

きびしい緊張感のあるみかしほ学園  
自ら学ぶ力と、学ぶことを喜ぶ学生  
清潔な美しい環境、他者を敬愛する心  
大きな希望と先見性のある学生  
実践する力と根気強さのある学生

# みかしほ

MIKASHO GAKUEN

2010/4 No.549

発行者 学校法人みかしほ学園  
印刷者 みかしほ学園  
発行所 学校法人みかしほ学園  
姫路市東延末2-165  
TEL(079)288-2600

定価 150円

## 入学おめでとう



きびしい緊張感のあるみかしほ学園  
甘えだれを認めない友人関係  
自ら学ぶ力と、学ぶことを喜ぶ学生  
美しいみかしほ学園  
清潔な美しい環境、他者を敬愛する心  
向上への努力を認める心  
大きくたくましいみかしほ学園  
大きな希望と先見性のある学生  
耐える力をもった学生  
実践する力と根気強さのある学生

### \*\*\* みかしほ学園の理念 \*\*\*

目が合えば  
あいさつを!!

元気なあいさつ、返事は人間  
社会には一番大切なものだと考  
えております。あれこれ考える  
前にあいさつしましょう。

学ぶ心は  
まず姿勢から!!

正しい姿勢は脳の回転が良  
くなるだけでなく、スタイルもよ  
くなります。常日頃から背筋を  
伸ばしましょう。

### 新入生の皆さんに

栄養士、調理師、製菓衛生師  
の道をめざした皆さん、入学お  
めでとう。食品と健康との関連  
が国民全般の強い関心を集めて  
いる今日、国民の食生活に重要  
な役割と意義を持つ食品を調理  
して提供する栄養士、調理師、  
製菓衛生師の社会的責任は、ま  
ず重要なものとなってきて  
おります。したがってこれから  
の栄養士、調理師、製菓衛生師

調理は愛の心から!!

神から授かった動植物の命を  
料理するのだからひとかけらの  
ムダも許されません。食べ残し  
や材料のムダをなくしましょう。

調理師は掃除師!!

調理をするものがまず最初に  
覚えなければならぬ仕事は掃  
除です。毎日さぼらず、きれい  
に掃除しましょう。

### 姿勢

日本調理製菓専門学校  
教務部 水野 博

近ごろの若者は姿勢が悪いと  
よく言われますが、駅前で道に  
直接座っている姿を見るとそ  
うだと思つ。入学式の後オリエ  
ンテーションを終え、授業が始  
まりみんなの姿勢をみて感じる  
のは、「木鶏」という言葉です。  
闘鶏で戦いに挑む鶏の姿は身動  
き一つせず、まるで木彫りの鶏  
の様であるところからきた言葉  
だそうす。今新しい学校に入  
り期待を胸に真剣な態度で挑む  
姿勢はまさに「木鶏」であり、一  
年間この姿勢を続けて下さい。  
また同じ鶏の字のつく諺として  
「陶犬瓦鶏」があります。これは  
形ばかりで何の役にも立たない  
という意味があり、みなさんに  
は「木鶏」の鶏であつて「陶犬  
瓦鶏」の鶏にならないで下さ  
い。そして最後に仕事について  
は「鶏口となるも牛後となるな  
かれ」。会社組織に入れば、大き  
な会社の平社員ではなく、たと  
え小さな会社でもトップを目指  
して下さい。

# 料理の心

日本調理製菓専門学校

日本栄養専門学校

みかしほ学園

あかぎれとひび割れでガサガサになった手で、アツアツの御飯をフウフウふきながら作るおむすび。母の心をこめてギュッと作るおむすび。そんなやさしいにぎりめしに出合わなくなって久しい。

