

2023職場体験 感想文コンクール

タイトル	connect!	事務局	103
学校名	酒田市立第一中学校	氏名	加藤杏奈

私は酒田調理師専門学校で、みんなと少し違った学校体験を職場体験の一環としてさせていただきました。

(通称) 酒調を選択した理由は、料理に欠かせないことや礼儀を身につけたいと思った事と、料理を通して準備から片付けまでの大切さを学びたいと思ったからです。

酒調は山形県で一番歴史のある調理師学校で、和・洋・中・製菓・製パンまでを18歳～60歳までの幅広い年代の人が学ぶことができます。

体験(参加)した授業は、西洋料理・日本料理・洋菓子・和菓子・フランス語です。中でも西洋料理の授業では1ブロック5000円もするラム肉を使った「カレダニョーグリエソース オジュ」というものを作る貴重な体験をさせていただきました。ラム肉を切るときに刃がうまく入らなくてとても苦戦しました。どんな授業でも日常では簡単に体験できない料理や言語の勉強に参加させていただいたので、いろんなことに興味が湧き、あっという間に感じました。

体験を通してわかったことは、ただ料理を作る場所ではなく、いろいろな工夫があり、生徒さんたちがしっかり学べる環境であることがわかりました。例えば、キッチンの上に鏡があり、先生のデモンストレーションが座っていても見えるようにしてあること。盛り付けだけでもその食材の形や模様を変えると彩りや願い、ワクワク感などを感じることができ、口だけでなく目や心からの楽しみも増えることなど細かいところまで教えてくれるということなどです。

職場体験の中で自分が成長することができたと思うことは、料理の実践で自分から「これはどのくらい大きさに切りますか？」や「なにか手伝うことはありますか？」など一緒にいた友達に聞くのではなく、毎回生徒さんや先生に"直接"聞くことができたということです。こういう自主的な行動をとったことで、生徒さんや先生は仕事を与えてくれたり、優しく教えてくれたのだとおもいます。

特に、ある男の子の生徒さんは『なんでこういう作業をするのか』説明してくれたり、質問に答えてくれたりしました。初めましての人同士でも、自分からのやる気や姿勢によって相手との関係を深めたり、相手の優しさが自然と出たりするんだなと学ぶことができました。また、関係を深めた上で一緒に料理をすることで、協力したり学び合ったりすることができました。

そして一番学ぶことができたのは、料理に対する気持ちやその前の心構えです。

料理では、 ◎「準備」が何をするにも大事で、準備が仕事を左右するということ。

◎大きな声での挨拶、返事、わからないことは素直に聞く。わかるまで聞く。

◎上手な人をよく見て真似をすること。

◎食べる人の気持ちになって作ること。

◎周りの人に感謝すること etc...

作ること以外にも大切な気持ちや準備があるんだなとすごく感心しました。

私の将来の夢はまだ決まっていません。ですが、私はいろんな人から尊敬され、頼られ、認めてもらえるような人になりたいと思っています。理想の完璧な自分になるということは簡単なことではないですが、今回頂いたアドバイスを活かして生活していければいいなと思いました。

職場体験という一つの行事が与えてくれた小さな気付きから大きな気付きまでこの体験がなかったらこの全ての気付きを受け取れなかったと思います。改めて企画してくれた学校関係者さん、協力して下さった酒田調理師専門学校さん、陰ながらサポートしてくれた家族に感謝したいです。

料理から私の未来へ connect !