



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅  
Sunouchi Akimasa

## ○ おもてなし

私は美術と工芸の教員免許がありますので、以前デザイン系の学校に勤めていたときは基礎デザインや工芸制作（紙、竹、革など）の授業を担当していました。調理・製菓の学校に来てからは直接授業を担当する機会がありませんでしたが、このたびはまたま2時間設定していただくことができました。ものづくりという意味では共通点がありますが、実習の題材設定として何があるだろうかと少し考えました。そして以前から少しずつ作っていた箸置きにしよう決めました。

10年くらい前にお母さんから箸置きづくりを教えてほしいとの依頼があり、自宅で手ほどきをしたことがあります。その方は調理に関係する仕事をしておられるわけではありませんでした。私は「どういったところで活用されるのですか？」と聞いてみました。その方は「このたび娘が結婚することになりまして、その披露宴で使いたいのです。食事後は出席者の皆さんに持ち帰ってもらおうと思っています。」とおっしゃいました。嬉しい気持ちと感謝の気持ちを届けたいとの気持ちが伝わってきました。

私はときどきいろいろな場で箸置きづくりの講習会をすることがありますが、このエピソードは必ず話すようにしています。調理と製菓に関する仕事もおもてなしの心が大切です。この点についてこのたびの授業でも少しは伝わったかな。

今回は紙を使いましたが、陶芸の窯がある学校に勤めていたときには焼き物で箸置きを作ったこともあります。検索してみると、箸置きにもさまざまな素材が使われており、いろいろな形やデザインがあることが分かります。食事の脇役ですが、ちょっと眼にとめてみると楽しいと思います。



こちらは検索してみたものです

## ○ 自校自賛

今回の植物：ピラカンサ（ピラカンサス）

本校の“畑”に育っています。野鳥が食べるようですが、毒があるので人間は食べられないようです。また、とげがあるため世話は面倒です。隣は他社の駐車場なので茂ってくると柵から飛び出さないようこまめに剪定しなければなりません。実がなっている姿は豪華です。

