバーグ」「ベーグルサンド」などを取り上げました。先週17日（土）は6回目となり、「海鮮天丼」をメインに取り上げました。海鮮の中心は穴子です。樋口師範の手さばきも魅力的でした。今回私個人は他の仕事がありましたので、実習体験を直接的には見ることができませんでしたが、会が終了して学校から帰られる参加者の満足そうな笑顔を見ると嬉しく感じました。今回学生は5名が手伝ってくれました。学生たちがお客さんのお世話をしているとき、いつもいい姿だなあと毎回感じています。しかしそれ以上に私がいいと思うのは片付けの姿です。鍋やフライパンを洗う、机を拭くなどの作業をしている姿は要領がいいほどつくっているとき以上に格好いいと思うのです。

○ 自校自賛

上記のとおり

今回の植物　：　ヒガンバナ（彼岸花・曼珠沙華）

桜の木はどのあたりにどれくらい育っているのか、山の中では他の木々に紛れて通常分かりにくいですが、花が咲く頃は一気に華やかに存在感を主張します。同じようにヒガンバナも通常は忘れ去られたように気にもとめられませんが、毎年秋分の日が近づくと突然存在感が際立ちます。一説によると根にある毒でモグラを近づかせないように田んぼのあぜ道によく植えられたようです。色は赤が中心ですが白（ベージュ）もあります。秋の到来を感じさせてくれる鮮やかな花ですね。