



○ フルーツカット



製菓衛生師科ではケーキの上に乗せたりするためのフルーツカットの練習をしました。フルーツの種類もたくさんありますが、オレンジやイチゴは定番といったところでしょう。また、乗せるだけではなく、挟み込んだり包み込んだりと活用の方法もさまざまです。フルーツを使うと色も鮮やかで華やかな雰囲気になりますね。

はじめて取り組む学生たちは、切込みの角度や長さ、力の入れ具合などのコツがまだ身につけていないので皆苦労しています。場合によっては手を切ることもあるでしょう。しかし数をこなせばだれもが上達します。器用な人は比較的すぐにできるかもしれませんが、不器用な人は器用な人の技を見て焦ってしまうかもしれませんが、不器用な人が練習を重ねて苦労して身に付けた技術は器用な人の技を追い抜きます。一生モノの技術になりますので、あきらめずに頑張ってください。

姉妹校である北九州校も教育課程などは本校とほぼ同じなので、同じ時期に同じ内容の学習をしています。その様子を少し紹介してみます。こちらはフルーツを包み込みました。



○ 自校自賛

今回の植物：ガクアジサイ（額紫陽花）

アジサイの原種の一つだそうです。ホンアジサイや西洋アジサイよりもおとなしい(?) ような感じがしますが、こちらが“本家”ということになるのでしょうか。

ほとんど毎回自分の家から運んできますが、電車の中で水が垂れないようにするのが一苦労です。下の写真はよく見かけるほうのアジサイです。



今年の梅雨入りが発表されました。じめじめするのは嫌ですが、植物たちにとっては大切な「水」です。アジサイのさわやかさを愛でながらこの季節をうまく過ごしていきたいですね。

