

灯



おんせん県大分のキャッチコピーに「味力も満載」とあるように食は生活でも観光でも大きな関心事だ。食をテーマとしたテレビ番組も数多く、最近では昼食に焦点を当てたサラメシが人気とか。

その食を専門として学ぶ調理科という学科が、わが昭和学園にある。3分の1は男子生徒が占めており、調理師免許が取得できるとあって活気がある。入学時は包丁も持った経験のない生徒でも、1年時の終わりに魚の三枚おろしもできるようになり、3年生ともなるとかなりの腕前。

今年の卒業生では石川県でおもてなし連続日本一で有名な旅館の厨房に就職した者もいる。また、

味力も満載



草野 義輔

福岡市の一流ホテルのシェフになった卒業生が、後輩の指導で先日来校した。今はランチ担当のことでぜひにと誘われたが、4千円以上と聞き、まだ実現はしていない。

調理科には集団給食という科目があり、100人分の食事を作る実習をするが、その際はわれわれ教職員も食券を購入して試食にあずかる。メニューは生徒たちが考えるので若者向きの献立が多いのは当然だが、結構おいしい。この原稿を書いている日はちょうど集団給食の日。メニューはドライカレー、温泉卵、豆腐のさっぱりサラダ、野菜スープ、おまけにレアチースケーキのデザート付きと味力満載。さらなる上達を願いながら「いたたきます」。

(昭和学園高校理事長・日田市)