

経験を活かして西洋料理を究めたいです。



技能五輪全国大会
西洋料理職種 銀賞 受賞

総合調理専攻科
石原 聖流 さん
(NHK学園高校 出身)

自分にしか作れない料理を作りたいです。



技能五輪全国大会
西洋料理職種 銅賞 受賞

総合調理専攻科
高塚 弥姫 さん
(高松農業高校 出身)

2025年10月に愛知県で開催された第63回技能五輪全国大会（中央職業能力開発協会主催）に岡山県代表として出場した本校・総合調理専攻科2年の石原聖流さんと高塚弥姫さんが西洋料理職種の部門において、それぞれ銀賞と銅賞に輝きました。

Q 受賞が決まった時の率直な感想はいかがですか？

高塚さん 1年間切磋琢磨してきた仲間と一緒に表彰台に上がれたことが素直にうれしかったです。

石原さん 僕は「金賞じゃないのか」という気持ちと、それでも受賞できたことの喜びと、半分半分という感じです。

Q 技能五輪ではどんなことが大変でしたか？

高塚さん 本選では、楽しみながら臨めました。予選の方がむしろ時間が足りなくて。

石原さん 練習の時から冷蔵庫との距離を遠くしたり、アジやレバーのような難しい食材をあえて使ったりしていたので、余裕を持って臨めました。

Q 準備や練習はどのように取り組みましたか？

高塚さん 1日でも練習をサボったら、きっと後悔するだろうなと思って頑張りました。

石原さん 先生も、練習に付き合ってくださいって、アドバイスもいただき心強かったです。あとたまたまですが、直前の授業で習ったオランダーズソースが出題されました。「あ、これ授業でやったやつだ」って（笑）

Q 技能五輪に出場してみて、どんなことが得られたと思いますか？

高塚さん ありきたりかもしれませんが、やり遂げる大変さ、最後までやり抜くことの大事さです。

石原さん 技術のこともですけど、料理人として精神面で成長できた気がします。



Q ニシチョウへの入学を決めたきっかけや、料理の道を志したきっかけを教えてください。

高塚さん もともと家で料理をずっとして。部活の後、家族のために料理をしていたので。あとお菓子作りも好きでした。将来は料理を仕事にしていくなと思っていました。

石原さん 僕は、コーヒーが好きで、コーヒーの道を考えていました。でも家族と相談する中で、「調理師資格を取得してからでも遅くない」と思ってニシチョウに入学しました。入学後はどんどん夢中になって、この道を追究したいと思うようになりましたね。

Q 卒業後の目標を教えてください。

高塚さん 卒業後は、料理の腕を磨き、お客様を笑顔にできるような料理人になりたいです。そして、他の人にはできない自分だけの料理を作れるようになりたいです。

石原さん 就職先はクラシックな老舗の西洋料理店なので、ニシチョウで学んだことを活かして料理を究めていきたいです。

Q これから料理の道を目指す人に向けてメッセージをお願いします。

高塚さん ニシチョウに入って良かったなって思うし、技能五輪も楽しかったので、ぜひ挑戦してほしいと思います。

石原さん 後輩にもチャレンジしてってほしいですね。ニシチョウでは、料理の面白さや奥深さを学べます。料理を好きな人が1人でも増えたらなって思います。