

フード学科

フード学科 1年
央戸 壮鴻さん
(豊城学園専門学校 高等部出身)

【目指す職業】
 シェフ

【目指す資格】
 国家資格 調理師
 国家技能検定 レストランサービス技能検定3級
 フードコーディネーター 3級
 食品衛生責任者
 食品技術管理専門士
 etc...



冊子では分からない学びの様子が見えた。

Q 本人の進路希望を聞いたとき、どう感じましたか？

(父) 洋一さん: 高校では美術系の学科に在籍していたので、シェフを目指すと思ったときは正直意外でした。

壮鴻さん: 家族のために料理を作る父の姿を見て「カッコいい」と思ったことがきっかけです。父を手伝ううちに、料理人になって地元で自分のお店を出したいと思うようになりました。

(父) 洋一さん: 大きな目標ですが、自分で決めたのなら背中を押してあげるのが親の役目だと思っています。

Q BFへの進学を決めたのはいつごろですか？

壮鴻さん: 高校3年生になってから、父と一緒にいろいろな学校のオープンキャンパスに行きました。

(父) 洋一さん: 家族で食卓を囲みながら、その日あったことについて雑談するのがうちの日課です。何気ない会話の中で本人の進路への思いを感じとって、その後一緒に進学先

を調べました。あまり厳格で堅苦しすぎる雰囲気のある学校では本人に合わないのではと思い、実際に雰囲気分かるオープンキャンパスに積極的に足を運びました。

Q 親子でオープンキャンパスに参加して、印象はいかがでしたか？

(父) 洋一さん: 「大学校」という名前から少し厳しいイメージを持っていたんです。実際にオープンキャンパスに行ってみて、肩ひじを張らず自然体で楽しく学べる雰囲気が本人に合っていると感じました。就職先やカリキュラムの特長は資料でもわかりますが、オープンキャンパスで学生が明るく頑張っている姿を見ることで将来をイメージすることができました。

Q BFでの学びで「よかった」と感じることは？

篠原先生: 壮鴻くんは毎日高速バスに乗って通学してくれています。仕込みや仕上げの作業も意欲的に取り組み、最後までやり通す意志の強さがありますね。

(父) 洋一さん: もともと我慢強い性格ではあったのですが、入学してから積極性が出てたくましくなったと感じています。先生方の細かくて心温かい指導で、目標を持ちながら努力を継続できているのが嬉しいです。

壮鴻さん: 入学したての頃は切ることも焼くことも上手くできませんでしたが、先生が一对一で教えてくれることで知識と技術が少しずつ身について、心の底から楽しくなってきました。

Q 今後の進路や目標についてお聞かせください。

壮鴻さん: 今はまだまだですが、先生のように一人でなんでもこなせる料理人になることを目指します。

篠原先生: 物怖じせずどんなことにも挑戦しつづけられる力は素晴らしいです。今後は先輩として教える立場にも回れるよう、一緒に技術を磨いていきましょう。

(父) 洋一さん: 自分で決めた大きな夢を叶えるために精一杯の努力をしてください。できる限りの応援をしますからね。



本人のやりたいことを、一緒に見てあげることが大切ですね。

大きな夢や進路について、父にたくさん相談しました。

楽しく着実に学べる雰囲気を親子で体感していただきたいです。

父: 央戸 洋一さん

学生: 央戸 壮鴻さん

担任: 篠原 大智先生