讀賣新聞　ひろしま県民情報

2019年　11月27日　第715号　に掲載されました。

夢いっぱいの集大成

山陽女学園高等部　ウェディングケーキ作り
（廿日市市）

山陽女学園（廿日市市）の高等部では、普通科に加えて3年前から専門スキルで資格取得を目指せるコースを設置。その一つ、パティシエコースで学ぶ3年の菅原菜々子さん（17）と絹田莉子さん（18）が今月3日に開かれた学園の文化祭で、学習の集大成としてウェディングケーキを披露した。既に、大学進学が決まっている2人。様々な思い出を胸に、それぞれの夢を描きながら残る高校生活を華やかに全うするつもりだ。

ほっトピック

【左上】完成したケーキに笑顔を見せる2人と稲井教諭【左中】パティシエコースの生徒たちが文化祭でも販売したチーズケーキ【左下】お披露目の後、取り分けたケーキを試食する生徒たち

ウェディングケーキを飾り付ける菅原さん（右）と絹田さん

広電電鉄の路面電車に乗り、山陽女学園前駅で下りてほどなく校舎へ。文化祭が開かれた3日、パティシエコース1期生の菅原さんと絹田さんは、ステージで披露するウエディングケーキ作りに取り組んでいた。前日に焼いた土台のスポンジケーキを飾る作業。披露は午後0時40分からだ。「あと10分！」。担任の稲井裕也教諭（30）が声をかける中、ブドウなどの果物やチョコレートでバラを表現した飾りなど、得意な技で補い合いながら間に合わせた。

パティシエコースの3年生は2人を含め12人。うち4人が卒業後も製菓・製パンの道へ進む。菅原さんも大学で、衣食住について広く学べる学科に進む。「製菓も好きだし、幅広い学びができる学科。そこで将来の道を見つけたい」と夢を語る。絹田さんは進学する大学の社会福祉コースで学び、多くの人の助けになりたいと願う。

「パティシエを目指さなくても、食やお菓子作りに興味を抱く子にとっていろんな体験ができるコース。製菓衛生師の国家資格を取れるのも魅力です」と稲井教諭。2人も休日に広島市西区の酔心調理製菓専門学校で実習を重ねた。菅原さんの母、貴子さん（49）は「忙しい日々を送っていましたが、高校に入ってからの娘の成長ぶりには目を見張るものがあります」としみじみ話す。

2人に高校生活の一番の思い出を尋ねると、月1度の〈スィーツの日〉に学園内でチーズケーキやガトーショコラ、ブラウニーなどを作って販売したことだという。「作るのも食べるのも、どっちも好き！」。文化祭では、2日かけて仕上げたウェディングケーキを大胆にカットし、友人たちに振る舞った。

「卒業後の進路は、みんなそれぞれ。コースでの経験をもとに、作りたいものを作れる。そんな人になってほしい」。教え子たちの将来に思いをはせながら、稲井教諭も大きなウエディングケーキを頬張った。

パティシエコース　いろんな体験、大きく成長