

# まんまで えーやん

定時制・湊川高校の春

⑦

夜のとばりが降りた廊下はほの暗い。その一角に、煌々と明かりが漏れる教室が見える。最新式の設備が並ぶ「調理室」だ。

この日の実習は夜7時5分から3時間目。授業を見せてもらった。

調理実習が必修のカリキュラム「ライフ・デザイン エリア」は湊川の柱の一つで、3年で卒業できるドリカムコース(3修制)にある。早い話が、ここで頑張れば、調理師免許が取れるのだ。卒業後、就職する生徒が多いから人気がある。

この日のメニューは「中華丼」「粟米湯」と本格的だ。準備はまず、黒板の前の専用ポケットに携帯電話を入れること。「調理中にケータイはさわりませんと」と、指導する家政科の中島真理子先生。

「ごもつともです。なんと配られたのは1人1匹の大きなスルメイカ。中島先生は丁寧の説明する。皮のはがし

## 調理実習



本格的なメニューに挑戦する調理実習＝神戸市長田区寺池町1

方、内臓の引っ張り方…。  
「ゆーたくーん。痛くないよ  
う、足はずすよお、げつ、内臓  
がつ。お、ずるつと出たでー」  
「あ、ゆーたくーん、いい子や  
ら、大丈夫やで」…。

と丁寧な扱ってくれるんです。沐浴の練習をする赤ちゃんの  
形なんて、モノみたいに足を持  
ったりするので。どんなもの  
も大切にしてほしい」  
先生には食育に並々ならぬ思  
いがある。「中には兄弟の晩ご  
飯を作って登校してくる生徒も

います。オムライスみたいにワ  
ンプレートでも栄養を取れるも  
のを作れるように。学校近くの  
鰹節屋の鰹節を削ってみるこ  
ともあります。ホンモノの味覚  
を残してやりたいんです」  
調理師免許を取るためには2  
年以上の「実務経験」がいる。  
そのため、目指す生徒は積極的  
に飲食店の厨房で働き、実績  
を稼ぐ。

「でも、今年はコロナでしょ。  
思うようにいかない生徒もい  
て、卒業してから受験する子も  
います」  
筆記試験もあるから、時折、  
卒業後に「筆記の勉強みて」と  
卒業生が訪ねてくる。「見ます  
よ。そりゃ。うれしくて」。国  
家資格が取れたときの誇らしげ  
な顔は何ものにも代え難い。

「自己肯定感が増して、生き  
方が変わるんです」と中島先生。  
今年の卒業生32人のうち、飲  
食店など地元企業に就職したの  
は13人。専門学校や短大への進  
学は10人。公務員が1人。その  
他が8人だった。

(鈴木久仁子)

# 免許取得「自己肯定、生き方変化」