
 序にかえて

調理師科の生徒とともに歩んだ集団給食調理実習50年間

香川調理製菓専門学校調理学研究室 教授 長谷川 満

私が、集団給食調理実習を初めて知り、また、経験したのは、今から51年前、1973年（昭和48年）に香川栄養専門学校（現香川調理製菓専門学校）に入学した年でした。その頃の自分の頭の中に描いていた調理師養成施設校での調理実習科目は、日本料理、西洋料理、中国料理に限定され、ただ、過去を振り返れば、小学校の頃は学校給食を経験していたのですが、まったく前記した調理科目以外の独立した実習科目である意識はありませんでした。

さて、母校と縁あって、卒業2年後（昭和50年）に香川栄養専門学校調理学第三研究室、集団給食調理実習室の職員として入職しました。その頃の自分は、現場での調理経験も少なく、ましてや大量調理（集団給食）の経験は生徒のときの实習（1週間）のみだったのです。当時の仕事は、生徒に毎日提供していた給食の、主菜、副菜、主食・汁、デザート何れかを任せられ、実習でそのポジションに分担された生徒に大量調理の調理指導をすることでした。前記したように、調理の経験も少なく、集団給食も知らない自分が調理指導をするのは、今思うと結構無謀なことではなかったかと思います。また、当時、生徒との年齢差は1～2歳しかありませんでした。しかし、どんなに未熟でも、実習生から見れば、自分は指導を担当する先生なのです。因みに現在の年齢差は約50歳です。生徒との歳の関係は「兄弟」から「先輩」、「親」になり、現在では「孫」です。時の流れは速く、慣れない中、また、経験のない中で指導する立場でも実習が出来たのは、今振り返れば、実習生が調理師希望の生徒達なので、調理に対しては特に熱心で、経験少ない自分の指導にも素直に行動してくれたお陰だと思っています。

仕事に少しずつ慣れ始めたころ、1回目の試練が訪れました。毎週調理師科の生徒が約10～15名のグループとなり、1週間交代で集団給食調理実習を体験します。1週間の実習終了後、まとめのレポートを提出するのですが、その内容の中に驚くべき意見があり、しかしまた多くの実習生の感想でもありました。意見とは「この実習体験は、同級生の昼食を大量に作らされ、いいように労働力として使われているように感じる。」と、また「この実習は無料で働くアルバイトと同じである。」との感

想でした。確かに食数は多いときは300食近くあり、授業が終わり、昼食時間になると、食堂は長蛇の列を作り、調理及びサービスを担当する実習生は大変であったと感じます。また、さらに多くの実習生に共通する意見には、「ただ疲れだけが残し、何を経験したのか、学んだのか全く印象に残らない。」。これらの意見を目の当たりにしたとき、本当にショックでした。生徒のための実習であり、大量調理（集団調理）を経験し、将来この仕事に就くことがなくても、食に関係する仕事に携わったときに貴重な体験として活かされることが目的であるのに、実施されている実習は何もなっていないということでした。何とかしなくてはと、強く感じました。そこで、意味ある実習にするためにはどのような改革をしたらいいのか、私も含めて直ぐに担当していた指導員が集まり、連日検討を重ねました。そして改革した案が、「調理作業から後片付けまで、前日に説明し、実習生がグループごとに話し合い「作業計画」を立て、個人で作業を分担し、効率よく作業することを考えさせる」というものでした。調理内容も前もって把握し、指導する先生に一つひとつ指示を仰がず、自分たちの考えで自主的に行動すること、計算に時間を要していた「調味パーセント」も前日に計算をし、指導員に確認してもらい、当日計量するようにしました。その結果、実習生たちは調味パーセントの計算も容易にでき、意味も理解し、味の確認もできるようになりました。また、調理師として大切な仕事の1つとして、材料を無駄なく使うことを目的に、各自に、使用した材料の廃棄量の記録と計算をさせ、反省会で発表させ、各実習生が頭の中に、「廃棄が出る食材はどの位の廃棄が理想なのか」を学ばせ、無駄のない食材の使い方を身に付けさせることが出来るようにもなりました。調理担当以外に主・副マネージャーの役割を作り、一日の実習運営を任せ、実習生はマネージャーの指示に従い一日の実習を進行する。これを軌道に乗せたころ、実習生の意見が180度変わり、学校で一番充実した実習内容となり、尚、且つ、調味パーセントや衛生管理の重要性を各自自覚し、卒業後も学校生活で一番印象に残っている体験学習だという感想を聞き、大変嬉しく思いました。また、この実習の目的も明確になり、毎日の実習

