

## 平成 20 年松山高等学校 生徒の皆さんの感想文（抜粋）

3年3組 M・I

初めて西洋料理を本格的に作ってみて、思ったより簡単に出来た。でも知らない名前の材料や用語が出てきすぎて困った。先生方の調理の仕方や行動はとても素早く、無駄のない動きでこなしていたので、すごく勉強になった。教えて下さった菅原さんは「お昼に美味しい物が食べたかったから調理師になった」と笑いながら言っていたけれど、料理をする菅原さんはとても真剣でプライドをもって仕事している事がすごく分かりました。鶏肉を切ったりするのが特に難しかったですが、次は上手く切れるようにしたいと思います。

3年3組 A・S

今回は全てと言っていいほど、作ったことがない料理だった。途中途中大変で、皆苦戦してたけど、丁寧に教えてもらい何とか出来た。私はカaramelソースと玉葱を切って炒める事をしたけど、本当に時間がかかり、焦がさないようにする火加減も難しかった。料理は、メインとパンがすごく合っていて美味しかったけど、キャビアは食べれなかった、ナスのクリーム自体は美味しいけど、コンソメとキャビアがあると食べれなかった。プリンはすごく美味しかった。カaramelの苦さとアイスの甘さのバランスがよく、飽きずに食べられた。

3年3組 I・T

初めての西洋料理は、大胆だけれども、飾り、盛りつけは上品な感じでした。一番驚いたのは、まさかの鶏肉丸ごと一羽さばくことでした。又、初めてのキャビアを味わうことも出来、とても貴重な体験をしました。今回とても内容豊富な授業となりました。どの料理も絶品の一言です。

3年3組 S・M

初めて鶏一羽さばきました。間接の間を探すのが大変だったけど、見つけるとサクッと切れました。モモよりも手羽を切るのが難しかったです。良い経験になりました。プリンは、バニラエッセンスではなく、バニラビーンズのさやをしごいてそのまま入れたり、生クリームもとってもなめらかで美味しく、飴細工もすごかったです。キャビアは大人の味でよく分かりませんでした。玉葱の剥き方がすごく参考になりました。お肉も美味しかったです。

3年3組 Y・A

作るのは、もちろん良い経験だったけど、シェフと話を出来たのがすごい良かった。経験（下積み）から、どうしたら自分のお店をもてるまでになるか、それまで何年かかったか等、将来に役立つ話をいっぱい聞くことが出来ました。今回作った鶏肉の料理とプリンを、今度家で作ってみたいと思いました。料理だけ教えてくれるだけでなく、どうしてフランス料理に進んだのかと、良い参考になる返答をしてもらった。

3年3組 S・M

普段あまり食べたり、作ったりしないフランス料理を今回実習を行って勉強して、色々学びました。料理1品にとっても手間がかかり、時間がかかりました。値段が高い理由が少し分かりました。今回の経験をこれからの勉強に活かして行きたいと思います。