



「お客さまとの繋がりを経験する中で勉強の機会をいただいで成長していく」



製菓コースを担当する松田恵理子先生

「フルーツロール」の製作工程では、生地の上にフルーツをどのようなバランスで配置していくかも大切なポイントになる

「フルーツロール」の製作工程では、生地の上にフルーツをどのようなバランスで配置していくかも大切なポイントになる

「おいしいまつり」で初めてお客さまの前で販売。「たくさんの笑顔に触れて元気をもらいました」

五桂池ふるさと村で開催された「おいしいまつり」に参加し、初めて顧客と接して焼き菓子類の販売にあたった4人の生徒たち。



(左から)大谷菜那さん、北村彩華さん、中村天さん、松原叶羽さん

巻頭特集 相可高等学校食物調理科 製菓コース

# 未来の「お菓子のプロ」たちの情熱

30年近い歴史を持つ相可高校食物調理科「製菓コース」。製菓業界で活躍する日を目指して、各学年20人の生徒たちが基礎知識から実践的なお菓子づくりまで日々熱心に学んでいる。

「私自身は家庭科の教諭で製菓づくりの現場の経験はありませんが、生徒たちが挑戦するのはエルの人気メニュー「フルーツロール」。

生徒たちがやる気を促し続けていくのが私の役目だと意識しています」という松田先生。卒業を迎える頃には自分を超えるだけの技術を身につけた菓子職人に成長していつてほしいと考えている。

information  
相可高等学校  
多気郡多気町相可50  
TEL0598-38-2811

コロナ禍以前はクリスマスケーキや焼き菓子など100点以上を予約販売していた。今年は多気町のふるさと納税返礼品にキヌ柿を使ったシューレンが採用された。(受付終了)時折、現場で活躍している卒業生が学校を訪れ、後輩のサポートにあたってくれることも。そうした繋がりが築かれていることが食物調理科の伝統を支えている

