

今月の製菓実習風景



フルーツカット実習

製菓コースでは、和・洋・パン実習の他に製菓に関連する様々な内容について、各専門家の指導をうける『トータルコーディネート』という実技演習を設けています。

今月は、製菓コース2年生が『フルーツカット』に挑戦です。

フレンチのシェフ 斉藤先生より、りんご・オレンジ・

バナナと日常よく目にするフルーツを見栄えよく盛り付けるためのカット方法をご指導受けました。

身近なフルーツをカットや盛り付けに工夫をこらすことで、ワンランク上のフルーツ盛りにすることができます。

いつも賑やかな2年生が、この時ばかりは集中力を欠くことなく黙々とフルーツを

カットしていました。

盛り付けも自分たちの思いの作品を作り、最後はやっぱりお口へ運んで満面の笑み♪

フルーツカットは、第2回目も行われます。色んなフルーツのカット・盛り付け方法を学び、お菓子作りにも生かして欲しいと思います。



台湾の慈明高級中学より来校



5月12日から1週間、台湾から慈明高級中学の3年生が佐世保に研修に来られました。

彼らは、台湾の高校で『食物』を専攻されており、日本の食文化を勉強するために12・16日と本学 食物科を訪れてくれました。

製菓実習では和菓子、調理実習では和食を体験してもらいましたが、台湾の高校生は当然ながら台湾語でお話をしますが、言葉は通じなくても、ジェスチャーなどを交えながら、みなさん楽しく実習をしていました。

次第に慣れてくるとお互いの国の言葉を教えあう場面もあり、和気あいあいとした雰

囲気で交流ができたようです。異なる国でも同じ『食』について学んでいる同年代の学生さんと交流が出来たことで、お互いに良い経験となったと思います。

そして最後は記念撮影の笑顔で交流を締めくくりました。



5月の活動

今月の実調理習風景



イタリアン試食会

5月17日(土)、調理コースの1・2年合同でイタリアンの試食会へ行きました。

この日を楽しみにしていた学生さんは行きのバスの中でも、どのようなお料理が出てくるのかワクワクしていました。今回は洋館風のホテルでの会食会で、プロのサービスを受ける機会の少ない学生達は、建物の中に入る前から少し緊張ぎみでした。落ち着いた雰囲気のホテルでは、各テーブルにフルコースの食器類がセッティングされており、並べ方等もしっかりとお勉強☆前菜に始まり、スープ、パスタ、魚料理、肉料理、デザートの順に出てくる料理の盛り付け方や味付け、食材の取り合わせなど、感動しながら沢

山のことを学ぶことができました。また、珍しい食材も数種類あり、分からないことはウェイターさんに積極的に質問している学生さんの姿も見られました。使用するナイフ・フォークの順番やナプキンの使い方などにも気を配りながら、よい緊張感の中、会食を終えることができました。

— — ・ — —

帰りは有田で陶器探し!! 『ほうれん草の和え物』を盛り付けるのに適した器選びという課題で、1時間半の制限時間の中、全員必死に自分のイメージする器を探して購入しました。

この器は後日、和食のプロの先生にベスト3を選んで頂きました。

審査のポイントは『季節感』だったようです。選ばれた学生さんについては、次号でご報告いたします♪



佐々農園 ～収穫～

5月23日。だんだん暑くなってきました。調理コースは午後から佐々農園研修でした。

1年生は玉ねぎ、2年生はメイクイーンの大収穫でした。(全部で6ケース??)

大自然の恵みに感謝して大事にいただきます。

