



フレッシュ リーヴス Fresh Leaves



2019年度
第2号

2019.09.30. 発行

学校法人野又学園 函館短期大学付設調理製菓専門学校

日本料理短期研修 2019 ~シンガポールからの研修生を迎えて~

シンガポールの調理師養成学校”at-sunrice (アット・サンライス)”と提携し、3年前から実施されてきた日本料理短期研修。今年は8名の研修生を迎えての実施となりました。



2019.9.1.函館着!!



歓迎を兼ねた昼食会



五稜郭タワーへ上り...



Welcom to Hakodate!!

五稜郭公園を散策...



宿泊するホテルへ(今日はここまで)

歓迎の言葉(9/2mon. オープニングセレモニー”歓迎の言葉”より)

Opening Ceremony and Orientation
Intensive Japanese Culinary Program 2019



【学生代表挨拶】
調理師科1年/J. A. J.
(市立函館高校 出身)

Good morning, everyone! My name is Junichiro Joel Abe.
Welcom to "Hakodate Culinary School"! We are impress to your study motivation and activity as a fellow student
We are studying everyday! to be a human rezources that contribute to society through food.
this time ,there is a place to meet and mingle. So we are looking forward to it from now on.
Now,around Hakodate is blessed with seafood and food from the mountain. So I think it's a best environment to learn Japanese dishes.
Hakodate's temperature is low than Singapore therefore be careful not to catch a cold.
I hope this program will be a satisfying memory for you.

Thank you very much.

おはようございます。私の名前は阿部 純一郎です。本校の学生を代表して、歓迎の挨拶をします。ようこそ、函館短期大学付設調理製菓専門学校へ。

日本料理を学ぶため、シンガポールからこられた皆さんの学習意欲・行動力には同じ世代の学生としてとても感心します。

私たちも、食を通して社会に貢献する人材になるため、日々学んでいます。今回は皆さんと交流する場もあるので、いまから楽しみです。

さて、函館がある道南地区は、海の幸、山の幸に恵まれた食材の宝庫ですので、日本料理を学ぶにはとても適した環境だと思います。

函館は皆さんの住んでいるシンガポールに比べ気温が低いので、風邪などひかないよう健康管理に気を付けてください。

このプログラムが、皆さんにとって充実した記憶に残るものとなるよう期待しています。

ありがとうございました。

研修生よりひとこと感想~9/6 最終日の夕食会でのコメントより~



(R.R.)

料理だけではなく、日本の文化やマナーを学べたことが、自分にとってとても良い経験になりました。



(H.H.R.T.)

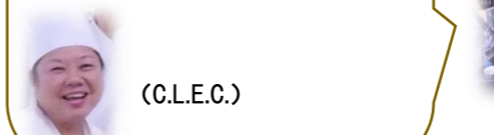
日本の人が全てのことにに対して感謝しながら生活していることを理解できました。日本人の基本に感謝の気持ちがあって、そこにチームワークやリーダーシップが加わることで“和”を大事にしながら物事がうまくいくなということを学びました。

とても温かく親切に迎えてくれて嬉しかった。これが日本の文化だなと思った。この研修にはもっとたくさんの人が参加すれば良いと思うし、自分も何かの手助けができたらと思います。



(C.M.P.)

料理を学んで、フィールドトリップで色々な経験をする事ができて良かったし、とにかく温かく迎えてくれたことに感動しました



(C.L.E.C.)

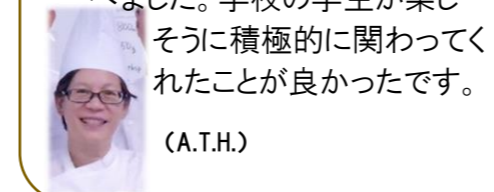


温かく迎えてくれて嬉しかった。普通の旅行者ではできないような経験ができて良かったです。



(W.L.Y.)

期待していた通りたくさんのことを学びました。学校の学生が楽しそうに積極的に関わってくれたことが良かったです。



(A.T.H.)

今回は、日本料理を勉強することができて、とてもエキサイティングな経験でした。

(H.C.S.T.)

今日の実習で得たものを、シンガポールに帰って多くの人に広めていきたいです!!



(W.Y.D.K.)

校長より研修を終えて~9/6 終了式でのあいさつより~



函館短期大学付設調理製菓専門学校
校長 山本 仁志

Everyone, we finished all of Intensive Japanese Culinary program. Good Job!!

Did you enjoy this program?

I think there are some lack of considerations, but we made all of our effort to make you enjoy this program.

We made this program to let overseas people know about the Japanese cuisine and ingredients in the south of Hokkaido more. Hakodate City Office and Oshima General Subprefecture Bureau Hokkaido Government also welcome you and cooperate to the field trips.

You learned not only the technique of Japanese culinary but also Japanese culture and language. When I saw you did your best to everything of the program, I was moved my heart. I think it was a very hard week for you with a lot of works and the life in Hakodate that you are not accustomed to, but you did it!!

We hope you will take advantage of the knowledge and technique of Japanese culinary in your forthcoming life. Thank you.

