

月刊 楽en ガクエン

Nobeoka Gakuen News Letter

旬を迎えてます。 調理科も

おウチであつとい間に秋の味覚

カンタン調理科レシピ♪この炊き込みごはん！

今月のガクスタ！～Nobegaku Styles～

企画部担当ハルによる 撮影・動画制作ウラ話02

COVER
みたら
御手洗 心咲

発行元：学校法人 延岡学園高等学校

2020 Sep.

09

Vol.003

ノベガクStory2020 ~その2~ 【みんなの努力を台無しにする調理科の私】編

企画部担当 ハルによる
撮影・動画 制作ウラ話

02

涙を流したあの名シーン、実は演技じゃなくてガチでした。

OUTLINE



主人公のこの落ち込むシーンが、最後の彼女の笑顔のシーンをより感動的にしてたよね

7月から引き続きお届けする【企画部担当ハルによる、撮影・動画制作ウラ話】、今回はその第二弾だよ。おかげ様で前回の記事はたくさんの方に見てもらって、Youtubeの視聴回数もたくさん伸びました！みんな見てくれたんだね、どうもありがとう！「っていうか企画部担当ハルって誰？」って声もたくさんもらってるみたいだけど、まあそんなのは気にしないで、今月号のウラ話も楽しんでどうぞ！

この動画のモデルになつたのは、去年調理科を卒業した元生徒である田代栄菜さんの体験談。詳細は動画を観てもらうとして、本人談は今年度学校案内の14ページで語られてるから、ぜひ確認してみてね。学校案内は当校公式サイトでも見えるよ。

特にこの「みんなの努力を台無しにする私」編には、舞台となつた調理科の生徒たちから強烈な共感が寄せられたよ！

調理科から共感殺到の物語

特にすごいのは、動画撮影ついて特殊な状況の中で、周りの生徒も認めるほど「いつも通り」の自然な演技をしてのける谷本先生の演技力

(次号以降にまた話すけど、他の動画での先生陣のダイコン演技つぶりつたらすぐかつたんだから！) もこの撮影現場には、本編では語られないウラ話があつたんだ。

演技力の正体】が衝撃的だった。

「いや、本番前に先生に言われたんです。【今から言うこと、別に演技とかじやねえから】って……」

最後に御手洗さんに撮影の感想を聞いてみると、「怒られたり褒められたり。今、感情が迷子なんですね……」

そのひとコトを放った後、戸惑う御手洗さんに容赦なく浴びせられるその日の実習のガチのダメ出し。

主役「今、感情が迷子です」

撮影日は実際の調理科の調理実習の日だった。当日のテーマは和食だったので、動画では和食器が並ぶ様子が見てとれる。その日、主人公がつむぎ役を務めた生徒・御手洗心咲さんは、デザート担当を一人で任された。あの【先生に叱られるシーン】の撮影前、現場の生徒たちには監督であるボクから注意喚起をしたんだ。

「これから先生が怒るシーンを撮りますが、これは演技なので！みんなお気になさらないように！先生の怒号が聞こえても気にしないでね！撮影だから！」

そんな声が調理実習室に響いていた

最高の演出で応える御手洗さん。

御手洗さんの涙をそのままに、落

ち込むシーン・座り込むシーンを撮

り終えた時、ボクは思わず御手洗さ

んに声をかけた。「なんて素晴らしい演技力！天才なの！」って。

おれの涙もなく演技を続ける二人。谷本先

生の迫真の演技に、涙を流すとい

う最高の演技で応える御手洗さん。

正面・主人公側・先生側と、3ア

ングルの撮影をしてる間、一回の休

憩もなく演技を続ける二人。谷本先

生の迫真の演技に、涙を流すとい

う最高の演技で応える御手洗さん。

おれの涙もなく演技を続ける二人。谷本先

生の迫真の演技に、涙を流すとい

う最高の演技で応える御手洗さん。

おれの涙もなく演技を続ける

おウチで
あつという間に
秋の味覚。



きのこの 炊き込みごはん

① 研ぐ お米を研いで30分くらい水につけておきます。



またたけは半分くらいに、しめじとえのきは3等分くらいに、しいたけは適當な大きさに角切りにします。鶏むね肉は大きめの角切りにして、にんじんは火が通りにくいので小さめの角切りに切ります。

