



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 卒展Ⅲ

卒業記念料理展が無事終了しました。3年ぶりに一般の方をお招きして鑑賞していただきました。また、西洋料理・日本料理・カフェも営業し、おもてなしをしました。お菓子の販売コーナーには長い列ができていました。学生たちは料理の作成、お客様のご案内、あいさつ、受付、駐車場など、さまざまな役割を分担して取り組んでくれました。特に駐車場などは雨が降っていて寒い中でも頑張りました。



後半5点の作品は本校講師の先生方や現場で活躍されている卒業生の特別出展です。飾り付けそのものはシンプルですが、注意深く観察すると技術力の高度さがよく分かります。学生たちも鑑賞しながら刺激を受けたことだろうと思います。追いつき追い越せという気持ちで、これからも成長していったいと思います。

○ 自校自賛

卒展の翌日、19日(日)にはKDDI 維新ホールでスペインフェスティバルがあり、巨大鍋でパエリアを振る舞いました。私が到着した頃には既に一つの鍋は盛り付けが終わっていました。片付けの様子を見ていたらお焦げも美味しそうでした。