に充実感も感じていきました。

第2の試練は、自分と一緒に実習担当していた諸先生方が、家庭の事情や出産などで次々に退職していき、周囲とともに実習指導に携わるベテラン教職員がほとんど居なくなってしまったことです。その状態の中で、嘱託教員の立場ではありますが、中川喜久子先生が集団調理実習室の責任者として着任されました。先生は、集団給食関係に多くの知人がおられ、事業所関係企業との繋がりもお持ちでした。調理施設設備関係では設備士であり、厨房の設計や厨房機器についてもプロフェッショナルでした。厨房関係会社の工場見学もよく案内していただき、その工場のモデルルームで大量調理機器を使用した調理研修会も調理師科の生徒と参加しました。当校の調理師科デモンストレーションルーム及び実習室の新設や改装時に、設計のアドバイザーをされていました。女子栄養大学の出身者では異色の西洋料理の技術者でもあり、大量調理だけではなく西洋料理も指導していただきました。また、先生には、本当にいろいろと勉強や研修をさせていただき、生徒の集団給食調理実習にも大変役立ちました。将来のための経験として、外部実地体験を約1か月間数カ所の事業所で研修をさせていただきました。この経験は、その後の集団調理理論の講義や実習指導で大変役に立ちました。また外部の給食専用の事業所施設にもよく案内していただき、そこでは、あわせて設備の勉強もしました。これが後に、集団給食調理実習の授業の中に取り入れられ、実習関係教職員が引率し生徒を実地見学に連れて行き、各施設の給食が喫食者にどのような形式で提供されているのか学ばせる機会になりました。また、この頃、事業所関係で取り入れられつつあったカフェテリア方式も勉強させてもらいました。外部の集団給食施設がどのように運営されているのか、生徒に直接見せたことは、効果がある学習でした。その他では東京ガス、東京電力、フジマック、タニコー、日本石油、ホテルニューオータニなどの設備関係や給食関連施設も案内していただきました。集団給食施設の就職を希望する生徒には大変良い機会になったと思います。当校では、他の調理師専門学校と比べて、集団給食施設インターンシップ実習を希望したり、就職する生徒の割合は多く、女子生徒だけではなく男子生徒にも希望者が増えていきました。

さて、前記した中川先生は、西洋料理の経験もあったためか、自分を含めた担当者に、「これからの大量調理の調理師は、大量調理だけでなく、他の専門調理部門も勉強しなくてはだめだ。」と指導され、毎年節目のときには、通常の給食形式の実習ではなく、パーティー方式に変え、料理も盛り付けも、宴会用にして提供しました。また、中川先生の考は、「集団調理理論と集団調理実習の関係は、理論を机上で勉強するだけではなく、講義で受けた内容を体験学習で確認しながら学ばせる。それが、生徒にとって実のある実習になる。」という考えをお持ちで、自分は先生から授業を任されてから現在まで

その教えを守り、理論と実習を深く結びつけて学習させています。ただ、以前から比べると集団給食調理理論の授業時間数が半分に削減されたのが残念です。

3回目の試練は、学園の経営改革で、集団給食調理実習室の職員が他の部所への異動や退職で、実習室には中川先生と私だけになったことです。集団給食調理実習は必修科目であり、調理師科生徒が全員履修するので指導員不足で苦勞したのを今でも覚えています。

