

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、食物科の学生も高校生も最初は緊張と不安が大きかったようですが、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エ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。

