

酒田調理師専門学校

酒田調理師専門学校(以下、酒調)は来年度で創立40周年。調理科(1年制)と高度調理技術科(2年制)の2つの学科があり、今年度は98名の生徒が在籍しています。授業は食文化概論や食品衛生学、栄養学、食品学などを基本とし、庄内の在来作物や食材についても学びます。実習は和・洋・中・製菓製パン(高度調理技術科)・集団調理と幅広く、実習時間も充実しています。また、厚生労働大臣指定校のため、両学科とも卒業と同時に調理師免許や食品衛生責任者の資格が取得できます。他にも、食育インストラクターや調理技能士などの受験資格を得ることができ、一流の調理人を目指すと共に、食のスペシャリストの育成に力をいれています。

この土地の食を守る、庄内唯一の調理師専門学校

酒調は庄内唯一の調理師専門学校であり、地元の方に大変よく親しまれています。年に一度開催される料理作品展には多くの市民が詰めかけ、訪れた人達は学生ひとりひとりがメニューや盛り付けの隅々にまでこだわった力作に目を通したり、学生が作ったパンや五目寿司などの料理を買い求めたりと、盛んな交流が行われています。また、地域の料理コンテストやイベントにも積極的に参加する学生が多く、特に昨年度はNHKが主催する「第1回 おいしい闘技場」の山形県代表として、庄内の美味しい食材や食文化の魅力を全国に発信する活躍を見せてくれました。

そして、酒調生の活躍として忘れてならないのは、この地域の食を守り、伝え、盛り上げてくれているたくさんの卒業生の存在です。庄内で腕をふるう卒業生が多く、自らお店を構えるオーナーシェフや病院などの集団調理師、食育のプロなど様々な分野や場所に広がっています。庄内が食の都であるために欠かせない要素のひとつが、こうした人たちの活動や支えであり、そのおかげで私たちは庄内の豊かな食を楽しむことができます。



毎年恒例の料理作品展



地元の食材を勉強中



特別調理実習 クリスマス編に突撃！(講師 小林 康宏ムッシュ・ママの台所)

地元料理店のシェフやパティシエを講師に招いて行われている特別調理実習では、寿司や手づくりソーセージなどを学びます。12月はクリスマスに向けたデコレーションケーキ作りに挑戦しました！

プロに直接指導してもらえるとあって、みんな真剣。各チームとも個性豊かなケーキが完成しました。



まずは先生の技を拝見



先生が直接指導！



可愛いケーキが完成♪



地域の食を担う若者に直撃！

酒調生インタビュー

Q みなさんは今、どんな勉強をしていますか？

成 和・洋・中の調理実習の他、調理師になるために必要な栄養学や食品衛生学などを学んでいます。

Q 特に面白いと感じる授業は何ですか？

小 料理の知識が少なかった私にとって、どの授業もとても勉強になります。初めて知る知識や技術がたくさんあり、習得できることが楽しいです。

Q みなさんは、昨年行われた「山ぶどう」菓子コンテストで最優秀賞を受賞されたそうですが、参加してみたいか？

池 山ぶどう液を使ったお菓子のコンテストだったのですが、山ぶどう液は変色しやすくとても扱いにくい食材で、何度も試作を作って挑みました。

成 最初はタルトやチーズケーキにしてみたのですが、最終的には紫色を活かしたロールケーキにしよう決めました。形も切株をイメージして二層にしました。手間はかかったけど、味も形も納得のいく一皿ができました。

小 こうしたコンテストに参加したことで自信もついたり、貴重な体験ができました。夏休み返上だったけど、参加して良かったと思います。

<最上山ぶどう菓子コンテスト>
で最優秀賞を受賞した3人



左：小嶋 里沙さん[調理科1年]
中：池田 梨紗さん[調理科1年]
右：成澤 友香子さん[調理科1年]



▲ 受賞作「ヴィオレット」

地域の食を守る先輩に直撃！

卒業生インタビュー



現在、どのような仕事をされていますか？

アル・ケッチャーノとイル・ケッチャーノで、野菜の下処理やお皿の準備、掃除、接客などを担当しています。

酒調での勉強で、今も役にたっていると感じることはありますか？

調理実習はもちろん、地元の食材を取り上げた食材論はそれまで見たことのない野菜に触れることができ、良かったと思います。ただ、現場に出て知らなかったことも多く、毎日が勉強です。

伊藤さんがお店にたっていて、庄内が食の都だと感じることはありますか？

全国のような場所からお客様がわざわざ足を運んでくださるので、庄内の食はとても魅力的だと感じます。また、お店で扱っている食材の数も多く、他では見られないものもあるので、そういった点でも魅力的だと思います。

