



○ 美

調理師科1年コース「基本」の授業を参観しました。丁寧に調理され、美しく盛り付けられた料理は目にも美しくいただけます。西洋料理も中国料理も日本料理もそれぞれの美しさがありますね。今回は完成された献立ではなく、調理中の美を探ってみました。

タマネギのみじん切りは盛られているものを見ると雪山のように見えてきました。輝いていますね。また、その作業中の手さばき(上手になってきた)も美しいと思います。キャベツの千切りを見ながら気づいたことは包丁を引きながら切っている部分です。私は家庭でキャベツの千切りをするときには包丁を押して切ります。引くことと押すことの違いについて先日師範に聞いてみました。それぞれに意味があり、その説明について納得したわけですが、素人の私がそのことをこの紙面で紹介することは避けておきたいと思います。



さて、美を探ろうとして色々な角度から観察しているとシミュラクラ現象※が現れました。きれいに磨いてある鍋やフライパンを紹介しようとして見つめていると鍋たちが話しかけてきました。単なる“お遊び”の世界ですが、少し紹介してみます。楽しんで見て下さい。調理とは直接関係がありませんが、設備や道具に愛着をもつという点では意味があるかも知れません。しかし、このことに気を取られすぎると手を切ってしまうかもしれないので注意しましょう。セリフは私が勝手につけてみました。



「わしを乱暴に扱ったら怒るぞ！」



「ふむ、がんばろ！」



「ヒヤ〜ッ」



「私は冷静です。」

○ 自校自賛

総合調理実習「レストランやまちょう」の試食をしました。給食に出てくるような献立です。学生が作ったお品書きには「唐揚げ・ポテトサラダ・ご飯・コンソメスープ・抹茶ミルク」とあり、説明書きと楽しいイラストが添えてありました。優しい味で大変美味しかったです。調理中を見学に行ったとき、師範のことばが少し印象に残りました。「ぼお〜っとしている人はいないか？」というものです。「これをしなさい。」というような指示ではなく、どのような作業をしたらよいかということ“自分で考えて行動する。”ということになります。学生が受け身にならない表現だと思いました。



今回の植物 : ウォーターマッシュルーム メダカの水槽で育っています↑

※シミュラクラ現象 : 単なる3つの点などが目と口に見えてきて、“顔”が現れてくるような現象 →