

# ホテル料理長から学ぶ

～3年生生活デザイン科フードデザインコース25名～



## 盛り付けの極意 高校生学ぶ

高山 ホテル料理長が調理披露

「高さを出して盛り付けする」と実演する大越料理長＝高山市の飛騨高山高で

ホテル料理人の調理を見学し、盛り付けの極意などを学ぶ授業が十六日、高山市の飛騨高山高校であった。七月末に食物調理技術検定一級の受験を控える、フードデザインコー

ス三年の二十五人が参加した。来年三月に市内に開業する予定のホテル「サンクチュアリコート高山」の穴見研二西洋料理長と大越美徳日本料理長が、二品ずつ調

理を披露。奥飛騨サーモンや飛騨山椒などの地元食材が、テリーヌやアイスへと姿を変えるのを見て、生徒たちは目を輝かせていた。料理長の二人は「お皿や切り方を変えるだけで、雰囲気が変わる」「平面に盛るよりも、高さを出すと料理が映える」と盛り付けについて解説。美術館に足を運んだり、華道をたしなんだりして美的感性を磨いていると話した。下梶谷優さん（心）は「食以外でも、いろいろな知識を取り込んでいてすごい」と感心していた。（平田志苑）