



学生ルポライタのさとうとmiuraです！

今回、食物栄養学科1年の社会人学生である小野さんにインタビューしました！

青森中央短期大学に入学する前は何をされていたか？

有料老人ホームで調理員兼主任をしていました。仕事内容としては調理、シフト管理作成、衛生管理、保健所に提出する書類整頓です。朝5時半から出勤していたので4時に起きていました。



バイトはしていましたか？

車の免許を取りたくてお金を稼ぎたかったので老人保健施設でバイトをしていました。バイト内容としては配膳、皿洗い、高齢者の誤嚥を防ぐためにゼリー状に形成していました。



青森中央短期大学に入学しようと思ったきっかけは何ですか？

働いていた有料老人ホームで栄養士の仕事でもある献立変更、買い出し、発注を実際に私自身やってみて栄養士になりたいと思うようになりました。そこで栄養士の資格を取得できる大学をハローワークで探していたらここにたどり着きました。



好きな教科と苦手な教科はありますか？

好きな教科は給食管理実習です。みんなと協力して調理することが出来ることと、献立作成が好きです！特に舩澤先生と白取先生の授業が面白いです。苦手な教科は公衆栄養学、食品学Ⅰ、食品学実験です。私は学生時代から文系が得意だったので理系科目は苦手です。。。



選択授業は何を基準にして選択していますか？

ハローワークで選択する授業は決まっています。



学生時代と今の学びの違いについて教えてください！

高校は定時制の学校だったので今の授業は長く感じます。高校時代は宿題がなかったので大学のレポート課題がとても大変だと思いました。自分が想像していたよりも覚えることが多くて大変です。現役学生との人間関係が不安でした。



他に学びたいことはありますか？

今はないです。
調理しながら献立を作りたいし、高齢者の方と関わりたいです。高齢者の方とお話できるととても楽しいです。



学生のうちに身につけておいた方がいいことはありますか？

主に3つあって、1つ目はとにかく勉強した方がいいと思います。将来きっと使うことがあります。この大学で学ぶことは専門的な分野が多いので、なおさら勉強して無駄なことはないと思います。
2つ目は苦手だと思う相手でもコミュニケーションは大事だと思います。どの仕事に就いても人間関係はあるし、良好であれば職場の雰囲気も変わると思います。
3つ目は分からないことは分かるまで聞くといいと思います。仕事に就いたら先輩から技術を盗むくらいに意欲的に！これはコミュニケーションにも繋がります。



調理技術は学生のうちに身につけるのが大事だと思いますか？

技術は仕事に就いたらついてくるから大丈夫！
先輩からたくさん学ぶといいと思います。



メンタルは強いほうですか？

調理5年最初に強烈なキャラクターに出会ってその人以上の人に会っていないので強くなったと思います。



得意料理は何ですか？

煮魚です。煮魚を作ると褒められることが多いです。



苦手な料理は何ですか？

揚げ物とお菓子作りが苦手です。



好きな行事食はありますか？

ちらし寿司と恵方巻きです。施設に勤めていたころは高齢者の方も食べられるように海苔で巻く部分を卵で代用していました。



家でも料理しますか？

朝・昼・晩の食事を作っています。父親と住んでいるので主に和食中心のメニューになります。



実習で作ってみたい料理はありますか？

なかなか作る機会がないのでカレーライスや冷やし中華を作ってみたいです。



将来、県外で働きたいと思いませんか？

昔は県外で働きたいと思っていたけど親の面倒をみるために県内に就職を考えています。



趣味はありますか？

趣味は映画鑑賞です。主に洋画を見ます。吹き替え版も字幕版も両方見ます。

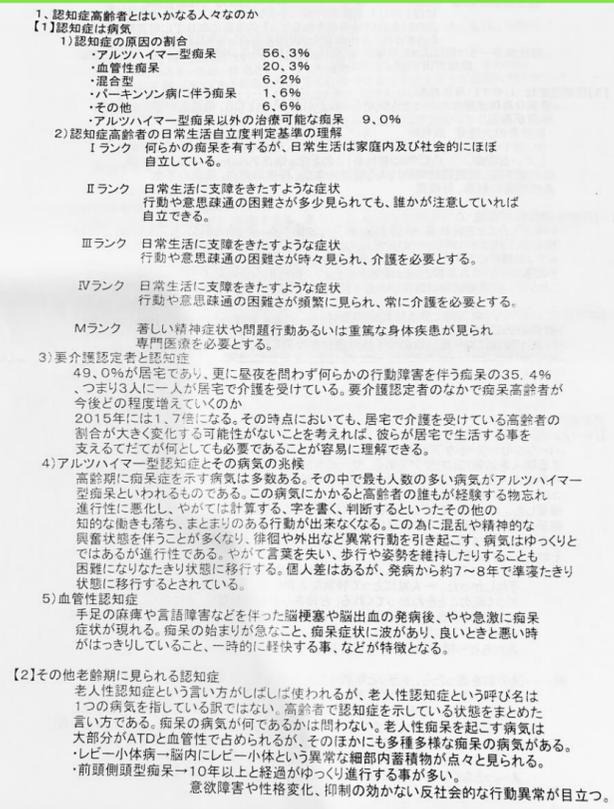
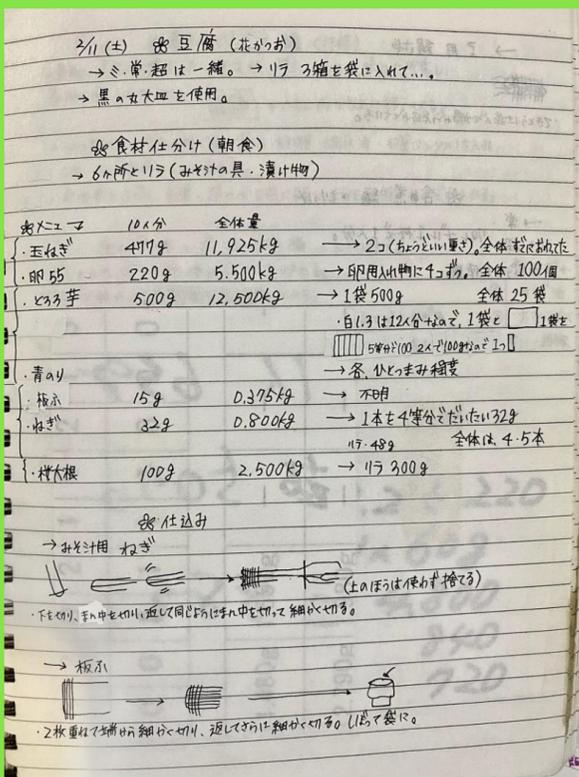


ストレス発散方法はありますか？

雑種の猫を2匹飼っていて家に帰るとスンスンしています。



これは仕事していた時のノートとプリントです。



メモを取ることで後から分からなくなった時に見返せるのでとてもいいです。図やイラストを加えることでより一層思い出しやすくなります。また、仕事で使ったプリントは残しておくで後輩にも指導しやすくなると思います。配布されたプリント類は内容別にファイリングしておくで探しやすくなると思います。

貴重なお話ありがとうございます！
参考にさせていただきます！