☆輝く在校生☆

# 地産地消の取組と将来の夢につながる学び

神奈川県立吉田島高等学校　生活科学科３年　泉　ひかり

私は将来、一人暮らしの高齢者に移動販売で惣菜を届ける仕事に就きたいと思っています。そのために本校生活科学科の食健康コースで学んでいます。食健康コースでは、調理実習を中心に食と健康について、実践的に学びます。また、３年次に、新しい実習棟が完成し、大量調理室も出来ました。今後は大量調理も行われます。

私は、全国高等学校家庭科食物調理技術検定の取得を目指しています。検定では、調理時間が決まっているため、調理の手順を考えて、手際よく調理することが必要です。少しの工夫で手間が省け、時間が短縮出来ます。どこで何をするのか考えてから調理をする力が身に付きました。２級では献立も作成します。栄養が偏ってしまわないように献立を作成する際は、様々な食材を使うようにしました。

私は、これまで地産地消の取組を行いました。吉田島高校には農業科があり、そこで生産された農産物や加工食品を使った様々な料理を考えてきました。考えた料理は文化祭で販売しました。多くの人に食べてもらうことができ、嬉しかったです。また、地元の食材を使ったお弁当やパンなどのコンテストにも応募しました。試作の際は、多くの人たちに試食をしてもらい、そこで出てきた意見を一つ一つ大切にしました。どうすれば、より良くなるか考えて、何度も試作を繰り返し、改善していきました。地産地消を大切にしている地元の飲食店で働いている方にアドバイスもいただきました。多くの方々に関わっていただき、感謝しています。

現在、課題研究の授業では、「嚥下障害でも楽しめるおせちの開発」をテーマに研究を進めています。嚥下機能が低下すると、食事が苦手となり、病気に繋がります。そこで、行事食であるおせちを通して、食事を楽しんで欲しいと考えました。今後、食べやすい形状や食感、見た目を良くするなど研究を重ねていく予定です。

２級の弁当献立

高校で学んだことを生かし、卒業後は高齢者施設の調理員として、更に技術を磨く予定です。私の料理で一人でも多くの高齢者を笑顔にしていきたいと思っています。