

12月

いだ
抱け

かがや
輝け

ひら
拓け



平成28年度 原山中だより 【第8号】平成28年12月1日発行

働いているだけでは、プロにはなれない。

校長 林 直紀

11月16日に、さいたま市の「夢工房 未来くる先生 ふれ愛推進事業」が行われました。毎年、1年生の進路指導行事として開催しています。今年の講師は、「パティスリー アプラノス」のオーナーパティシエの朝田晋平氏をお招きしました。

朝田氏のお話しの中から、生徒が将来仕事に就いたときに意識してほしい、プロになるための心構えをいくつか整理してみました。参考にしてみてください。

(1) プロは誰にでもまねできるようなものではなく、極めて高度な知識や技術を使いこなせるということです。それは講演の後半で実演してくれた飴細工で実感しました。実演では手袋をなさっていましたが、それでも70℃を超える温度の飴を細工すると普通はやけどをします。朝田氏によると修行中は「水腫れができる」とそれを消毒した針でつぶし、ということを繰り返すと皮膚が厚くなり、やけどしなくなります。」ということでした。

(2) プロは現状に甘えることなく、自分の理想に近づこうと努力し、どうすれば良いのか、その方法を徹底して考え続けています。さらに、プロは常に目標を意識し、今、何をやるべきかを理解し、良い意味で自分を追い込み、無駄な時間を過ごしません。それでいて、自分の仕事に喜びを感じます。だからこそ、仕事の報酬は仕事と信じ、辛抱強く頑張ることができるのだと思います。講演の中で「今できる最大の努力を楽しむ。自分の好きなことを仕事にできて幸せです。」というお話しが印象的でした。

(3) プロは、最初の目標を達成したら、さらに次の高い目標にチャレンジをします。常に進化する意識が強くあくなき探究心があります。だからこそ様々なコンクールに入賞しても、満足せず、ピエスモンテ

(飾り菓子)も自分で造ってしまうほど、極めていくのでしょう。「できないことが悔しい。」というお話しがありましたが、だからこそ努力の継続ができるのだと思います。

(4) プロは、信念に裏付けされたスタイルをもっているのです。ブレがなく前へ、前へと進みます。だからこそ、様々なホテルのパティシエで満足することなく、お客様に笑顔で楽しんでもらえるスイーツを提供するためにお店を開業なさったのだと思います。お店の名前の「アプラノス」というのはラテン語で「前に進む」という意味だそうです。

1年生はまもなく「未来くるワーク」職場体験事業に出かけます。この講演会をきっかけに、一人でも多くのプロが生まれることを期待します。



未来くる先生 朝田晋平 氏

「パティスリー アプラノス」ホームページより



講演中に作成された飴細工のリンゴ。2階に展示してあります。