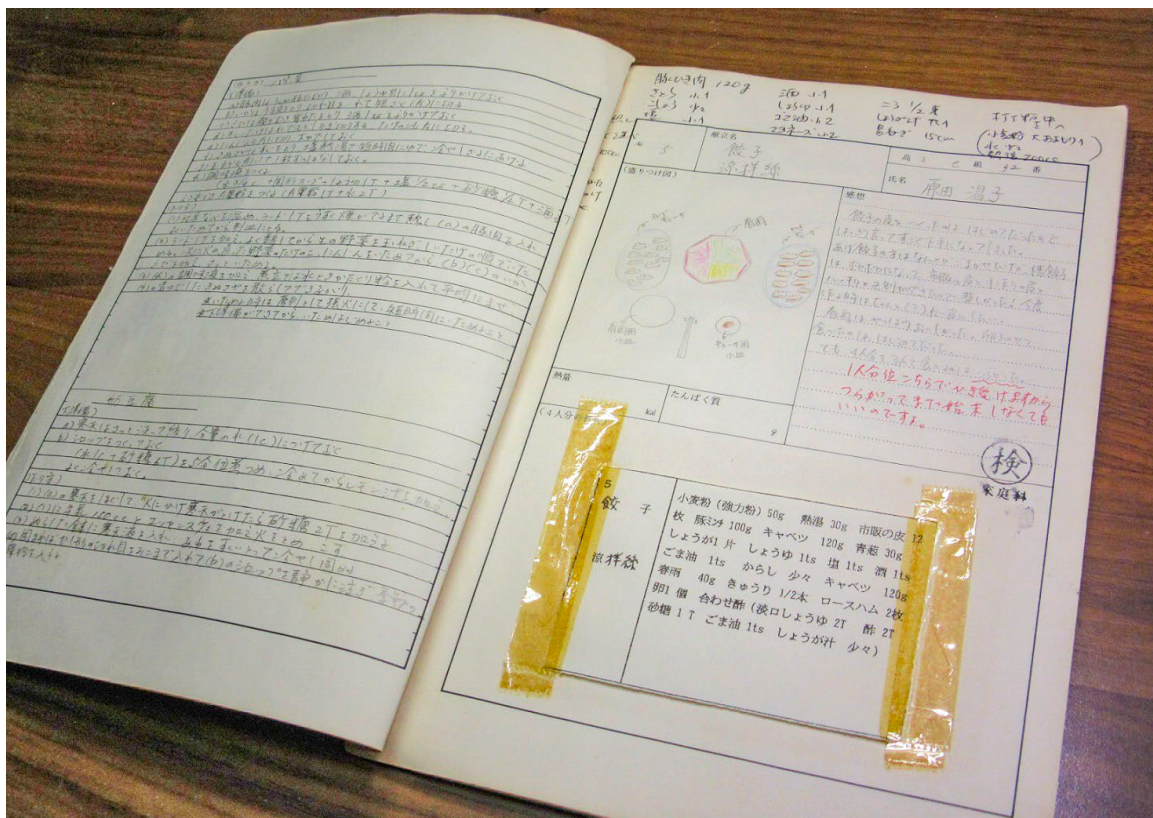


～創立 130 周年おめでとうございます～

原田 温子さん
高校 平成元年卒業



松蔭女子学院が創立130周年を迎えられましたことを、心よりお慶び申し上げます。

松蔭高等学校平成元年の卒業生です。高校三年時の調理実習の授業で作ったレシピ集を投稿いたします。

十回にわたる調理実習のメニューは、まず親子丼に始まります。マカロニグラタン・八宝菜・餃子・ポークソテー・最後は幕の内などをメインに、汁物やサラダ、副菜も揃い、ロールケーキや柏餅のスイーツが付くときもあり、和洋折衷バラエティーに富んだ献立でした。

各ページの裏面には、毎回の実習時に黒板に書かれた作り方を書き写してあります。盛り付けの絵、感想、配布された材料のメモ貼りを完成させて提出したら、先生がコメントを添えて翌週の授業で返してくださいました。

クラスの皆、調理実習の日をととても心待ちにしていました。思い返せばマーブルケーキの生地を混ぜすぎて、模様がなくなってしまったり、マヨネーズ作りでは、深く考えずに一気に油を入れたために分離してしまい、他の班から少しずつ分けてもらったり。ハプニングのたびに班のみんなで大笑いしたことが懐かしく思い出されます。松蔭生活最後の年の、非日常感たっぷりでワクワクしながらの3、4時間目でした。

エピソード募集のお知らせを拝見してこれを投稿しようと思い立ったのは、実習の餃子のレシピを今でもずっと参考にしているからです。お夕飯のメニューが餃子の日には、すっかり折り目のついたこのページをキッチンに広げ、松蔭でのあれやこれやを思い出しつつ餃子を包んでいます。たまに余白に新しい調味料や食材を書き足しながら、我が家の餃子の味は当時のものとは少しずつ変わっていています。

私もこの餃子のページのように、松蔭での学びを礎としながら、試行錯誤の人生をまだまだ楽しみたいと思っています。