

序にかえて

専門学校生と関わり過ごした学園生活

香川栄養専門学校助教授 中 川 喜久子

毎年5月の連休前後になると、駒込駅ホームの両土手は濃いピンクのつつじが満開となり、乗降りする人の目を楽しませてくれる。私もこの見事な光景を見続けて来た。残念な事に今年17年は駅改修工事の為、青いシートに覆われ目にする事は出来なかった。

栄養士教育から、専門学校に移り調理師養成に関わり、初めは包丁と腕で全国を歩き歩く職人気質の多い調理人の世界を理解する事に、戸惑いを感じた。調理師の教育で私に何が出来るのか。何をプラスしたら良いのか。学園で養成できる調理師像は、何を求めているのか。

東京オリンピック開催時、前学長の香川 綾先生は、当時存在していたホテルレストラン科、調理師科生に、選手村やプレスセンター内に実習に出させた。現在では、当たり前前の校外実習だが、生徒たちはプロの調理人の指導を直接受けて、驚きの毎日であったようだ。

料理の味に対する感じ方は、十人十色、それぞれの生まれ育った環境が影響を及ぼしているが、ある程度、舌を訓練させる事は可能と思われる。

当学園が特色としている、4群に分けた栄養素の配分による献立作成は、一目瞭然に栄養のバランスがわかり、調味パーセントを用いた料理の味付けは、量の多少に関わらず、一定の味に仕上げる事が出来る。ことに大量調理を行う集団給食では、同じ料理でも食数の違いや調理人による味のばらつきを押さえる利点がある。調理をする都度、何回も味見をして作業の能率を下げる事も少なくなる。これらは、調理師科の授業で行なう集団給食実習で実践されており、生徒には大量に調理する事への自信につながっている。

調理師の教育には、技術の習得以外に基本としての理論も必要で、理由があって調理をする事の大切さを実感してもらいたいと常に感じて来た。

「調理師法」が施行され47年経った今、食を取り巻く環境は大きく変化し、食生活の変貌は著しい。

「中食」、「外食」と一般家庭の日常食の中にも加工された食品が、食卓の大部分を占めてきている。このような生活環境の中で、食をどのように捉えたらいいのか。健康な毎日を過ごす為には、食に携わる者には何を求めたらいいのか。

現在必要とされている多くの面に対応できる専門知識を、調理師の教育の中に求める事は多過ぎるが、更に高齢化社会の食生活に応じられる知識と腕を合わせ持つ必要に迫られて来た。

今、世界では学校で供される給食が、唯一その子供達の生命と生活を支えていると言うケースが少なくない。給食はあらゆる面で食育の一端を担っている。良い献立と本当に美味しい食事を調理出来る人が、それぞれの対象者に合わせて供する事が必要なのであろう。

私が関与した集団給食の教育効果について、過去3年間の調査結果の一部を以下にまとめた。

◇1年間の学校生活の中で、食物に対する考え方の変化
当校入学前との比較(協力生徒数250名 男女比1:2)
関心度 有 93% 無 5% 無回答 2%

回答の中で主だったもの

- ・調理する側、喫食側共に衛生の重要性を知った。手を洗う習慣がついた。
- ・規則的な食生活が健康につながると実感。
- ・塩分、糖分、脂肪とエネルギー摂取に気を使うようになった。
- ・調理を行なう時、食材の無駄や使い方、食品の良否に気を付ける。
- ・他人、自分を含め学んだ事を今後の食生活に生かしたい。
- ・日本人の食生活は恵まれていると感じている。
- ・自身を含め他の人に調理をし、食してもらえる喜びを持てるようになった。

例年、入学当初と卒業間近では、食物に対する考えや理解に格段の変化が受け取れた。

専門学校には、年齢差や教育の違い等、多くの人が学んでいる。調理をする喜びや幸せをもっと学び取ってもらえたらいい。他では感じ取れない多くの事を私自身も勉強出来た。専門学校調理師科、製菓科を含め、学園の発展を願っております。

これまでお世話になりました多くの皆様に心より御礼申し上げます。