

## オリジナルのデザイン

今日の生活系列『調理』の授業で、盛り付けの発想と組み立て（デザインから考える皿の中の視覚効果）を理解し、目的・対象・シーン・テーマ等に応じた盛り付けのイメージを持ち、そのイメージを具現化することを目的として調理実習が行われました。実習前に目的や対象、シーン等に応じた盛り付け例を見たり、書籍にあるものをもとにアイデアを膨らませたりしながら、「20歳男子成人の祝い」という設定で、主菜の鶏の照り焼きをあすっこ・ブロッコリー等（緑）、カボチャ・パイナップル（黄）、にんじん・ラディッシュ（赤）、レンコン・かぶ（白）、そして紫キャベツや柑橘類、ナッツ類を付け合わせとして盛り付けを行いました。

盛り付けが完成したら、全員でプレゼンを行い、工夫したところや料理盛り付けのイメージなどの意見交換を行いました。「成人した男性が成功したイメージを星にして、タイトルは“君！星になれ！！”です。」といった具合で、成人男子のお祝いと料理をどうイメージし、表現したかを伝え合い、その後講師として本日ご指導をいただいた、株式会社 necco 代表取締役 渡部裕子 様から講評をいただきました。

最後は、もちろんみんなでおいしくいただいたようです。

