

2023職場体験 感想文コンクール

タイトル	知見を広げることの大切さ	事務局	101
学校名	酒田市立第一中学校	氏名	猪狩 悠和

学校で職場体験をすると聞いた時に、普段から料理やお菓子を作ったりすることが好きで、調理や製造に携わる場所に行きたいと考えました。職場体験先のリストを見て、調理師を目指す人が通う専門学校があることを初めて知り、職場体験先を酒田調理師専門学校に決め、2日間の生徒体験をしました。調理師専門学校の先生から、酒田調理師専門学校では1年制の調理科と2年制の高度調理技術科があり、1年制では西洋料理や和食などの勉強ができ、2年制になると更に製菓、製パンを学ぶことができることと、調理師に必要な知識を学び、プロフェッショナルになるために日々勉強していると説明を受けました。

1日目は西洋料理とフランス語の勉強、2日目は日本料理や洋菓子、和菓子を作る体験をし、学校の先輩が作る料理の見学と作る手伝いをしました。調理師やパティシエを目指す人が通う学校と聞いて、厳しく堅苦しい感じがあると思っていましたが、学校の先輩たちはとても優しく、順序などをわかりやすく丁寧に教えてくれて、本当に楽しい体験ができました。フランス語は挨拶程度しか知りませんでした。フランス語の授業を受けて、日常で使える単語や簡単な自己紹介の言い方を教えてもらい、少しだけ言えるようになりました。

本格的な料理の勉強をする学校の生徒体験ということで、普段できないような貴重な経験が沢山できました。骨付きラム肉を切る調理は、包丁を入れると骨が硬く、形が崩れないように切るのが難しかったです。和菓子作りではいろいろを形成する際、きれいにまとめるのが難しかったです。料理を手際よく美しく作る大変さと職人さんの技術の凄さを身をもって実感することができました。大変な仕事だからこそ、作った料理を食べたお客さんの笑顔を見ることがやりがいがあり、喜びであると話す調理師さんの気持ちに共感しました。

2日間の職場体験を通して一番印象に残ったことは、「わからない所、疑問に思ったところはその場ですぐに先生に聞いていた」ことです。料理では限られた時間の中で手際よく作業をしなければならず、わからないと思った時に間違った判断で作業を進めると後の失敗につながるから

だと学びました。普段私はみんなの前で聞くのが恥ずかしくて「その場で」聞くことは避けてきました。疑問が湧いたらすぐに聞くという姿勢を見て、驚き、同時にすごいとも思いました。学校の先輩においしい料理を作る秘訣を聞いたときも、「先生のお手本をちゃんと見て、自分でもやってみること」と「分からなかったら先生やできる人に聞くこと」が大事だと話してくれました。この学びから、私も先輩方を見習って、これから分からないところは分からないと思った時すぐに先生に質問しようと思います。

今まで飲食店で食事をした際、注文したものが届くまでの過程を考えたことはありませんでした。職場体験に行ったことで、作っている人が沢山の時間暇をかけて調理をしていることを知り、調理する人がどうやって作っているのかを考えるようになりました。私の家族は仕事で夜遅く帰ってくる時があるので、時々私が食事の準備をすることがあります。その際は学んだことを元に食べる人のことを考え、一つ一つの作業を丁寧にを行うことを心がけ、美味しい料理を家族に食べさせてあげたいと思います。

私は何の職業に就くか、どんな仕事がしたいかなどの将来の夢がまだ決まっていません。今の時点で将来の夢を決めることはとても難しいことだと思いますが、今回の職場体験で、未知の世界があることを知ったことで知らないことを知る重要性を実感しました。色々なことを知ることで視野が広がり、今後の将来について考えるよい機会になりました。世の中には沢山の職業があり、それぞれの職業に特性があります。その中から自分に合った職業を見つけるために、これからもより知見を広げられるよう学び続けていきたいと思っています。