

食品工学科新聞

食物調理技術検定に挑戦中

食品工学科が食物調理技術検定に取り組んで、今年で3年目です。食物調理技術検定は1級から4級まであり、それぞれ筆記と実技の試験があります。今回の1，2級の実技主題は、それぞれ「15歳妹の誕生日祝い」、「17歳男子の通学用弁当」です。3級は「豚肉と野菜の炒め物」と「杏仁豆腐」でした。

今年は昨年と違い、ボリュームのある、また繊細な料理が出来るのでしょうか。期待しましょう。



【昨年の2級実技作品】

卒業生紹介



【石井 勇次さん（H8年3月卒業）】



【一番人気の「男前ラーメン」】

鹿児島市唐湊4丁目にあるラーメンの名店「Japanラーメン道」。歌舞伎俳優の中村獅童さんも来店し絶賛した、かなり完成度の高いラーメン屋です。獅童さん曰く、「店主の性格がスープに表れたやさしい味」。スープは黒豚の豚骨を100%煮込み魚介系の旨味をブレンドしたあっさり系。その魚介系には“枕崎産鰹節”を使っているとのこと。

入学した頃は、ラーメン屋を開業するとは考えてもいなかった、という石井さん。高校卒業後「餃子の王将」に就職。その後、「ラーメンの鬼」の異名で知られる“佐野 実”氏に弟子入りし修行を重ねます。当時、9人いた仲間も次から次へと辞め、卒業（修行を終える）時は、石井さんを含め、2人だけだったそうです。そんな苦労を経験したからこそ、今の成功があるのでしょう。「苦は楽の種」（＝No pain, no gain）。その石井さん、枕崎産の鰹節を見るたび高校時代を懐かしく思うそうです。