③ 合わせる

炊飯器に米・調味料のA・切った具材を入れます。

④ 炊<

炊飯器のスイッチをオン♪炊飯器の機能に【**炊き込みごはんカード**】がある場合はそれでもOK！



きのこの炊き込みごはん

材 料(4人前)

A	だし (だしの素+水) 560ml うす口しょうゆ 45ml 酒 45ml みりん 30ml	またけ 1/3袋 しめじ 1/3袋 えのき 1/2袋 しいたけ 3個	鶏むね肉 1/4枚 にんじん 1/3本 お米 3合
---	---	---	---

今月のレシピは、わたし達が作りました。



今月の カクスタイル

志望理由 「料理人いいたやん！」
広報デザイナー（以下デ）

「早速だけど、木津くんはなん
で調理科に入学したの？」

木津瑞希くん（以下木）

「あ～～、ぶっちやけミーハー
で入ったんですよね」

「み、みーはー……？」

木 「中学生当時【信長のシェフ
(テレビ朝日)】ってドラマ
がやってたんですよ。それ見
て『あ、料理人になろう』つ
て（笑）」

デ 「軽い！」（笑）

木 「説明会とかで調理師免許が取
れるって聞いてたのも良かつ
たですし、父も調理関係で働
いてて、いいじやん！って」

デ 「そ、うなんだ！ じゃあお父さ
んのこともあるって、もともと
料理人になろうっていう下地
はあったんだね？」

木 「いや、別に……」

デ 「なかつたのかよ！」

最初は地獄でしたよね（笑）

木 「中学の頃は勉強してなくて、
高校に行ける頭もなかつた
し、何しようって悩んでた
んですね」

デ 「そつかあ、調理科に入つてみ

「どうだつた？」
木 「まあもちろん、最初は地獄でしたよね（大笑）。実習の時になるともう腹痛くなるんですよ（笑）」

デ 「そつか、周りは本気で来てる人ばかりなワケだし」

木 「ですです、もう場違い感ハンパ無かつたですもん（笑）」

デ 「じゃあそんな中で続けていくの辛かつたんじやない？」

木 「いや、もう一年生も終わる頃には楽しくなってましたね」

デ 「へえ～！なんですか？」

木 「慣れってのもあるかもしだせんけど、やっぱりできるようになると楽しくて、今や授業より実習の方が好きです」

「ラクだから」放送部に入部
デ 「部活とかは？」

木 「放送部（笑）です」

デ 「なに笑ろとんねん」



いや、別に親が料理人とかは関係ないっす（笑）

最初は場違い感ハンパ無かったですw

物事はシンプルに思
デ「なんか話してて思うけど、木
木「高校になつて授業についていく
木「ん、今になつて、ちゃんと勉強しとけばよかつたなあつて思いますね」
デ「ほう、というと?」
木「この大変なんですね。あと放送部に入つて欲しいです。兼部してもいいですし、ラクだよ!笑」

今になつて思うこと
デ「これ中学生も読むけど、伝えたいこととかある?」
木「ん、今になつて、ちゃんと勉強しとけばよかつたなあつて思いますね」



木 「考える必要がある時は、その時に考えればいいし、勉強が必要な時はその時に勉強すればいいと思うんですよ」

ホントはもつともつと楽しくいろいろな話してたんだけど、今月はここまで。

決してカッコつけたりせず、自然体で人生を楽しんでる様子はとっても素敵に見えた。

軽やかに見えて、ちゃんといろんなものを克服してるんだよね。その努力を努力だと意識せずに飄々と生きてる様は、カッコよくすらあると思う。彼にはこれからも彼らしくいて欲しいと思う筆者なのでした。

木 津くん何事も軽やかだよね」「親にも『お前は人生をナメとる』って言われます(笑)。でもわからないことを難しく考えるよりは、シンプルに考えて楽しく過ごしてたいんですよね」

発行元：学校法人 延岡学園高等学校 ☎ 0982-33-3227(代)
FAX 0982-35-1025



公式サイト <https://nobeokagakuen-ed.jp/>

