

食のスペシャリストに魅せられて

文＝垂水高校（☎ 0994-32-0062）



◀講師：宮元伸一郎

1963年／鹿児島県生まれ
市内ホテルにて修行を積み、その後上京し、テレビでも活躍中の坂井宏行シェフ師事。

1997年／34歳で独立。鹿児島天文館に「シェ・ムサ」をオープン。

2006年6月／マナーハウス島津重富荘の総料理長に就任。



食のスペシャリストに魅せられて

1月14日（木）、鹿児島市内の島津重富荘の総料理長・宮元伸一郎さんを講師として出前授業を開催しました。3・4時限目に、「食生活分野の専門家より『食のスペシャリストへの道』」と題して一流シェフになるまでの体験談などを聞き、5・6時限目にはフランス料理の実演をしていただきました。料理の腕前は然る事ながら、宮元シェフの仕事に対する姿勢や生き方に感銘を受けた生徒たちでした。



垂水の史蹟を訪ねて

1月29日（金）、1年生を対象に恒例行事の「史蹟めぐり」が実施されました。垂水島津館の担当の方に垂水の歴史について分かりやすく講話をしていただき、往路は島津墓地―猿ヶ城溪谷までをクラス単位で歩きました。復路は、個人のペースで勝軍地藏―薬師観音を訪れました。全行程である約16kmの道のりを踏破し、学びあり・笑いありの有意義な時間を過ごすことができました。

