

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

2012/6 No.575

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

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。

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。



調理実習授業風景～包丁研ぎ～より

茶道は、料理や菓子などとも大いに関係する総合芸術です。



茶道授業風景(茶道実習室にて)

模擬面接

就職活動に備えて模擬面接を行います。まだまだ学生気分が抜けない学生達はリクルートスーツに身を包み、面接官の質問にとまどいながら答えていました。



製菓校3F講義室にて

最後には足りないところ、悪いところなどが注意されました。指摘の多かったのは、言葉づかい・態度・質問に答えられずに黙り込むなどでした。指摘を受けたところは、本番までに直すように心がけましょう。

日本の心

日本調理製菓専門学校

校長 水野 博

「目に青葉 山ほととぎす

初鯉」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24年度の海外研修の日程が発表になりました。

11月

27日(火) 姫路発

空路パリへ

パリ着ホテルへ

28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

フリータイム

29日(木) パリ滞在

フリータイム

(オプション・フランス菓子研修)

30日(金) パリ滞在

フリータイム

(オプション・ベルギー菓子

視察研修)

12月

1日(土) ニースへ

フランス新幹線TGVで

ニース市内観光

2日(日) フィレンツェへ

途中ジェノバにて昼食

ピサの斜塔見学

3日(月) フィレンツェ滞在

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

フリータイム

(オプション・イタリア料理研修)

トスカーナの中心都市

オリブオイルや

ワインが有名です

4日(火) ベネチアへ

専用バスでベネチアへ

5日(水) ベネチア滞在

ベネチア市内観光

ドゥカレ宮殿・

ため息橋

サンマルコ寺院

フリータイム

ベネチア島内散策しよう

6日(木) ベネチア発

パリ経由 関西空港へ

7日(金) 姫路着



エッフェル塔にて

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」や「寂」を大事にする一方、野や山の一輪の草花にも美しさをを感じるすばらしい感性を持った民族です。

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。

今年、パリ市内観光からはじまり、フランス新幹線TGVで南仏ニースへ。そしてイタリアへ。港町ジェノバ、斜塔で有名な

なピサを経由して、ルネッサンス発祥の地フィレンツェ、ベネチアと巡る、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

日本栄養専門学校

みかしほ学園

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

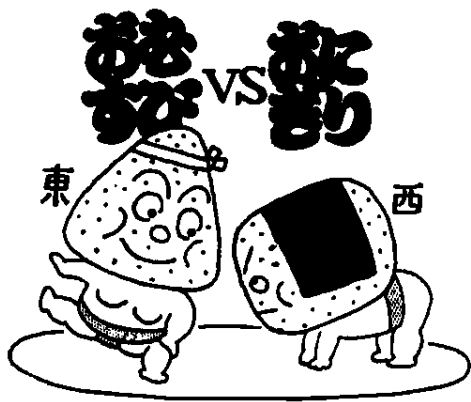


視し、冬の西瓜、トマト、茄子、夏の柿等の促成栽培、黒っぽい鯛、まるまるとした鮎の人工養殖、自然をこわしてまでの生活作り、社会作りが季節感の喪失につながっているのでは・・・夏の酷暑を忘れず、冬の厳しい寒さを忘れないようにしたいものです。自然の水と太陽と土が育てる食べ物には季節の香りとおいしさがたっぷりあります。

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。

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つた。

どつしたわけか、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。大きいのおむすび、小さいの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ご存じですか。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、貴重品であつた。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つたイギリスでは、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ぶんです。

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つた。

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つたそうだ。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」は大阪だと「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)