

文化校
九州文高
九学園

「料理の奥深さに感動」

ホテルシェフ招き講習会

佐世保市椎木町の九州文化学園高（久家謙二校長）で30日、同市のハウステンボス（HTB）内のホテルシェフを招いての料理講習会が開かれた。

講師を務めたのは、HTBホテルズ調理顧問の上柿元勝さん（57）と迎賓館のレストラン「エリタージュ」料理長の佐々木康二さん（41）。佐々木さんが国際料理コンクールの日本代表に選ばれたことなどを契機に、学園側から要望した。

調理実習室に集まった食物調理科の1〜3年生約130人を前に、上柿元さんらが肉、魚料理各1皿を調理しながら、料理に必要な心構えや基本動作について講義。上柿元さんは「料理人は夢のある職業。やる気と、自然の恵みや人に感謝する気持ちを大切に」と説いた。また、佐々木さんも「食材や生産者などに感謝し、無駄を出さないようにうまみを十分に引き出すことを心掛けている」と話した。

【谷由美子】



講義を熱心に聴く生徒たち

2008. 7. 1. 毎日NP(地域)