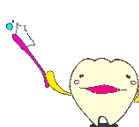




歯っぴーマウス通信



Vol.3 『新しい生活様式を考える③』

2020年は時代の大きな転換期だと感じます。厚生労働省が提唱する「新しい生活様式」にどう対応していくか、共に考えてみましょう。

今回は、学校法人 大和学園 京都調理師専門学校の仲田雅博校長にお話を伺いました。

大和学園
京都調理師専門学校
仲田雅博 校長



京都市北歯科医師会
公衆衛生委員
(京都市北区開業)
岸本知弘



岸本：コロナ関連は未だ収まらず、学校の授業などにも支障を来していると伺っています。

仲田：授業開始日程が後ろ倒しとなったため、学事日程を変更し、一部夏・冬休みを例年より短縮することが決定しました。講義系の授業はオンラインで実施していますが、私どもの調理師養成の専門学校教育としては、対面における実習が重要となっておりますので、感染防止対策・衛生面には今まで以上に配慮しながら対面で実習授業を行っています。

特に実習指導はソーシャルディスタンスの確保が重要となりますので、一定の教育効果を出せるよう、学生も講師陣も今までとはまた違った緊張感を持って臨んでいます。

岸本：京都市内の飲食店などはどうなのでしょう？

仲田：何処も今は耐える時期という認識だと思います。

大宴会を催すようなお店は大変厳しいと思いますが、個室を持つ料亭などは比較的大丈夫ではないかと思っています。当校の学生のアルバイト先は主に飲食店ですが、4月5月はその飲食店がコロナ自粛による休店や規模縮小等でアルバイト時間が少なくなり大変だったと思います。

しかしここ最近、少しずつ状況が戻ってきているように感じます。京都はまだこれから新規開業のホテルも予定されており、そういったところからの求人もあるので、卒業生全員が希望するところに就職できるように全職員挙げて尽力していきたいですね。

岸本：消費者の自粛ムードに伴って取り分け生産者にはどのような変化が出ていますか？

仲田：特に、京都は大変すばらしい食材がございますが、自粛ムードにより、お客さんが激減している為、料理屋さんが購入される食材も売れていないのが現状であり、生産者さんは大変な状況であると思います。ただ、これからは、徐々にでは御座いますが外食が増えてくるように思っています。今までは、中食（なかしょく：家庭外で調理された食品を、購入して持ち帰るあるいは配達等によって、家庭内で食べる食事の形態）で済ますご家庭が多くありましたが、これからはぜひ外食に少しずつでもシフトして頂ければと思います。このままでは、高級食材がさらに余ってきます。特に旬な食材は、冷凍技術やチルド技術が発達したとはいえ、ひと月も持つものではないので大変です。これからは、外食に行かれる際は、是非とも事前に予約をされてから行ってください。お店側も事前に来客数などが分かれば準備の仕方も変わり、丁寧なもてなしが出来ますので。

今回のコロナ関連で、例年実施している歯科分野の講義を中止せざるをえなくなりました。まことに残念ではありますが、これも一つの過渡期と捉えて、来年度改めて講義できるように今から準備していきたいところです。私の老後に、おいしい食事を提供していただくためにも、今の学生さんには是非ともこの難局を乗り越えて、強くたくましく素敵な調理師となっていていただくよう心より応援申し上げます。

インタビュー：2020年8月26日