最後に、将来どのような人になりたいですか？

「ここに来て良かった。」とお客様に思ってもらえるようなおもてなしを出来る人になりたいです。



酒田調理師専門学校

〒998-0023 山形県酒田市幸町 2-10-12

電話 0234-22-0397

ファックス 0234-22-0461

ウェブサイト <http://www.sakacho.ac.jp/>

山形県立庄内農業高等学校

庄内農業高等学校(以下、庄農)は来年度で創立110周年。庄内の農業を支える多くの逸材を輩出しています。

現在の生徒数は330名。学科は3つに分かれており、稲作・野菜・果樹や農業機械などを学ぶ生物生産科、施設園芸や草花などを学ぶ園芸科学科、畜産や環境デザインなどを学ぶ生物環境科があります。どの科も1年次に基礎を学び、2・3年次では生徒それぞれが課題を見つけて専門的に取り組んでいます。

また、敷地内には、水田・野菜畑・果樹園などの農場、家畜(牛・豚・鶏)の飼育小屋、温室、バイオ実験室など、農業高校ならではの施設・設備が整っており、実践的な授業が多いのが特徴です。

農業の基礎を学びながら、未来を考える

庄農では、農業を通じた食育活動が盛んに行われています。例えば、敷地内にある果樹園を利用して、地元幼稚園生とりんごの収穫体験を行ったり、ハートや星の形をしたキュウリの研究や栽培を通して好き嫌いをなくしてもらうための活動などを行ったりしています。また、3年生の課題研究では在来作物の研究グループがあり、いくつかの作物を選んで生産者のもとへ取材に行き、地元の小学生にも在来作物を知ってもらうための資料を作成して、発表や配布を行っています。さらに、今年度は藤島地区の在来野菜である豊栄大根を実際に栽培もしたそうです。

この他にも、授業で栽培した米や野菜、花きは定期的な訪問販売や、多くの方が訪れる学園祭で販売しています。生徒が地域の方と直接コミュニケーションをとれる機会がたくさんあるのも、庄農の魅力です。



育てた野菜の訪問販売



幼稚園生の収穫体験♪



地域の食を担う若者に直撃！ 庄農生インタビュー

Q みなさんは今、どんな勉強をしていますか？

齋 将来、稲作農家になりたいので、稲作を専攻しています。1年生の時に基本知識を学び、2・3年生では省力低コスト生産技術や農作業に必要な機械の操作など、実践で役立つ授業を選びました。

上 私の家では稲作と畜産をやっているので、両方を学んでいます。庄農には牛や豚もいるし、たくさんの実践の中から飼育管理が覚えられるようになって、どんな仕事も抵抗なくできるようになりました。

菅 私は将来、園芸の仕事がしたいので、施設園芸や草花を専攻しています。今はランを育てながら訪問販売にも参加していますが、地域の方と直接お話ができるのが嬉しいです。

羽 私は主に野菜を勉強していますが、自分で栽培してみてこんなに大変なんだと思いました。普段ご飯を食べていても、食べ物に対する意識が変わったと思います。また、私と菅野さんは在来作物の研究グループに属していて、農家に取材に行ったものをレポートにして、地域の小学生にも知ってもらう活動をしています。

Q 授業の他に、取り組んでみて良かったなと思ったことはありましたか？

菅 課題研究で在来作物と出会ったことがきっかけで、山形県の「んまい！山形 農と食の検定」に興味を持ち受験しました。勉強してみると、山形にはまだまだ知られていない有望な作物が多くあることが分かり驚きました。



左上：齋藤 貴樹くん[生物生産科3年]
右上：上野 聖喜くん[生物環境科3年]
左下：羽根田 香澄さん[園芸科学科3年]
右下：菅野 春花さん[園芸科学科3年]

地域の食を守る先輩に直撃！

卒業生インタビュー



高橋 直希さん

[H17 生物生産科卒 / H22 専攻科卒]

酒田市飛鳥在住の専業農家。平田赤ねぎ部会の若手ホープです！

庄農を卒業してから6年。現在はどのようなお仕事をされていますか？

今は平田赤ねぎを中心に、野菜や米を作っています。

庄農ではどんな勉強をしましたか？赤ねぎの勉強もしたのですか？

庄農では稲作を専攻していました。農業の基礎を学べたので、今でもとても役立っています。赤ねぎは卒業後に2年通った庄農の専攻科で学びました。家は以前から平田で農業を営んでいましたが、赤ねぎは作っていませんでした。でも先生から教えていただいて興味を持ち、研修で平田赤ねぎ部会長の

後藤 博さんに、一から作り方を教えていただいて勉強をしました。それからはずっと赤ねぎを作っています。

赤ねぎ農家になって意識が変わったことはありますか？

出荷される箱に自分の名前があるのを見て、実感と責任が湧きました。頑張らないといけないなと思います。

高橋さんも庄内の食を支えている農家のひとりですが、これからの目標などはありますか？

赤ねぎは残していきたい作物です。もっと立派な赤ねぎを作って、平田赤ねぎ部会を大きくするのが目標です！

庄農SNAP



機械操作もお手のもの！



美味しいお米ができました



スイカのつる割れ病対策



授業は自主性を大切に



バイオ実験室にて研究中



修学旅行(台湾)でつや姫PR



山形県立庄内農業高等学校

〒999-7601 山形県鶴岡市藤島字楯跡 221

電話 0235(64)2151

ファックス 0235(64)2404

ウェブサイト <http://www.shonai-ah.ed.jp/>



山形県立加茂水産高等学校

加茂水産高等学校(以下、加茂水)は山形県で唯一、水産科目が学べる学校です。現在の生徒数は173名で、中には水産資源や食品加工の勉強がしたいと内陸地方から入学する生徒もいます。

