

灯



わが昭和学園には県内の高校で唯一の製菓衛生師養成コースがある。製菓衛生師が正式な資格名だが、世間ではパティシエといった方が通りがよいかもしれない。

2008年開設なのでこの春第1期生が卒業したばかり

だが、1期生は製菓衛生師の国家試験(県が実施)では専門学校生なども受験する中で何と全員合格を果たした。

県の平均合格率は70%台だから見事な成績といえる。このコースをつくったのは学園の多様化をさらに進めたいということと、ケーキ屋さんになりたいという幼い頃の夢を日田の地で実現可能にしてやりたい。そして何よりも自分で作ったお菓子を賞味しながら高校生活を過ごすとい

う楽しさを味わってもらおう狙いがあった。狙い通りかどうかは分からないが、少しずつ入学生も増加してきた。

近年、パティシエの作るスイーツが人気となり、4年前からスイーツ甲子園というコンテストが始まった。わが校は3年前からこれに挑戦し、九州大会で最終選考までは頑張るのだがあと一歩及ばず、



草野 義輔

代表の座を獲得するには至らなかった。しかし、今年のチームはついに先輩校をしのぎ、九州代表となった。

九州代表は1校のみなので責任は重い。来る9月18日、東京・お台場で全国大会が開催されるが、グランプリを獲得すればパリ研修旅行とのこと。生徒諸君、パリを夢見て頑張れ！

(昭和学園高校理事長・日田市)