

調理実習講師紹介

和食部門（1年生・2年生・3年生担当） 大西 一嘉 先生



本校卒業後(平成8年度卒業)、神戸ポートピアホテル 和食レストラン部門に就職。割烹料理店、日本料理店の調理部門担当として務めたのち、平成21年より本校在籍の専任調理師に就任。翌年、食物科料理研究部を創部。調理師としての心構えから調理器具の使い方など、基礎となる知識や技術を反復授業で生徒に理解しやすく指導。顧問を務める料理研究部では瀬戸大橋記念館や各所イベントで料理販売活動や料理パフォーマンスを指導している。

洋食部門（3年生担当）



南 利弘 先生 オークラホテル丸亀 調理総料理長

- ・昭和49年 オークラホテル高松
- ・昭和62年 オークラホテル丸亀
- ・平成9年 オークラホテル丸亀 洋食料理長
- ・平成15年 日本エスコフィエ協会正会員
- ・厚生労働大臣表彰受賞
- ・氷彫刻世界大会出場
- ・氷彫刻四国大会 夏期展 準優勝

洋食部門（2年生担当）



松原 勉 先生 穴吹ホテルズ洋食調理部 兼 高松国際ホテル洋食総料理長

- ・平成16年 世界料理オリンピックドイツエアフェルト大会
ナショナルチーム 3部門 銀メダル
- ・平成17年 氷彫刻世界大会 北海道旭川 個人戦 佳作
- ・平成18年 氷彫刻全国大会 夏期展 特選
- ・平成19年 日本エスコフィエ協会
ディシプル・ドウ・オーギュスト・エスコフィエ授与
- ・平成27年 日本ソムリエ協会 認定ソムリエ
- ・平成28年 氷彫刻世界大会 北海道旭川 団体戦 入選

洋食部門（3年生担当）



川田 美広 先生 JRホテルクレメント高松 総調理長

- ・平成2年 東京全日空ホテル
- ・平成9年 在スウェーデン日本大使公邸
- ・平成15年 全日空ホテルクレメント高松
- ・平成17年 JRホテル料理コンクール 全国3位
- ・平成27年 JRホテルクレメント高松レストラン「フィオーレ」調理長
- ・令和3年 JRホテルクレメント徳島総調理長
- ・令和5年 JRホテルクレメント高松総調理長
日本エスコフィエ協会
ディシプル・ドウ・オーギュスト・エスコフィエ授与

坂出一高だから学べる実践的調理実習

実習講師はオークラホテル丸亀、JRホテルクレメント高松、高松国際ホテルの総料理長が担当します。調理の知識や技術のみならず、料理人としての心構えも指導。また実習授業以外にも本校専門調理師が生徒をバックアップ。放課後の実技指導から進路指導など生徒がいつでも相談できる環境です。