学科は海洋技術科と海洋環境科の2つがありますが、2年次からはさらにコースが細分化され、漁業や船舶技術者の育成、水産資源の増殖や食品加工について専門的な知識や技術を身につけます。また、今年度からは全国初となる水族館概論の授業も始まり、水族館のスペシャリストの育成にも励んでいます。

ここでしかできない経験、ここでしか学べない授業

校舎が海に隣接する加茂水では、5月の海開きを皮切りに、海を舞台にした実習や行事が多く行われています。漁業実習も定置網やはえ縄など様々で、特に海洋技術科では、2年生になると60日間の沖合実習にでかけます。さらに漁業を体験するだけでなく、資源運搬や貯蔵も同時に学び、海洋環境科の食品系の生徒によって、缶詰や乾製品、イカ飯などの食品に加工されるなど、「海・船・魚」について総合的に学ぶことができます。

また、海や魚についての知識を活かし、地域との交流も深めています。例えば、食品系の生徒達は、毎年手作りのお弁当を地域の方に届けています。この時のメニューは自分達で考えたもので、授業で作った魚の加工品なども登場します。他にも、小学生に魚の生態などについて教えたり、一緒に海へ稚魚を放流したりと、環境活動にも取り組んでいます。

加茂水ならではの実践的な授業によって、卒業生の活躍も多岐に渡っています。漁業組合や食品加工会社をはじめ、最近では実習船での漁業経験を活かし、漁師など船に乗る人も増えています。

水高生の活躍に今後ますます期待です！



実習船「鳥海丸」



全国初、水族館概論

加茂水SNAP



生きたイカの資源運搬



マグロ缶詰作りに挑戦！



実習（定置網とイカ漁）



小学生と魚のお勉強中



お弁当に感謝をこめて



地域の食を担う若者に直撃！

水高生インタビュー

Q みなさんは今、どんな勉強をしていますか？

井 私達は海洋環境科の中でも食品系に属しています。食品系では加工の授業があって、いろんな食品加工に挑戦してきました。これまでにマグロやサンマの缶詰、新巻鮭、イカ飯などを作りました。

佐 普段の授業でも水産科目が多いです。微生物や食中毒について勉強する水産食品管理や流通など、水産資源の利活用についても勉強しています。

小 2年の時には、2泊3日でイカの資源調査にも行きました。悪天候で海が荒れて大変だったけど、今になるとそれもいい思い出です(笑)

Q 社会人になっても役立ちそうだなと思うのはどんな授業ですか？

小 卒業後はスーパーの食品部門への就職が決まっているので、ここで勉強した食品加工の勉強や魚のさばき方がきっと役立つと思います。ここでの経験を活かしながら頑張れたらなと思っています。

佐 私も食品系の授業が面白かったので、それがこれからも役にたつと思います。ここで学んだ食品の勉強をもっと続けたいので、大学へ進学しようと思っています。

井 私は進路的に食品や水産からは離れますが、高校生活で学んだたくさんのおいしいものを大切にしていきたいと思っています。



左：小杉 舜紀くん[海洋環境科3年]

右：佐藤 正宣くん[海洋環境科3年]

左：井上 岳陽くん[海洋環境科3年]

食品系で加工を勉強している3人。

地域の食を守る先輩に直撃！

卒業生インタビュー



阿部 利希さん[H20 海洋環境科卒]

ご実家である阿部鮮魚店(鶴岡市みどり町)で、仕入れ、仕出し、配達などを担当しています。

現在はどのようなお仕事をされていますか？

魚の仕入れから料理店への配達、仕出しの調理補助などを行っています。

魚の仕入れや調理補助などはどのように覚えていったのですか？

最初の2回ぐらいは社長に教えてもらいましたが、その後は自分ひとりで由良の市場に行くことになりました。市場によって競りのやり方も違うし、魚によって相場も違うので、周りの知り合いの方にも助けてもらって覚えました。調理の方は、仕事をしながら段々覚えていった感じです。

高校の授業で今でも役にたっていることはありますか？

加工実習でいろんな魚に触れましたが、さばき方も種類によって違うので、それが今も役にたっています。加茂水は、他校でも社会人になってからでも経験できないようなことがたくさんあって、とても良かったと思います。

最後に、阿部さんの今後の目標を教えてください！

美味しい水産物は全国にあります。庄内も負けず劣らず美味しい水産物がたくさんあります。それを地元の人にももっと知ってほしいし、もっと食べてもらいたいです。だからその魅力をどんどん伝えていければなと思います。



山形県立加茂水産高等学校

〒997-1204 山形県鶴岡市加茂字大崩 595

電話 0235-33-3031 / 0235-33-3116

ファックス 0235-33-0465

ウェブサイト <http://www.kamosuisan-h.ed.jp/>

