

今月の製菓コース 実習



長崎短期大学 入学式

4月2日(水)は、本学の入学式が挙行され、食物科・保育科・国際コミュニケーション学科あわせて22名の新入生を迎えました。

アジアの中で、日本は調理・製菓ともに技術が優れており、海外から日本の技術を学ぶために、以前から留学生が入学していましたが今年は『和食』が世界遺産に認定されたこともあり、台湾・ベトナム・韓国・中国・ネパールとたくさんの国々から多くの学生が学びにきてくれました。

色々な国々から留学生がきたことで、日本だけでなく国外の料理やお菓子をたくさん学ぶことができ、お互いに切磋琢磨することを期待しています。



そして入学式の翌日には、オリエンテーションが行われました。これは入学生のみなさんに長崎短期大学を知ってもらう事を目的として実施しています。

食物科は、オリエンテーション初日に各コースごとに親睦会を開きました。2年生が新入生のためにたくさんの料理やお菓子を作り、おもてなしをしました。まだまだ1年生は緊張していましたが、これから1年間、お互いに助け合いながら成長してほしいと思います。新入生には、夢に向かって、一步一步、実りある学生生活を過ごしてほしいです。



食物科の先生を紹介 谷口 英司 先生

谷口先生は、洋菓子を専門とする本学専任のパティシエです。洋菓子実習だけでなく、製菓実習全般を製菓コース・調理コースに指導されています。また授業以外でも学生の技術向上のため、個別指導にも力を入れ指導をされています。

【谷口先生からのコメント】

私は洋菓子を専門に指導を行っていますが、実習を通して見ると、本当にみんな作ることが大好きな学生ばかりです。実習以外にも、お菓子の作り方や材料についての授業も行っていますが、これらの授業で眠い目をこすりながら聞いている学生も、実習になると目の色が変わります。

作る事、食べる事、何より「自

分の作ったもので喜んでもらう」事に対して一生懸命です。

また、お菓子・パン作りの世界は、楽しくも厳しい世界です。お客様、作り手、安全…色々な事に気を付けなければいけません。お菓子やパンの仕事をする人が、「職人」と呼ばれている意味も勉強してもらえるようにしたいと思っています。

ただやはり、おいしいお菓子を楽しんで美味しく食べる♪この原点は忘れずに、皆さんに学んでいただきたいと思っています！

製菓コース2年 Y.K

お菓子作りについての知識をたくさん持っていて、わかりやすく教えてくれる先生です。

また、先生が作るケーキは、どのお店よりも一番おいしいです！

製菓コース2年生 N.I
洋菓子の知識がすごい！！
質問したら必ずすぐに答えてくれます！！

調理コース2年 K&S

谷口先生は、製菓実習の際、細かい所まで丁寧に指導してくださるので、とても勉強になります。間違ったことは何でも指摘してください、また、よく出来た事についてはたくさん褒めてくださいます☆学生のことを一番に考えてくださるので、『出会えてよかった!!』と思える先生です。

4月の活動

今月の調理コース 実習



フードプロジェクト 商品開発始動！

食物科では、昨年から『フードプロジェクト』と題して、学生自らの知識や技術、アイデアを出し合い、新たな商品を開発するプロジェクトを始めました。

今回は、製菓コース2年生のプロジェクトをご紹介します。

製菓コースでは「長崎県の特産品」や「長崎短期大学の特色」を活かしたお菓子を作ることをテーマに活動しています。今年、10名の学生が参加をしており、只今試作の真っ最中です。

新しいお菓子を生み出す難しさに直面していますが、仲間と助け合い、時にはパティシエの谷口先生に助言をいただきながら試行錯誤して頑張っています。これからどんなお菓子が生まれるのか楽しみです♪



調理コース 佐々農園での活動開始！

今年度も調理コースは月に2回、1・2年生合同で佐々町にある農業体験施設で農作業体験を中心に色々な学習を行います。

第1回目の4月11日は、オリエンテーションの後、早速、野菜の苗植え作業へ!!この日は、里芋・じゃが芋・ヤーコン・生姜の植え付け、レタス・キャベツの収穫を行いました。2年生は昨年1年間の経験を活かし、スムーズに作業を進めていました♪



に心を込めて、みんなで協力しながら植えていきました。その後は、お待ちかねの羊の毛刈り見学!! 特に1年生は初めてのなので、この日をとても楽しみにしていました♪はじめはモコモコの状態でしたが、30分ほどでスッキリと大変身☆ これで、暖かい季節への準備はOK! この作業を行わなければこれからの時期は体温が上がりすぎて、弱ってしまうとの事。今回は作物以外にも色々学ぶ事ができ、皆さん、満足した様子でした。



翌週4月18日は、はじめにトウモロコシと落花生の苗植えを行いました。苗同士の間隔や土のかぶせ方などのポイントを教わりながら、しっかりと育てられるよう

5・6月のイベント情報！！

昨年度に引き続き、食物科では高校生のみなさんを対象とした『NJCかんたんクッキング教室』を本学で開催します。

今年度は5月24日(土)と6月28日(土)に実施します。メニューは第1回目が『ビスキュイ(別立て法のスポンジ)』と『スパゲティ アマトリチャーナ』、第2回目が『エクレア(シュー菓子)』と『スキャンピ

(エビ)の香草パン粉焼き』です。5月・6月ともにお菓子&料理作りの両方が体験でき、実際に作ったものは、その場で召し上がっていただけます♪上手な作り方のコツや由来などの説明を受けながら作ることができますので、興味のある方は、ぜひご参加ください♪

在学生、教員一同、心よりお待ちしております☆

