

<特別寄稿> 本学紀要第64号「創立100周年記念号」に寄せて

—思い出すまま—

富永 芳枝

(光塩会会長)

1963(昭和38)年に学部第1回生として入学。4年間の学生生活を終え、卒研のご指導をして頂いたご縁で金子きよ子教授からのお誘いで、調理学研究室の助手となりました。早朝から始まる実習の準備も一週間ほど何に手を出してよいのか判らなく見よう見まねの状態での勤務が始まりました。在学中は1学年2クラスの少人数で呑気に過ごしてきた私は短大のクラス数が1学年10クラス(Jクラス50名程)、2年生も9クラス(1クラス50名程)の大所帯に驚き、加えて学部は1クラス45名位という少人数でしたので大勢の短大生が、当時3ヶ所あった調理実習室へ右往左往で移動する光景を見るたび、よくぶつかり合わないものだ后感心したものでした。令和現在の学生数からは隔世の感ありで想像ができません。月曜日から土曜日までびっしり午前と午後に調理実習が時間割表に組まれていて短大の1・2年生と別科2クラス(1年で履修し修了)の調理実習授業は3時間15週の実習で1単位、短大1・2年生と別科2クラス、学部が2クラスあり1週間の時間割表に入れ込むことは不可能でした。それで短大の実習時間は実習2時間とデモンストレーション1時間で計3時間実習としデモンストレーションは栄養士専攻クラスと家政専攻クラスの2回に分け階段教室での実施でした。金子先生担当の学部2年生の2クラスは3時間実習で実施され金子先生が30分ほど実習内容のデモンストレーションを行い、食文化関連の話を料理の合間にされました。私はこのデモンストレーションで多くの知識を得られるので何よりも嬉しく、学生の指導上沢山のご注意を頂きましたが毎回楽しみな時間でした。ある日、一度もご注意がないまま一日が終わり助手の皆さんと校門を後にした時は何か物足りなさを感じたのは私だけではなかったことが後で判明しました。

1957(昭和32)年、短大の栄養士養成施設指定に向けてプロの講師をお招きして特別デモンストレーションの授業が開講されていました。日本料理は四条流家元の山下茂先生、洋菓子は田中三之助先生、天ぷらは「銀座ハゲ店」の初代 渡辺先生などが講師でした。その後、1965(昭和40)年頃からは天ぷらの講師として「銀座ハゲ店」の2代目渡辺亘先生、洋菓子は「靖国通り Gondola」2代目細内 進先生、西洋料理は「代官山パッション」のアンドレ・パッション先生、日本料理は「つきぢ田村」の田村隆先生をお迎えしました。デモンストレーションを見ている中で調理する手順や道具の使い方を身近で見ることで質問に答えて下さり学生にはまたとない良い機会となったことと思います。

振り返って思うことは調理の助手として先生のすぐ傍で見聞きできて、様々なことに触れ学べた本当に貴重な時間であったと思います。そして短大の調理実習内容がとても充実していて羨ましく思え、デモンストレーションの多岐にわたる食材やその料理方法、食器の選び方、盛り付けの仕方等を学部生も参加出来ればよかったのにと今でも思います。

体育授業の講義は教室で1クラスで開講、実技はAクラスとBクラス合同で実習され、ある日、6号館校舎屋上でバレーボールの実習時、勢い余ったボールが外に飛び出てしまい下の道路まで誰かが取りに行った事や、服装もワンピースで靴もパンプスを履いたままという今では考えられないスタイルで授業を受けていたことが思い出されます。また千鳥ヶ淵のボート場へぞろぞろと歩いて向かい、ボートを漕いだこと、また螺旋階段があった校舎の5階か6階に古いながら趣のあった2階席の広い講堂で社交

ダンスを習ったことも思い出です。私達が将来結婚し、社交上、ご主人と出席するダンスパーティーの際に踊れるようにと英国の家庭生活を見聞し授業に取り入れたかった大江先生の願いを生かすべく私達は何回か社交ダンスの実習が行われ短大の教授、西先生に教えて頂きました。女子のステップだけでなく男子のステップも代わるがわる練習し踊った事が懐かしく思い出されます。金子先生も時折、“この社交ダンスの授業について”大江スミ先生が英国留学中、ご自分が経験され外国での生活に必要なだと大事に思われて授業に取り入れられた“と学生や私達助手に話されました。また学外実習授業では1年次の夏休みに蓼科「山の家」に3泊4日で体育の単位取得の目的で参加し八子ヶ峰への登山の途中、山から湧き出る清水の冷たさに思わず手を引込めたり夜、部屋に居ても寒いので卓球で身体を動かし暖めたり、仲良く友達と輪になって焚き木を囲んでキャンプファイヤーをした懐かしい思い出が浮かびます。三番町の狭い敷地の校庭で中学、高校、短大、大学の体育授業の他に中学・高校生はクラブ活動があり狭い運動場や体育館だけで使用することは困難を極めたことと思います。そのため、当時お若い体育担当の宮下先生が機会をつくり狭い教室から外に出して思い切り身体を動かす運動をさせたのかと今は勝手に思います。

調理実習は 短大 1 年次は前期・後期とも日本料理の基本である米のとぎ方、出しの取り方、包丁の使い方や研ぎ方、旬の食材を用いた日本料理の日常食を主に実習し、デモンストレーションは四季の料理を献立形式で示範した。特に初鰯料理、鯉料理、鯛料理、鯡料理など大きな魚のおろし方を見せ季節の献立に仕上げ、創立者の大江スミ先生が購入された大切な器に盛り付けられた料理を学生に見せてからクラス順に試食させた。

短大2年次は前・後期とも西洋料理で前期の実習はブレイクファストから始まりスープ、ポワソン、肉料理、野菜、デザート順で季節の食材を主に実習し、後期は前期学んだことを応用した行事食を実習。更に、短大2年次栄養士専攻は前後期とも、毎週土曜日に中国料理の実習が開講され担当は非常勤講師の黒田キミ子先生でした。初めて見る中国料理の食材や調理の方法が珍しいものばかりで、土曜日が楽しみでした。また土曜日は金子教授、短大の荒木教授お二人が研究日のため、ご不在で私たち助手はひと息つきつつも一日が事故なく無事に終わるように緊張して過ごしました。多くの先生方の実習内容やデモンストレーションを身近で見聞きし得た様々な知識は技術の習得は書いて覚えるより見てまねて自分でやってみて、これだと覚えるまで何回も試行錯誤する事で、より身に付くものであることを実感しました。何事も忍耐を要することあります。

思いつくまま 50 年前の体験を思い出し現在の雰囲気とは違うゆったりしていた学生生活の一端を懐かしんで記しました。