



山口調理製菓専門学校長 須内章雅  
Sunouchi Akimasa

○ 卒展Ⅱ

卒業記念料理展がこの土曜日に迫りました。レシピは既に決まっていると思いますが、どのように調理などをしていこうかと学生たちは今、考え悩んでいるのでしょう。授業ではその日に販売するお菓子や料理の下準備などを行っています。(14日時点)

今日は前日となり、作品の搬入が行われました。展示が完了し、学生たちが相互採点(投票)を行いました。また、本校講師の先生方にもおいでいただき採点をしていただきました。そして本校の教職員も加わります。本日中に集計をして明日の展示会で優秀作品が紹介されます。

午後からは明日お客様に振る舞う料理などの仕込みが始められました。また、環境整備班として床や窓拭きなどを担当するグループもあります。地味な作業をしっかりと行っている姿は美しいと思います。



秋の校内コンクールのときよりもアイデアや技術のレベルが上がっています。育っていく姿を見るのは楽しいですね。また、ある程度社会経験を積まれた方の作品には味がありますね。私も投票に参加しましたが、かなり迷いました。どれを取りあげようかではなく、これを“落とさなければならない”ということに悩みました。

○ 自校自賛

今回のメニュー：学生の作品全部！

力作揃いです。ぜひ見に来てください。

今回の植物：ウメ(梅)

寒いこの季節にいち早く春の気配を感じさせてくれる花です。

「松竹梅」ということばがあるように縁起物の植物でもあります。

天満宮(特に防府や太宰府など)では大切に育てられていますね。

