

校長室だより

共学共高

第
87
号

令和7年10月4日発行

発行責任者

白梅学園高等学校長

武内 彰

二学期の授業～その4

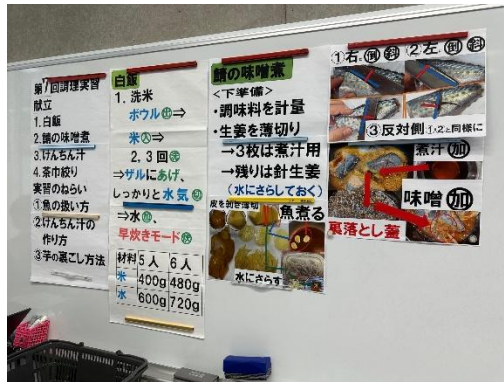
9月30日（火）の3・4時限目は、3年選択科目の「フードデザイン」を参観した。授業者はK先生とS先生である。この日の授業は、和食の調理実習である。チャイムが鳴る前であるにもかかわらず、生徒たちは全員そろっており、エプロンや三角巾を身に付け、手洗いや爪切りをしている。

チャイムが鳴るとあいさつを交わす。K先生から、12時20分までに食べ終わって、片づけを始めるように指示が出る。また、献立やねらい、留意点が伝えられる。献立は、「白飯」「鯖の味噌煮」「けんちん汁」「茶巾絞り」である。米は無洗米を使うこと、まな板は魚用と野菜用とで分けること、鯖には包丁で×印の切り込みを入れること、煮るときに落とし蓋をして、熱の伝わりをよくする、また身崩れを防ぐことなどが伝えられる。また、ショウガは薄くスライスした3枚をフライパンに入れること、針ショウガを魚の上に散らす、辛いので水にさらすことなども留意点だ。

けんちん汁を作る際には、ニンジンと黒ずみ部分をとって、いちよう切りにすること、コンニャクは凸凹面に味がしみこむように手でちぎること、かつおだしをとる際には、お湯が沸騰してから鰹節を入れ、あくはお玉でとることなどが伝えられる。

茶巾絞りを作る際には、サツマイモの皮をむくのが広い範囲となるので、輪切りにしてからむいてもよい、浸水してざるに上げる、煮えたかどうかは箸を刺してみる、裏ごしをする際には深いボールにざるを入れて使うことなどが伝えられる。

室内の壁面には写真入りでわかりやすくポイントがまとめられた掲示物があり、生徒たちはそれを見ながら確認していく。また、調理の途中で再度確認することもできるようになっている。振り返りをする際の留意点も確認される。けんちん汁の塩分濃度は何%になったか、また、味覚は「濃い・ちょうどよい・うすい」から選ぶこと、けんちん汁を食べるときの温度は50℃以上を目標にして、「冷めている・ちょうどよい・熱すぎる」から選択することが確認される。



さあ、いよいよ調理開始である。1つの班は5名の生徒で構成されている。手際よく役割分担して、どんどん進めていく。7回目の調理実習とはいえ、あまりにも手際が良いので、近くにいる生徒に「あらかじめ役割分担を決めておいたのですか?」と尋ねると、「いいえ、自然と足りないところをフォローし合うなどしてやっています」との返答があった。たいしたものである。私がこのメニューを自宅で作るとしたら、こうはいかないな。鍋だけで、コンニャク用、豆腐用、サツマイモ用、だし汁用と4つも使う。さらに、鯖煮込み用のフライパンだ。調理の途中でS先生に質問をする生徒も絶えない。K先生は、「お豆腐はざるに上げてください」「ショウガ3枚をフライパンに入れましょう」「サツマイモはゆでこぼさない」「魚の煮汁は少し残してください」「あと10分で盛り付けてください」などの声掛けをしている。生徒全員が集中して作業をしているが、先生たちも大変だ。5つの班に目配せをしながら、サポートしていかななくてはならない。

調理が終わって不要となった鍋やフライパン、トレイ、ボウルなどをその都度洗って、拭いて、格納している。これまた手際が良い。調理が始まって50分くらい経過すると、いい香りが漂ってくる。



出来上がった班は、K先生から盛り付けの確認が伝えられる。「ご飯は茶碗のふちについていないように盛られているか」「けんちん汁はネギが上にあると見栄えが良い」「魚は尾側が右側になるように皿に盛る」さらに、「切り身の高さが奥から手前に下がるように盛ると、汁が手前にくる」などなど。なかなか奥が深い。

班ごとにいただきます、である。みんな、美味しそうに食べている。バドミントン部の N さんが、私にもけんちん汁と茶巾絞りを用意してくれた。ありがたくいただくことにした。塩分濃度は 0.8% の班が多かったようだが、味はちょうどよい。もしかしたら、普段から不必要に塩分濃度を濃くしすぎていないか、自分の食生活が気になった。茶巾絞りが滑らかで優しい甘みである。どちらも大変美味しくいただきました。ありがとう。

どの班も、手際よく片づけを終えたら、K 先生の点検を受ける。合格したら、タブレットで振り返りを記入する。あっという間の 2 時間続きの授業であった。



(共学共高とは：本校のディプロマポリシー（育てたい生徒像）の一つで、「共に学び、共に高め合う」生徒の姿を表す）