

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

MIKASHIHO GAKUEN 2010/6 No.551

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
姫路市東延未2-165
TEL(079)288-2600

定価 150円

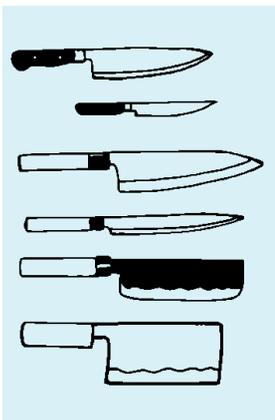
学園生活本格化

学園生活は本格化してきました。学生達は、講義、実習、学外研修に充実した毎日を送っています。

刀物を持つ物は

『調理に携わる者にとって包丁は、武士にとっての刀のよう
に大切な物。』

水野博先生から、刀物を持つ者の心構えを教わりました。



日本調理製菓専門学校では、

6月21日に球技大会を姫路市中中央体育館で行いました。種目はバレーボール。汗を流して頑張りました。



中央体育館にて

新実習室完成

製菓製パン校舎に、新しい実習室が完成しました。

シックなフローリング張りの「製菓実習室」と、カフェの雰囲気の中で実習ができる「カフェ実習室」です。



(上:実習室・下:カフェ実習室)

日本の心

日本調理製菓専門学校

副校長 水野博

「目に青葉 山ほととぎす 初鰹」と日本人は昔から四季を大切にし、自分の生活に結びつけてきました。

海外研修日程

平成22年度の海外研修の日程が発表になりました。

11月

30日(火) 姫路発

空路パリへ

パリ着ホテルへ

12月

1日(水) パリ滞在

パリ市内観光

朝市・凱旋門・エッフェル塔・

ノートルダム寺院他

2日(木) パリ滞在

姉妹校シャトー・ド・ヴィニーにて

料理・菓子研修

3日(金) パリ滞在

フリータイム

パリの味を堪能して下さい



4日(土) ミラノへ

フランス新幹線TGVで

ミラノ市内観光

5日(日) ミラノ滞在

フリータイム

イタリアの味を堪能して下さい

6日(月) パルマ経由

フィレンツェへ

パルマで

ハム・チーズ工場見学

フィレンツェ市内観光

ミケランジェロ広場・

ドゥオモ・ベッキオ橋

7日(火) フィレンツェ滞在

フリータイム

トスカナの中心都市
オリブオイルやワインが有名です

8日(水) ローマへ

ローマ市内観光

サンピエトロ寺院・

フォロロマーノ・

スペイン広場

「ロッセオ・トレヴィ」の泉他

9日(木) ローマ発

パリ経由関西空港へ

10日(金) 姫路着



姉妹校シャトー・ド・ヴィニーで

夏の風鈴の音を聞いて涼しげに感じるのも日本人ならではの事で、派手に飾る事を嫌い、内に秘める事を良しとし「侘び」「寂」を大事にする一方、野や山の一輪の草花にも美しさを感じるすばらしい感性を持った民族です。

今年、パリ観光の後、フランスの姉妹校シャトー・ド・ヴィニー校で料理・菓子の研修を行います。また、北イタリアの中

専門学校で技術の基本を覚え、社会に巣立っていく皆さんは、昔の人に負けない感性と目標に達するまでは諦めない精神力、そして自分の責任は自分で取れる侍の心を持つ様心がけて下さい。きっとすばらしい未来が待っています。

心地ミラノ、ルネッサンス発祥の地フィレンツェ、ローマと巡る大変楽しめる内容となっております。

季節感

日本調理製菓専門学校

一年を通じて、季節の移り変わりがはつきりとめぐって来る日本の風土は、我々に季節ごとの旬の味を楽しませてくれました。が今では季節感がだんだん失われてしまいそんな日本の四季です。四季の素材が間違いなく私たちの前にもたらされ、素材にあった調理法、調味法が昔から伝えつがれてきました。それが、それすら失われようとしております。食は文化といわれませんが・・・他の文化がどんどん向上しておりますが食文化は後退の感さえします。自然の営みも無

似たもの同士

夏真っ盛り、海へ山へとレジャー

の季節。家族連れで食べるおにぎりの味は格別。おむすびともいいますね。握り飯を丁寧という語です。もとは女房言葉、つまり古い時代に宮中に仕えていた女性が使っていた言葉でした。語源をたどれば、ひもの結び目のように固めることからともいわれています。

