



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ YIC 食堂Ⅲ

今年度3回目の開店です。お客様をお迎えすることにほんの少しは慣れてきたというところでしょうか。しかし役割分担は回ごとに変わりますので、気を遣いながら打合せをしていました。ただ、緊張感は少しあるくらいの方がよいと思います。緊張は誠実な取組の裏返しですから。



上の写真にはできあがった献立ではなく、作成途中の食材などを取り上げてみました。お椀にはまだ何も入っておらず、楽屋で出番を待っている役者さんのようにも見たので撮影してみました。ブロッコリーは緑色が鮮やかです。「私たち、どんな器に盛られるのかな?」と話し合っているようにも見えてきます。最後の一品はセリフ合わせも終わり、準備万端これから舞台に出ていきます、というところでしょうか。

クリスマスツリーなどで賑やかだった玄関周りは正月飾りも片付けられ、少しシンプルになっていましたが、砂田先生のあめ細工や製菓衛生師科の洋風合掌造り(?)などが再び賑やかさを演出してくれています。

最後の写真はお菓子作りの容器です。松本先生が持ってきて紹介されました。通常よく見るものはステンレス製ですが、これは焼き物です。周りには軽やかな模様が施してあります。この容器を使ってお菓子を作ると、楽しい気持ちがより楽しくなりそうです。

私はかつて窯がある学校では焼き物を作っていました。箸置きや抹茶茶碗、そして土笛(オカリナ)などです。オカリナは正確な音程が出せるまでには上達しませんでした。転勤によって制作が中断ということもよくありました。今回この焼き物を見て、個人的な私の経験を思い出したのです。土笛は帰省した孫たちがときどき吹いています。部屋の中だと、ちとうるさいけれど…!



○ 自校自賛 いろいろと