また、その直後に第4の試練がきました。調理師科施設の改造で、集団給食調理実習室がなくなり跡地に調理師科のデモンストレーションルームが新設されることになり、集団給食調理実習は総合調理実習室ができるまで5年以上本拠地を失い、食器や備品、消耗品などを持ちながら移動し、他の実習室を借りるジプシー生活となりました。その緊急時に協力していただき、大いに活躍したのは調理師科出身の卒業生でした。実習は平日の昼間の時間であり、若い人達はほとんど就職し仕事に就いていたので、年齢の高い方が多く臨時職員として協力してくれました。臨時職員とはいっても、職員並みの仕事を受け持ち、その内容は、実習生への調理指導、レシピ説明、作業計画表の作成指導、調味パーセント計算の指導とチェックなど実習の開始から終了まで面倒を見てもらいました。また、調理師科生徒の作る給食なので印象的にレベルの高い料理を求められるため、卒業生も実習生への調理指導に大変苦勞したと思います。また、この実習を経験してよかったと思えるように後輩の生徒を指導している卒業生の姿も印象的で、最終日の反省会では、将来食分野で実務に就く生徒に対して、自分の経験を含めたアドバイスとして、とても有意義な言葉をかけていたのが印象的でした。卒業生の履歴には元教員、会社員、公務員を退職された後に当校を卒業した方、現会社経営者の方など多彩でありましたので、その経験が生徒へのアドバイスに充分意味を持たせていました。また、当校では同学園内でありながら、大学の食文化栄養学科の学園内留学以外、大学と専門学校の交流はほとんどありませんが、事業所の給食施設にインターンシップで生徒がお世話になり、お礼のご挨拶に訪問したとき、担当の方が女子栄養大学出身の管理栄養士の方で、「実習生の出身校が、学園併設校の専門学校の生徒と聞き、他の学校の生徒と違い、大変身近に感じて実習指導した。」と話されたことが印象的でした。将来多くの施設で、大学、専門学校の学生、生徒が連携して仕事ができる日が楽しみです。多分、前記した卒業生の方々も、後輩に同じ思いを強く感じて指導したのではないかと思います。この後も、この卒業生の方々に協力していただけなかったら、集団給食調理実習は運営できなかったと言っても過言ではないと感じています。

専門学校の集団給食調理実習も、この50年間の期間の中で多様なことに挑戦してきました。近年10年間で、提供するメニューも進化させ、定食形式の中に『行事食や、郷土料理を組み込み』、調理及び、喫食する双方の生

徒にも、日本の郷土料理や食文化に馴染みを持たせることができるようになりました。そして、毎日の給食メニュー以外にも『サイドメニュー』として調理師科の和洋中で実習したメニューを一皿盛にして提供し、喫食する生徒に大変喜んでもらいました。この調理も、卒業生の指導の下、実習生もやりがいを持って調理、サービスしてくれました。

近年、外部の事業所では、昼間に給食を作り、夜間は、歓送迎会、会社行事など宴会料理を作り提供している所は多くあります。そのような職場でも対応できるように、当校でも年に数回、普段の給食の代わりに宴会メニューや、弁当形式での提供も実施し、和洋菓子なども作りサービスしました。今でも、将来大量調理の施設を希望する生徒には、「修学中、就職しても和・洋・中の専門料理もしっかりと勉強し、日本及び海外の食文化にも興味を持ち学習することが、必ず将来に役立つときが来る。」とアドバイスをしています。

『学内の教職員の方々にも給食を提供』した時期もあり、味付けや、サービスが悪ければ、食数が減少する現状を経験させました。これは、調理師科の生徒が作る給食を内部の教職員の方にも味わってもらおうことが、実習生の励みにもなると考えた企画でした。また『近隣の方へ、食事の提供』を約3年間続けました。これは、香川調理製菓専門学校を理解してもらうこと、その調理をしている生徒がどのような生徒なのか見てもらい身近に感じてもらうこと、最終的には地元の人達に愛される学校

になることを主目的にしていました。そのために、案内、サービスは生徒を中心に行わせ、料理の説明も、生徒のリーダーが行いました。その影響か、地元のお客様が徐々に増加し、当校への理解度も増していきました。老若男女、給食を楽しみにしていただいている方々、乳母車で乳飲み子を連れて来店する女性のお客様もいました。その方々が皆、調理師科の生徒のおもてなしや、提供される料理に感激していました。実習生にとっても貴重な経験になったと思います。また、専門学校教員の方々にも手を貸していただきました。製菓科の教員の方にはパンや洋菓子を作っていただき給食で提供し、調理師科の教員の方にも給食実習のサポートをしていただきました。日本料理の先生には、食器の選定をしてもらい、提供する料理が一段と映えたことが印象に残っています。また、盛り付けの技術などを指導していただき、今までの給食のイメージを一新してもらいました。仕事とはいえ、大変貴重な体験をさせていただきました。

この50年間、調理師科の生徒とともに実習を経験できたことは、私の人生にとっていつまでも心に残る感慨深い期間であったと思っています。協力していただいた卒業生の中には、80歳までこの実習に協力していただき、実際に生徒の実習指導及び運営に携わっていただいた方もいました。また、集団給食実習を実施する中、多岐にアドバイスをいただき、多様な経験をさせていただいた故中川喜久子先生にも感謝の念がたえません。心から皆様にお礼を申し上げます。本当に有難うございました。