

# 地域の食材を使った料理教室開催 ～料理家として活躍する卒業生を招いて～

## 岡山県立勝間田高等学校

有坂翔太さんは料理家。フードアーティストとして全国でTVや雑誌で活躍、食育活動に貢献されている、本校食品製造科の平成13年度卒業生です。長身で長髪、いけめんシェフと人気の笑顔に、きりっとまいた長い前掛けが似合います。今年の文化祭では、彼を招いての料理教室が開催されました。

今回の料理のコンセプトは「地産地消・勝英グルメ」。地元食材をふんだんに使って、地元を応援しようという有坂さんが考案した新レシピが紹介されました。食材は奈義町の黒豚、勝央町の金時米、里芋に加えて、本校産のトマトピューレやタマネギなど、いいものがたくさんあって腕のふるいがある、と有坂さんの目が輝きました。このタマネギはグリーン環境科の1年生が作って保存しておいたもの。トマトピューレは総合学科から生物活用の授業を選択した生徒達が夏に栽培したトマトで作ったものです。

前日の準備から当日のアシスタントまで、本校の生徒達も熱心に手伝いました。さて、有坂シェフのオリジナルレシピは「勝間田オムライス」と「奈義町の黒豚の蒸し物」。料理教室の参加者は、前もって募集した一般の方、本校の生徒、中学生など43名。有坂さんの粹なトークで終始笑顔があふれました。作って食べて、勉強になった、楽しいひとときを過ごしました。

文化祭（本校の創始者の名前から”清風祭”と呼ばれています）のオープニングで、有坂さんが生徒達に挨拶をされました。

「在学中は平凡な生徒でしたが、素晴らしい先生との出逢いがあった。いつも勝間田高校のことを忘れない。大切なのは自分の夢を持ち続けること。自分は調理師という夢を追いかけてきて、それが今、実現しようとしているのです。まだまだこれからだけど、自分はこの道で頑張りたい。皆さんも夢をもって、自分を信じて頑張りたい。」と、生徒に語りかけてくださいました。

本校食品科学科では、地域の特産品を活用した食品開発に、地元と交流しながら取り組んでおり、黒大豆や栗などの商品開発をめざしています。今回の料理教室を通して、力強い応援団を得た思いです。改めて地域の豊かな特産物について見直し、自信を持つことができました。本校の生徒達にとって、先輩の生き方から学び、地域についても学べた、実り多い催しとなりました。有坂さんの今後のさらなる発展を、本校全員で応援しています。



写真1 前日の仕込み



写真2 盛況だった料理教室