

入試で「箸遣い」なぜだるろ

いま No.432
子どもたちは

おいしかった! ⑥

同校は2007年度入試から、箸遣いの「実技」を採り入れている。食育や礼儀を大切にしたい同校の教育方針を受験生に理解してもらうことが目的だ。

野村さんはそれまで、箸の使い方は自己流で、苦手だった。

家で、箸でピーズをつまむ練習を毎日1時間続けた。入試当日は、箸で枝豆を、菜箸でゆでたホウレン草をつまんだ。うまくできるようになっていた。

なぜ箸の使い方が大切なんだ

ろ。入学後、他人の箸の持ち方に目がいくようになった。正しく使える人は、食べ方もきれいに見え、一緒に食事をしている側も気持ちがいい。じゃあ、きちんと持てないと、相手はどう思うだろう？

ぼんやりしていた答えが10月の学校行事ではっきりした。05年から毎年開かれている「食アレンジメントコンテスト」だ。班ごとに、テーマに沿って料理のアイデアや技術を競う。今年

お箸の持ち方が入試に出る!?!
長崎県佐世保市の久田学園佐世保女子高校3年の野村ほなみさん(18)は、同校の受験を決めた中学3年のとき、驚いた。



自分たちで作った給食を食べる野村ほなみさん(右)と神田亜由加さん。11月29日、長崎県佐世保市の久田学園佐世保女子高校

何を作るかを話し合った。

「お姉ちゃんが妊娠したの」
同じ班の3年生が言った。

「妊婦さんにやさしい栄養満点料理にしよう!」

お姉さんに「妊娠中は鉄分やカルシウムが大切」と聞き、献立は、豆腐ハンバーグと五目混ぜご飯、豚汁、ヨーグルトムースにした。ハンバーグは肉を使わず、魚のすり身を加えた。

コンテストの結果は、優勝。喜びと同時に、妊婦さんのために、どうしたら喜ばれるかを考えてきたことを思い出した。

あつ、箸遣いで考えていたことと似てる——。きちんと箸をつかうことも料理も結局、相手を大切にすることなんだな。

来春から、佐世保市内の短大の食物科に進む。「学校給食を作る調理師になって、子どもの楽しい思い出に残る給食を作りたい。これって子どもを大事にするってことですよね」。高校生活で考えたことが将来につながった。

(大井田ひろみ)

のテーマは「○○のためのおもてなし料理」。全校生徒(3学年で計38人)が4班に分かれ、