

「巻頭特集」三重調理専門学校で目指す食の世界

津で調理を学ぶ 若き料理人たち

津駅西口にある人気の弁当販売店「ピッコロ」。毎週水曜日には小さな店舗にズラリと行列ができ、コック服を身に着けた若者たちが店頭立つ。ピッコロは、三重調理専門学校2年生が運営する実習店舗。開店準備や調理、接客を通して、学生たちは食の技術を磨いている。

食のプロを多数輩出 実践的な授業で即戦力に

ピッコロの朝は早い。前日には仕込みを終え、午前6時には学生が調理を開始。10人程度で200食を作り、開店準備を進めていく。正午、店がオープンすれば瞬く間に弁当は完売。片付けを終えた後も学生たちは、残った調理の練習に励む。そんな多忙な生活を、三重調理専門学校の調理経営学科2年コースの2年生は約1年間送る。

「社会に羽ばたいた時、即戦力とされるよう実践的な授業にこだわっています。飲食の世界は厳しい。いろんな経験をj得て社会で負けない力を



午前11時30分の時点でピッコロには約20人が並び、弁当は南蛮漬井やハヤシライス、ロコモコ井などメニューが豊富だ



開店まで30分あるにも関わらず弁当を買い求める人々に、学生が声をかけて親げに話す姿もある

information

ピッコロ 津市大谷町240

TEL 059-226-3131

- 営業:水曜日12時~完売次第で終了
- カリキュラムにより変更有/詳細はウェブサイトまで
- 弁当は予約・取り置き不可/個数制限有(1種類2個まで)

三重調理専門学校 津市大谷町240

詳細は右記まで <http://www.ohkawa-gakuen.ac.jp/tyouri/>



調理経営学科2年コースの松田丞市さん(左)、同コースの大石怜奈さん(右)。今年4月から松田さんはパティシエとして松坂市の製菓店に、大石さんは市内の小学校で給食調理の仕事に就く予定

るといふ。「最初は特に衛生面と時間厳守の大切さを指導します。開店に間に合わせなければいけないし、必ず安全第一でなければなりません」と大川教諭は話す。自らが作った弁当を客に手渡しするからこそ、学生の責任感を養える場となる。

養ってほしいです」と力を込めるのは大川教諭。ピッコロの運営に毎年携わり、指導をしている。

三重調理専門学校は50年以上、津で食のプロを約3千人送り出してきた。調理経営学科2年コースと調理1年コースの2学科を設置。学生たちは食の世界を目指して、日々腕を磨く。卒業後は、調理師やパティシエの他、接客・サービス業に就く。

人材育成を重視する学校ならではの授業が、実習店舗のピッコロだ。材料の仕入れや調理はもちろん、開店準備や接客など学生が運営に携わる。「実際の調理現場はとて多忙です。時間も人手も少ない中でどのように大量調理するのか、身を持って学べ



る実地訓練の場となっています」と大川教諭。時間配分や衛生管理、協調性など学生はたくさん経験をj得ている。

1 学生が成長を遂げる1年 地域に愛される人気弁当

ピッコロの開店期間は、4月中旬から翌年2月末まで。調理経営学科2年コースの2年生が10人1チームの交代制で担当し、徐々に販売数やメニューを増やしていく。

4月、定番弁当「バランスランチ」のほか、数種類の弁当100食と、デザート2種類を60食作るjことからスタート。大量調理が未経験の学生は、時間配分の難しさに悪戦苦闘す

今年もまた春から開店予定。たくさんの人に 学生のお弁当を食べていただきたいです

調理量とメニューを増やすのは9月。特製弁当など8種類の弁当と、デザート2種類が加わり、計200食を作る。特製弁当には、野菜の飾り切りなど高度な技術が必要になるため、授業後に残って練習する学生もいる。調理量とメニュー数が増えるjと、学生は時間配分を見直し、作業の効率化を図る。チームワークや対応力を学ぶ貴重な期間となる。

2月末、ピッコロは閉店。最終週にはどの学生も自信に満ちた笑顔を見せ、より心を込めて接客をする。

「毎年4月頃は、本当にこの子たちはピッコロをやっているのかなと心配になるんです。でも最後は全員がテキパキと動き、立派になって卒業を迎えていく。見違えるようjで感動します」と大川教諭は目を細める。

人々との触れ合いから学ぶ 食の世界に大切な思いやり

バランスランチは、ピッコロが開店した11年前から受け継がれる伝統のメニュー。おにぎり2種類とおかず7種類が彩りよく詰められた商品は、年齢や性別を問わず人気がある。「常連さんが多いので、おかずが毎回一緒にならないよう気を付けています。並んでまで買ってくださるお客様に、できる限り喜んでいただき

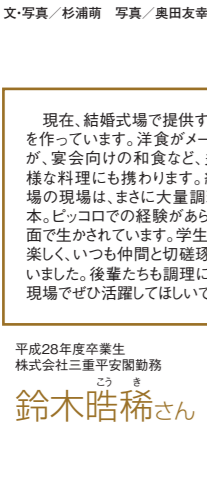


学生が手間暇かけて作る弁当は、優しい味が特徴



1. 500円のバランスランチには、卒業生から受け継がれるレシビがある。おかずの内容が週替わりで変更され、飽きがないと人気
2. 味付けや仕込みに高度な技術が必要な特製弁当は800円。見た目も彩り豊かで、特別感がある

たいです」とほほ笑む。学生が得られる経験は、調理技術だけではない。調理を終えると学生は店頭立ち、接客に回る。呼び込み係、行列の誘導役、注文を取る係などに忙しい。自身の作った弁当が実際に販売される様子を実際に目にするjことで、消費者の視線を養っていく。「体の不自由な方がお弁当を買ってくださった時、学生が率先して駅の改札まで送っていったことがありました。そのような小さな気遣いがお客様への思いやりにつながっていくのではないのでしょうか」と大川教諭。



平成28年度卒業生
株式会社三重平安労働務
鈴木皓稀さん



平成24年度卒業生
株式会社とね菓子館勤務
畫河麻紀さん



和菓子や洋菓子を販売する株式会社とね菓子館で、パティシエとして勤務しています。三重調理専門学校では、調理へ携わるために必要な心構えや姿勢を学びました。実習店舗のピッコロでは、大量調理の大変さを身を持って実感。現在の仕事でとても役に立っています。先輩たちが夢を叶え、調理の現場で活躍できるように応援しています!

文・写真/杉浦萌 写真/奥田友幸 デザイン/Beanstalk 白石純也