

(公財)産業教育振興中央会主催

令和元年度 専門高校生徒の研究文・作文コンクール 「佳作」受賞作文

タイトル 料理の力を信じて
学校名 岩手県立久慈東高等学校
学科名 総合学科（食物系列）
学年 3年
氏名 米田 梨乃

私が調理の道に進もうと思った大きなきっかけが一つあります。それは、東日本大震災です。暗い闇につつまれた3月11日の経験は一生忘れることはないと思います。しかし、わたしは震災体験があったからこそ、それ以上に忘れられないことがあります。それは、希望が無くなった村の雰囲気を一気に変えた炊き出しです。村の人たちがあったかいスープとおにぎりを食べて心から笑顔になっていた光景です。津波が村を襲い一瞬にしてきれいだった景色を変えたあの日、私は小学三年生でした。大人の人たちが様々な活動をしている中私は何もできませんでした。しかし、中学になってから誰かのために今すぐにでもできることはあるのではと考えました。あの炊き出しの光景が忘れられなくて、自分もたくさんの人が心から笑顔になれる料理を作りたいという思いがいつの間にか夢に変わっていました。

私が久慈東高校が「調理師免許取得」が可能な学校だと知ったのは中学2年生の時でした。東高校の文化祭に初めて訪ずれたときお店のように本格的な食堂をだしていました。ここなら自分の夢に近づけると思い迷うことなく久慈東高校に入学し、調理を学ぼうと決めました。

久慈東高校は総合学科高校で、1年生では全員普通学科と同じ内容を学びます。2年生から7系列に分かれそれぞれで専門的なことを学びます。他の調理師養成の学科では3年間かけて学ぶ内容を2年間で学ぶためとてもハードな日々を過ごし

ます。高校に入学して一年間は、勉強と部活動に力をいれました。二年生からは調理師免許が取得できる食物系列に進みました。それからは、一年生と違って時間があつという間に過ぎていきました。実習では、調理室について説明を受け、すぐに基本的な調理を学びました。こんなに淡々と進むとは思ってもいなくて少しでも気を抜いたら置いていかれそうな気がしました。私の両親は共働きで学校から早く帰ったときや休みの日は、夜ご飯を作ることがありました。しかし学校で学ぶのは家で作る料理とは全く違う専門的な料理で、覚えることがたくさんありました。最初の頃は、週2回の実習がとてもきつく感じていました。二年生の最初の頃の実習は、「時間内にできなかった」「盛り付け、焼き方がきれいじゃない」などと同じ反省で、先生からも辛口のコメントばかりでした。それでも自分で頑張りたいと決めたことなので少しでもいい評価をもらえるよう毎日のように切り替えをしていました。調理の基本技術が少し身に着き、切り方などきれいにできるようになった10月には毎年久慈東高祭があります。東高祭は、東高校の魅力の一つです。毎年3千人くらいの方々が来校してくれます。食物系列は野菜、肉、魚の下処理を始め、ラーメン用のだしをとるなど1週間前から全員で準備をします。当日は、朝早くから準備に取り掛かり、担当のメニューを一生懸命作ります。さらに二年生では展示用のお弁当を当日の朝、各自家で作って来なければならない

ため、とても大変でした。一般公開の2日間は、私達食物系列だけで食堂を運営することはできません。注文を受ける人や作った料理を運んでくれるのは、他の系列の生徒や一年生です。私たちはお客さんの声を聞くことも、どんな表情で食べているかも、顔を見ることもできません。1日目が終わると次の日の準備をし、2日目が終わると大掃除があります。すごく大変なのに三年生になってからの文化祭がとても楽しみになりました。なぜなら直接でも間接的にも「東高祭の食堂行ったよ!」とか「すごくおいしかった!」「また食べたい」などなど本当にたくさんの方から好評をいただいたからです。私は、そのことから調理へのやりがいを感じることができ、自分が作ったものを人に提供することは素晴らしいことだと初めて体験しました。三年生は食堂のお客様と直接ふれあう機会があるということなので、今年の文化祭では、昨年より多くの方に美味しく安全な食を届けられるよう頑張りたいです。

食物系列は、実習の他にも食品一つ一つの特徴、栄養を学んだり、食べ物から発生する食中毒など衛生に関する事、食文化や食べる以外での食事について、そもそも調理師とは何かなど調理について1から10まで学びます。三年生になると二年生に学んだことにプラスして覚えることが増えるので、そのすべてを自分の力に変えていけるようにしたいです。このようにとても大変な二年間に弱音を吐いてしまうこともありますが、同じ系列の友達が頑張っている姿を見ると良い意味でのライバル心が生まれます。それは、今の自分にとってすごくありがたいことだと感じています。

私は高校卒業後、さらに高い技術と専門的な知識を身につけるために専門学校へ進学します。そしてさまざまな飲食店やホテルの厨房に立って経験を積み、料理でたくさんの人を笑顔にするのが大きな目標です。料理といっても中華や洋食、和食と種類がありすごく迷いました。その中で私は、洋食を選びました。西洋料理を選んだ理由は、イ

タリアやフランス料理にしかないものを知りたいと思ったからです。私は、パスタやソースなどの学習が好きです。また、西洋料理を学ぶ上で大切にしたいことは、その地域や国で取れる食材を使用することです。海外に行って西洋料理を学びたいという思いもありますが、私が料理をする上でのゴール地点は、地元に戻ってくることです。今住んでいる地域に戻り、たくさんの夢をくれた環境と人々においしい料理で恩返しをしたいと思えます。3・11のような自然災害に限らず、つらい思いをしている人がいたら、心からの笑顔に包まれたあの炊き出しのようにおいしくてあったかい料理で一人でも多くの人の力になりたいです。

今ある環境に常に感謝の気持ち続け夢に向かってまっすぐに頑張ります。