

調理科で文化・芸術の秋を満喫

一流の調理師を目指す生徒たちは、日ごろ調理技術の研鑽に努めています。さらに芸術的センスを磨き、料理人としての資質を高めるため、一流の先生方から、プロの技と気構えを学びました。

1. 調理科3年生：宮のものづくり達人から、メルヘンハウス作りを学びました。



2. 調理科2年生：とちぎマイスターから、フラワーアレンジメントを学びました。



3. 調理科1年生：池坊から“いけばな”，大日本茶道学会から“茶道”を学びました。



調理科3年生 メルヘンハウスをつくる

平成28年11月5日（土）、宇都宮市池上町にある和洋菓子店・岡埜の小野薫先生、大嶋千佳夫先生（本校調理科卒業生）を講師にお迎えして、クリスマススイーツ講習を受講しました。

今回はシナモンの香り漂うクッキー生地を使用し、“メルヘンハウス”を製造しました。クリスマスを感じさせるこのスイーツは、さまざまな形のクッキーを焼き組み立てていく、とても細かな作業を必要とします。

生徒たちは、その繊細な作業を通して、一つ一つの工程を丁寧に行うことが、仕上がりを大きく左右することを学びました。出来上がったスイーツを家庭に持ち帰り、メルヘンハウス完成までの苦労話をしながら、ご家族に美味しく食べていただきました。



デモンストレーションを真剣に見つめる生徒たち
(左手前が大嶋千佳夫先生)



ポイントをアドバイスする小野薫先生



焼き上がったクッキーを組み立てる慎重な作業



完成したメルヘンハウス

調理科2年生 フラワーアレンジメントに挑戦

平成28年11月5日（土）、卓越した技能をもつ“とちぎマイスター”である、亀井光夫先生（フラワー花亀社長）と岡田禎光先生（岡田園芸店社長）をお迎えして、テーブルコーディネート学習として、フラワーアレンジメント（クリスマスバージョン）講習を受講しました。

生徒たちは、それぞれの個性豊かなフラワーアレンジメントを完成させました。“美的センス”を磨くとともに、美しいものを美しいと受け入れられる“素直な心”，そして草花のそれぞれの魅力に気付く“細やかな心配り”を育みました。

家庭に持ち帰りお部屋に飾ると「とても綺麗！癒される！部屋が明るくなった！」など会話が弾みました。また写真を撮って祖父母に送り、喜んでもらった生徒もいました。



個性豊かなフラワーアレンジメントが完成！



とちぎマイスター“岡田禎光先生”



とちぎマイスター“亀井光夫先生”（中央の先生）



美的センスに、素直な心、細やかな心配りを

調理科1年生 日本の伝統文化・華道を学ぶ

平成28年11月5日（土）、調理科1年生が華道の特別授業“いけばな講習”を受講しました。講師には、華道家元池坊 栗原月華（くりはら・げっか）先生をお招きしました。「四季折々の草木が作り出す姿を美しさの根源とし、そこに『和』がある」という教えのもと、心を込めて花をいけることが大切である。それぞれの花の命の歴史を思い、その見えない流れを汲み取ることが思いやりの「和」の心に通じると、花をいける心をお話しいただきました。

今回は「自由花」という様式で生徒それぞれが、テーマを決め、花にいろいろな思いを込めて花をいけました。大部分の生徒が生け花をするのが初めてで、試行錯誤し、先生のアドバイスを受けながら自分の「和」の心を花で表現していました。



花をいける心をお話される栗原月華先生



デモンストレーションを真剣に見つめる生徒たち



一人ひとりに適切なアドバイス



素敵に花をいけることができました



栗原月華先生がいかした作品

調理科1年生 日本の心・茶道を学ぶ

平成28年11月5日(土)、「茶道から学ぶ日本の心」と題して、調理科1年生が茶道の特別授業“茶の湯講習”を受講しました。講師には、大日本茶道学会宇都宮支部長の戸倉哲仙(とくら・てつせん)先生をお招きしました。

茶道だけではなく、日本人の奥ゆかしき「所作」や「わびさび」を学び、心を清らかにする貴重なひとときとなりました。「茶道は、和食・洋食・中華、いずれの料理にも通ずるものがある。料理人としてお茶を点てることは基本中の基本」と話されていました。

生徒たちは甘いお菓子と、ほろ苦いお茶の味わいを堪能し、慣れない正座に足がしびれながらも、落ち着いた心持ちで臨んでいました。



茶道の心を話される戸倉哲仙先生



先生のお手前に興味津々な生徒たち



生徒一人ひとりに丁寧なご指導



結構なお手前でございました