

公益財団法人 松園尚己記念財団

My graduation 2022

T.K

老人ホーム/調理職

平岡調理・製菓専門学校 調理師本科卒

私が平岡調理・製菓専門学校で学んだことは、大きく分けて三つあります。

一つは技術面です。専門学校に入る前と今と比べてかなり成長したと思います。入学前は食材を切ることで精一杯でしたが、今では大きさを揃えたり、形を揃えたり、また飾り切りやカービングといった中華の技術も学ぶことができました。特にカービングでは人参1本から鳥を作ったり、大根から花を作ったりという技術を楽しみながら学ぶことができました。まだ形が不格好だったりすることはあるので、これからも少しずつ練習していきたいと思います。

二つ目は勉強面です。調理の仕事に就くということは、もちろん衛生面にも気をつけなければなりません。また、食の文化を知ることも大切になってきます。食文化概論では、中国の食の歴史、ヨーロッパ地方の食の歴史、そして日本の食の歴史。そういったものを深く学ぶことができました。特に私は中国の歴史の内容にとっても興味を持ちました。他にも食品栄養学や食品衛生学公衆衛生学などさまざまな衛生に関する勉強や栄養面に関する勉強を行ないました。今後も、調理という仕事に就いたからこそ、もっと衛生面や栄養面に気をつけて、料理を作っていきたいと思います。

三つ目は、人との関わり方です。入学したての頃は自分から意見を言ったり前に出ることがありませんでした。それは新しい場所で新しい人達と関わるということが怖かったからです。知り合いも同じ学校に進んだというわけではないので本来であれば自分から関わっていくということが望ましいのですが、自分がおかしなことを言わないかと心配になり、なかなか上手く関わるできませんでした。しかし、関わろうと思えたきっかけがありました。それが平岡のサッカー部の方々です。少し遠目からサッカーをしている様子を眺めていると一緒にサッカーをしようと声をかけてくださいました。そういった流れもありサッカーをするたび、色々な人と話すことが増えました。それがきっかけとなり、同じクラスの方とも話せるようになりました。かなり時間はかかってしまいましたが卒業までには多くの人と打ち解けることができたと思います。そして、自分から話すということが今の職場でとても役に立っています。今は厨房で働いてその時にやはり自分から話しかけるということや相手から話しかけられることがあり、相手が好きそうな話を考えて自分

からコミュニケーションを取ろうとしています。新しい場所に1人で行くとすぐ固まってしまふような自分ですが、人として少し成長できたのではないかと思います。

現在は老人ホームで働いていますが、専門学校に入学する前と気持ちは変わっておりません。多少遠回りにはなりますが、必ず自分の店を持つという目標を見失わず日々勉強していきます。そして高校卒業までお世話になった方々に、料理という形で恩返しをすることができればなと思います。専門学校で学んだことはこの先ずっと自分の力になると信じて、今後も頑張っていきます。