昔の母はよく働いたと思う。うれしい事があれば赤飯を。季節がめぐりくれば旬のおかず、旬の漬物をと、実に忙しかった。そんな昔の母がかわいそうだと現在の女性はいう。

が、しかしである。赤飯を作りながら、母はきつと子供の入学式のうれしい誇らしい気分を一番に味わえたのではないだろうか！旬のおかずを作りながら、季節の移り変わりを楽しんでいたのでないだろうか？手料理に母の想いや祈りをこめて、作ることによるこびりを、あたえることによるこびり、満たされていたのではないだろうかと思つのである。そんな母に育てられた子供たちは、その料理に出合つた時に母を想い、季節を知り、家族だんらんのあたたかさをなつかしむのである。

こんな母の手作り料理で育てられた時代には、校内暴力や家庭内暴力などはなかった。母はやさしく、あたたかな存在であり、それはいつもなにかしら食べものに結びつくものであった。この様な事を考えると、料理は飢えを満たし栄養を取るだけでなく、人の心と心をつなぐ大切なバイプラインであり、料理とは、愛を育て愛をあたえる心やさしい仕事であり、人間だけ



にあたえられた神の座の仕事だと思つのである。今や飽食の時代、何でも好きなものがいつでも食べられるよき時代となったが、一番大切な料理の心を忘れているのではないだろうか。料理とは、物を大切にし、材料を無駄なく調理し、食べ

る人のために心をこめて作ることであり、いわば人も物も大切にする愛の心である。今、私達は豊かに育つた人たちに、料理を通じ物の大切さ、人間の尊さを教え、この心が若者に通じるように日夜必死で努力している。

しかし、その若者たちが料理とは愛の心、神の座の仕事であるという誇りを持って、型ばかりでなく、心のこもつた料理が出来るようになるのはいつの日のことになるのだろう。料理の軽薄短小時代もいつかはすぎて、本ものの心がかもつた料理の時代が来ると思つ。その日の為に、今日も又一層の努力をつづけたいと思つている。

## 「今」を大切に

日本調理製菓専門学校  
教務部 森田 弘志

入学おめでとつございます。ニートやフリーター志向の若者が多い昨今ですが、皆さんは将来の目的と職業意識をしっかりと持って入学された事と期待しています。最後の学校生活になると思いますが、この1、2年がこれからの人生を

## 職業人になる前に!!

日本栄養専門学校  
教務部 兼田 憲伸

新入生の皆さんこれまでの学校生活の締めくくりとしてみかしほ学園に入学されました。当学園を卒業した時には職業人として厳しい社会に第一歩を踏み出す訳です。そこで心構えとして気を付けなければならぬ事をいくつか挙げましょう。

- あいさつは大きな声ではつきりと背筋を伸ばして正しい姿勢を
- 清潔な服装と髪型
- 規則正しい生活リズム

以上の事は急には出来ません。一つでも欠けている点があれば学生時代のうちに身につけましょう。

大きく左右する事を肝に銘じて下さい。1日1日を有意義に、何事にも一生懸命取り組んでいけば可能性は無限大です。未来に希望を持たない今の世の中のように思われがちですが、必ず何度かのチャンスを生かすことのできる実力を今のうちに養っておかなければなりません。将来後悔する事のないように「今」を大切に、あなたの未来は「今」決まるのです。

## 二者面談のお知らせ

日本栄養専門学校では、4月8・9・10日に2年生の三者面談を予定しています。日頃の勉強態度や生活態度など、また、学生生活が少しでも有意義になるように、そして就職活動のあり方についても質問があればあわせて相談させていただきます。

## 編集後記

### 和食を忘れた日本人

若者に日本料理の名前を聞いてみると意外な答えが返ってきます。例えば『お好み焼き』。大衆料理になつているため、昔から日本にあつたように思われますが、もともとは一銭洋食と言われた、大衆に手の届く安い西洋料理が元になつています。また、思い出す味は子供の頃にお母さんの作つてくれた『ハンバーグ』や『スパゲティー』であつて、和食ではありません。しかし調理校での求人先は日本料理が多く、しかも和食ブームに乗って創作料理の店も増えています。むづかしい和食ではなくもつと身近な和食に触れてもう一度見直して下さい。日本で生まれ、一番体に優しい料理ですから。