皆さん、日本料理短期研修が終了しました。お疲れさまでした。研修は楽しんでいただけましたか? 足りないところもあったかと思いますが、皆さんに研修を楽しんでいただくため尽力しました。

私たちは、海外の方々に日本料理と道南の食材をもっと知っていただくためにこの研修をはじめました。函館市と北海道渡島総合振興局も皆さんを歓迎し、フィールドトリップに協力いただきました。

皆さんは日本料理に関する技術だけではなく、日本文化や日本語を学びました。皆さんが一つひとつの研修にしっかりと取り組んでいるのを見て、心を動かされました。この1週間、取り組むことがたくさんあり、また、慣れない北海道での生活はとても大変だったと思えますが、皆さんはしっかりとやり遂げました。

皆さんが得た日本料理に関する知識や技術が、今後の人生で役立つことを願っています。ありがとうございました。

9月2日(月)

- 8:30 朝礼・開会式説明
- 9:00 開会式
 - 1 理事長挨拶
 - 2 校長よりスタッフ紹介
 - 3 研修生挨拶
 - 4 学生歓迎挨拶
- オリエンテーション
- 10:00 日本文化セミナー①
「和食のマナーと衛生」
- 11:00 日本料理実習①
「だし取り方」
- 12:00 昼食&休憩
- 13:00 日本料理実習
「炊飯、焼き物、茶わん蒸し」
- 16:00 終了



▲マナー講座



▲いよいよ日本料理の実習がスタート!!



▲午前の実習は「茶碗蒸し」



▲午後は調理師科1年生と合同実習。「鶏の塩釜焼」と「秋刀魚の幽庵焼」を作りました。



言葉が通じるか不安で、実際話すのは難しかったけど、魚をさばくなどの作業を通して、一緒に時間を楽しく過ごすことができました。意外とコミュニケーションもとれたと思います。

調理師科1年 米塚 将伍
(青森県五所川原農林高校 出身)

9月3日(火)

- 5:30 ホテル出発
- 5:45 見学「水産卸売市場」
見学「競り」
- 7:00 朝食 ※駅二食堂にて
見学「朝市」
(移動)
- 9:30 農業体験
(移動)
- 12:00 昼食 ※学校にて
- 13:00 日本料理実習②
※料理講習会(函館市主催)
「おいしい函館」
～神経締めした魚の料理～
- 16:30 終了



▲水産卸売市場では色々な魚がびっぴり



▲朝市も早朝からにぎやかです



▲北海道は自然がいっぱい! 野菜もいっぱい!



▲トマトも収穫して、お持ち帰りで。



神経締めは、魚の鮮度を保つには最も有効な手段です。

▲魚の神経締めの講習会では、木村先生、菊池先生、吉田先生の3人のシェフによる料理の饗宴

9月4日(水)

- 8:30 朝礼・予定確認
- 9:00 日本料理実習③
「フリ料理、野菜の切り方」
- 12:00 昼食
- 13:00 フィールドトリップ
①福田農園(王様椎茸)
②アプレ(水耕栽培)
③山川牧場
・・・等
- 16:30 学校着・終了



▲正根先生(竹葉新葉亭)、木村先生(旬花)の両先生の手ほどきを受けてフリを削ぎました。



▲「BURI」is very delicious!!



▲フィールドトリップで七飯町の様々な食材生産現場を見学



▲駒ヶ岳をバックに山川牧場にて

9月5日(木)

- 8:30 朝礼
- 9:00 日本料理実習④
「煮物・いかめし」
- 12:00 昼食&休憩
- 13:00 日本文化セミナー②
「和菓子」
- 14:10 日本文化セミナー③
「日本茶」
- 16:00 終了



▲この日は調理師科2年生との合同実習



▲和菓子作りに挑戦



▲茶道にも挑戦



▲和菓子作りに挑戦



▲茶道にも挑戦

友人と2人で役割分担しながら作業をして、思いのほかコミュニケーションはとれました。作業を教えるのは難しかったけど、楽しかった。友人も「もう一回やりたい!」ってっていました。

調理師科2年 高杉 藍璃
(北海道江差高校 出身)

9月6日(金)

- 8:30 朝礼
- 9:00 日本料理実習⑤
「試験に向けた復習」
- 12:00 昼食&休憩
- 13:00 技術試験
- 14:30 審査・修了式
- 17:00 「竹葉新葉亭」見学
- 18:00 夕食会



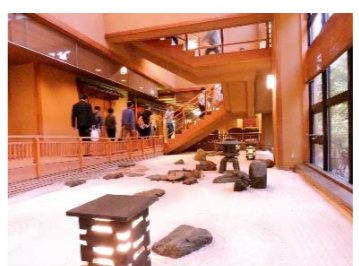
▲最終日には、日本料理の技術試験。最後はピリッと真剣モード。



▲修了式。あっという間の一週間でした。



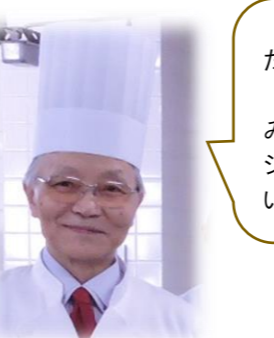
▲修了式後の「ホッ」とした一枚。



▲研修会の最後の晩餐は「竹葉新葉亭」さんで。



研修を振り返っての講評(“クロージングセレモニー”講師講評より)



北川 陸雄
(本校専任教員)

今回の技術試験の合格者は・・・
シェア・メンさん、ウィー・ルーンさん
ステファニーさん、デジレーさんの4名でした!

わずか2日間の練習期間しかなく、不安な中で挑んだ試験だと思えます。その中ではとてもよくできていたと思います。試験内容としてはややハードなものに挑戦してもらいましたが、みなさんしっかりやり切れていたのは良かったと思います。シンガポールに戻っても、何か機会があったら今日のことを思い出してみてください。一週間お疲れさまでした。

試験会場に入るとみなさんととても緊張していて、それを見て私も緊張してしまいました。実は、当初、技術試験の審査は甘くしようかと思っていましたが、先日のプリの実習の時にとっても良く出来ていたの、「やっぱり厳しくしよう!」と思い直しました(笑)。今日の実習で得たものを、シンガポールに帰って多くの人に広めて欲しいと思います!!

技術試験の審査をした2人の先生より



正根 嗣典
(竹葉新葉亭 常務取締役料理長)