

「学びが未来につながる」

～祖父を超える料理人を目指して～

愛知県立豊丘高等学校 生活文化科3年 水原 茜

私は今、自分の興味・関心の高いことや得意分野を思う存分に学ぶことができています。そのため、生活文化科での毎日はとても大変ですが、楽しく充実しています。私が生活文化科で学んでいることは将来自分らしく生きるための必要な力となり、自分の夢に向かって一歩踏み出す原動力につながっています。

私は小学生のころから食に興味があり、中学生の時に祖父が家族のために料理を作る姿を見て、「将来、料理人になりたい」と強く思いました。祖父は高校を卒業して40年間料理人として働いていました。私は現役時代の姿を見たことはありませんが、料理を時々みんなに振舞ってくれます。祖父の作る料理はどれも美味しいですが、私は特に『みそ汁』が一番好きです。みそ汁はどの家庭でも作る、誰でも作れる簡単な料理ですが、祖父の作るみそ汁は他の人と違う、真似をすることができないものです。私は中学生の時、祖父に作り方を教えてもらい、一からだしを取り、同じように作って見ましたが、祖父が作るみそ汁には程遠いものでした。その悔しさが調理や栄養を学びたい意欲につながり、豊丘高校の生活文化科に入学を決めました。

1年生の時には、今まで関心の薄かった分野である保育や福祉の職種についても学ぶことができました。「生活産業基礎」の授業で保育園や介護施設にインターンシップへ行ったことは私にとってコミュニケーションの大切さ、難しさを知る貴重な

体験になりました。普段の生活では接することのない幼児や高齢者との関わりはとても新鮮でした。幼児の気持ちや行動は常に変わるので、その状況を判断して臨機応変に接することはとても大変でしたし、介護施設では何度も同じ話をしたり、行くたびに名前を聞かれたり、話の途中で寝てしまうお年寄りを目の当たりにし、頭では分かっていたはいましたが、驚きました。私も将来同じ状況になるかもしれないと考えると少し不安になりましたが、人生の先輩に敬意を払い、優しく接するよう努めました。この経験を通して人間としての在り方、接し方を学び、将来につながるコミュニケーション能力を磨くことができました。

2年生からは希望するフードコースに進み、調理・栄養に関する知識・技術を深めるため、検定取得・実習に意欲的に取り組みました。プロの料理人の本格的な日本料理や西洋菓子に関する技術を間近で見る機会もあり、私は沢山のことを学びました。日本料理ではプロの料理人が私たちに話をしながら人参を使って鬼のお面などの飾り切りを披露してくれました。目の前で華麗な包丁さばきを拝見し、その高度な技術に感動するとともに、料理は食材の魅力を最大限引き出した切り方や調理法が大切であると改めて気付きました。

現在私は、3年間の調理分野の学びを発揮するために食物調理技術検定1級に取り組んでいます。料理人に必要な資質である技術力を向上させるため頑張っていますが、振り返ってみると1級受検

に見合う技術にたどり着くまでの道のりは楽なものではありませんでした。最大のつまずきは1年生で取り組んだきゅうりの半月切りです。2年生でコース選択をするとき、フードコースの希望者が多く技術テストを行うことになりました。きゅうりの半月切りが課題となったため約1ヶ月間、毎日家で練習しましたが、最初はきゅうりを薄くきれいな半月形に切ることが出来ず、下の方でつながってしまいました。包丁の持ち方についても「不自然だよ。」と母に指摘され、途方に暮れました。私は絶対にフードコースに入りたいと思っていたので、改善策を追求するために切っている姿をビデオ撮影し、課題の発見に努めました。動画をよく見ると、きゅうりの下の部分がつながってしまうのは、包丁の動かし方に問題があることが分かりました。正しく綺麗に切るために、包丁を持つ手の角度に注意を払いながら毎日何度も何度も繰り返しきゅうりと格闘しました。課題を克服し、苦勞の末フードコースを選択することができた時は、家族とともに大喜びしました。大量生産されたきゅうりの半月切りは、当時スープにしてよく家族で食しました。「きゅうりとささみのスープ」は今でも我が家の定番料理になっており、スープを飲む度にきゅうりと格闘した日々の思い出話が食卓を賑わせます。

1級はフルコース(5品)を90分以内で作るため、難易度が高くなり、2級の弁当献立とは比べ物にならないくらい総合的な力を要求されます。制限時間内に調理できるように家で何度も練習して献立を組み直しています。しかし、自分が納得する料理を作ることができず、周りの友達と比べて自分の料理は何か足りずレベルが低いなと感じてしまい、焦りや不安が募るばかりです。そんな中、授業で習った料理や検定の試作品を家で作り、家族に食べてもらうと、「すっごくおいしい!こんな料理が作れるようになったんだね。お店の料理みたい!」と褒めてくれて、作った料理を全てきれいに食べてくれます。家族から笑顔と一緒に「

ごちそうさま」と言ってもらえた時、自分の技術力に自信を持つことができます。また、祖父はいつも切り方や味、盛り付け、手順等に関する的確なアドバイスをくれます。例えば、メインの鶏肉の焼き物のソースにマスタードを使用したくて取り入れたのですが、辛みが強く、何度作り直しても改善することができませんでした。その時、祖父が「はちみつを加えたらまろやかになるよ」と教えてくれて、試してみると、求めていた味のソースに近づけることができました。料理人時代の祖父は何よりも料理を作ることが好きだったので、「料理が出来上がるまでの工程を丁寧に集中して愛情を込めて作れば必ずおいしいものができる。」と言います。今まで私は、制限時間内に作り終えるなどの合格に向けた課題をこなすだけで精一杯でしたが、この言葉を生かして1級検定では今まで以上に心を込めて料理を作りたいと思いました。1級検定に合格することは自分の未来像を感じ得ることができ、高校3年間の学びの達成感につながると確信しているため、必ず合格します。

高校を卒業後は、料理の専門学校に進学したいと考えています。食材を生かした料理についてより多くの知識を学び、技術面でも更なる高みを目指す必要があるからです。唯一無二の料理人を目指し、頑張ります。料理には人に笑顔や活力をもたらし、心を満たす力があると思います。現在、感染症と戦う医療従事者の人たちや、仕事と子育ての両立が大変な家庭にお弁当を届けるニュースを耳にします。笑顔でお弁当を持ち帰る様子を見て、自然と心が温かくなりました。私も自分の作る料理で社会に貢献し、多くの人が幸せになれるように寄り添う活動に参加したいと思います。

料理人として認められる日はまだまだ先のことだと覚悟していますが、私が作った料理を食べて、幸せな気持ちになってくれる人がいると信じています。その時が来るまで、これからも努力を惜しまずに学んでいきたいと思っています。そしていつか必ず祖父をも超える料理人になります。