でもおにぎりに比べ、おむすびの方はあまり聞かれなくなりましたよ

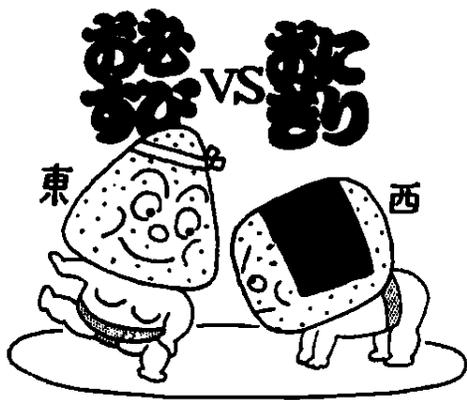


視し、冬の西瓜、トマト、茄子、夏の柿等の促成栽培、黒っぽい鯛、まるまるとした鮎の人工養殖、自然をこわしてまでの生活作り、社会作りが季節感の喪失につながっているのでは・・・夏の酷暑を忘れず、冬の厳しい寒さを忘れないようにしたいものです。自然の水と太陽と土が育てる食べ物には季節の香りとおいしさがたっぷりあります。

調理師としてこれだけはどんなことをしても守り伝えたいものです。

な気がします。暖かい語感が好きなのですが。さびしいですね。

「おにぎり・おむすび風土記」(生



日常茶飯事

日常茶飯事というように、お茶と

「ご飯はごく普通のこととされている。辞書にも「ありふれた平凡な物事のたとえ」とあるが、私たち戦時中や戦後の飢餓時代を経験した者にとって、このことはかなりひっかかる。

あのひもじい時代やひもじい戦場にあつて、「ご飯は光かがやく」「銀シャリ」として、頭のなかで思いつくだけのものであった。

どうしたわけか、あの終戦もころは「かぼちゃ」が豊作で、毎日かぼちゃばかり食べさせられた。そのため、その後どうしてもかぼちゃ

内玲子著)では、東日本はおむすび、西日本はおにぎりということが多い。大きいのをおむすび、小さいのをおにぎりという地方もあるそうです。

昔は形にも地域差があり、関西地方は俵形、関東地方、特に江戸は円形とか三角形に握ったとか。

おにぎり・おむすびが所によって「ぼたもち」と呼ばれることがあるのを「存じですか。そこでは本当のぼたもちをどう表現するのでしょうか。ちょっとばかり心配にな

が食べられなくなった人がいる。それも一人や二人ではない。かなり多いのだ。

しかし、いまのように三食ともご飯を食べても、もうご飯を見るのもいやだという人はすくない。すくなくとも私のまわりにそんな人は見あたらない。

つぎはお茶である。これはご飯に似て、たいていの人は何気なく飲んでいいる。日常茶飯事はありふれた平凡な物事をいうが、ヨーロッパにはじめてお茶が入ったときは、貴重品であった。それは医薬品として、秤にかけられて売られたという。その後普及した。最大のお茶輸入国であったイギリスでは、第

ります。ぼたもちが出てきたので反射的におはぎ。その違いは。

ボタンやハギの花に似ているところから付けられたもののようにですが、季節によって春に作るのが「ぼたもち」、秋のが「おはぎ」だとする説があります。もっとも今では季節にかかわらず両方が用いられているようです。

また、あんこをまぶしたのがぼたもち、きな粉がおはぎだとか、こしあんがぼたもち、つぶあんがおはぎだとか諸説ふんぷんです。

一船と第二船では相場に大差があり、そこはダービーの国だから、どの船が一着になるかで、ロンドンっ子がエキサイトしたようだ。ロンドンの港には、望遠鏡をもつた野次馬が集まった。もちろん彼らは、馬券ならぬ船券を手にしてきた。スエズ運河開削以前だから、アフリカをまわる大レースであった。

一八五〇年にオリエンタル号が千五百トンの茶を積み、香港ロンドン間を九十五日で帆走したのが不滅の大記録とされる。ウイスキーの商標になったカティサーク号も優勝候補の常連であったそつだ。陳舜臣(ちん・しゅんしん)作家)

呼び名が同じなら中身も同じかというところでもありません。「ぜんざい」。関西人はお汁たっぷりと思いますが、関東ではもちなどに濃いあんをかけた食べ物。「たぬき」は大坂だと、「きつね」のうどんの代わりにそばが入っています。東京方面ではてんかすを入れたそばやうどんのこと。「大阪は食い倒れ。食べ物のことは全部まかして」とはいかないようです。(成)

毎日新聞より