

# 先輩に学ぶプロの技

## 山辺高生 レストラン(山形)で職業体験



室岡直人さん（左）から指導を受ける  
福田武蔵さん＝山形市、アル・ケッチ  
アーノ コンチェルト

山辺町の山辺高（渡辺浩之校長）食物科の生徒が、山形市のやまぎん県民ホール（県総合文化芸術館）にあるレストラン「アル・ケッチアーノ コンチェルト」

（奥田政行オーナーシェフ）で、インターンシップに励んでいる。

同校では、食物科の3年生40人がレストランやホテルなどで6月21日からきよ

う9日まで実習を行っている。同レストランで学んでいるのは、ホテルや西洋料理店などへの就職を希望する福田武蔵さん（17）で、厨房で食器洗いや玉ネギ、トマトなどの野菜のカットを担当。「自分が切った野菜がお客さんに届いているのがうれしい」と話し、手を盛んに動かすなど、技術の習得に懸命だ。

料理長の室岡直人さん（26）＝同市城南町3丁目＝は、同校食物科のOB。卒業後にアル・ケッチアーノ（鶴岡市）、奥田シェフがプロデュースする東京スカイツリーの商業施設・東京ソラマチの「ラ・ソラシンド」で勤務した。ラ・ソラシンドでは副料理長も経験した。室岡さんの仕事をすぐ近くで見ると「手際がよいけど

丁寧さがあった、すごい」と福田さん。室岡さんは後輩の働きぶりに「戦力になっっているし、教える側もちゃんとしないと、という気持ちになる」と評価。「料理人になるためにいろいろ見て学んでほしい」とエールを送った。（大滝玲）