

夏の調理研修会に参加して

この夏は、次の 3 校の専門学校の教員対象の調理研修会に参加して来ました。参加した日程順に概要を紹介しておきます。いずれも家庭科教員が主ですが、最近では家庭科以外の先生方、男性教員もの参加も少しずつ増えています。

教師と生徒、立場を入れ替えて「学ぶ」側から説明の方法、準備と片付け、さらには受け入れ体制など、学校説明会を行う場面を想定する上で大きな学びとなりました。いずれも学校も、校舎前での明るい挨拶と的確な会場案内がとても印象的でした。もちろん、調理学校ということもあり、フロントから廊下、教室に至るまで行き届いた清掃状況であることは言うまでもなく、掲示物一つとっても、それぞれの学校のこだわりと特色を知ることができ、私立学校として多いに参考になりました。この場を借りて御礼を申し上げます。

① 東京山手調理師専門学校(世田谷区深沢)

大阪府泉大津市に本部をもつ学園の東京校。調理師総合本科、調理師科、キャリアアシスト科があり、学内に 7 つの店舗をもち、調理以外にマネジメントなど 7 つのプラスアルファ・ゼミをもつ。総合本科には、すし和食、西洋料理、トータルフード各クラスがある。渋谷に系列の山手調理製菓専門学校をもつ。

② 日本菓子専門学校(世田谷区上野毛)

二子玉川駅から徒歩 12 分にある日本では唯一、菓子業界が 1960 年に設立した学校。製菓技術学科、ハイテクニカル学科、製パン技術学科、パティエ技術学科の他、通信教育課程・お菓子教室を備える。実習は 2～4 名の少人数で行うことで、限られた実習時間に一人ひとりがより多くの作業に携わる。

③ 国際製菓専門学校(立川市)

多摩モノレール立川北駅の目の前、洋菓子・パン・和菓子を総合的に学ぶ製菓総合専門士科、菓子製パン科、通信科をもつ。調理実習以外にもフランス語などのセンスアップ授業、特別授業、学内ショップなどがあり、幅広い教養と多面的な実践的授業を展開している。併せて、高等課程も併設している。

【私の作品例】



蟹玉井
梨とマスカットのリコ
ッタチーズ和え、
水菜と黄蕪のお浸し、
味噌汁

- ①東京山手調理師専門学校：中村 孝明シェフ直伝 蟹玉井講座



- ②日本菓子専門学校：塩レモンロール
フィナンシェ フランボアーズ



- ③国際製菓専門学校：桃のロールケーキ (先生お手製のケーキも頂戴しま
左:石飛作 右:神村 陽子(数学科)先生作と参加 した)