

関東甲信越地区視覚障害教育研究会家庭科部会で、
調理科卒業生シェフが研修講師に！

8月29日（月）、宇都宮市総合福祉センター（宇都宮市中央）で開催された関東甲信越地区視覚障害教育研究会家庭科部会研修会に、本校調理科特別講師大垣直巳先生（本校調理科卒業生）が、「フランス“プロヴァンス、アルザス、パリ”にみる地産地消とふるさと“とちぎ”の食文化」についての講師を務めました。

大垣直巳先生がフランス各地で料理の研鑽を積んでいた際のテロワールのお話と、とちぎの食材の特性を生かした調理実習を行いました。本校調理科3年生も特別支援学校の先生方のお手伝いをさせていただきました。



大垣直巳（宇都宮短期大学附属高等学校 調理科特別講師、Naomi OGAKI オーナーシェフ）プロフィール

1998.3 下野市国分寺町出身 宇都宮短期大学附属高等学校（調理科）卒業

1998.9 「エコール・オテリアル・ド・アヴィニヨン」入学
フランス ヴォークリューズ県アヴィニヨンのホテル学校

1999.9 「クリスチャン・エティエンヌ」にて研鑽を積む。
フランス プロヴァンス地方アヴィニヨンの一ツ星レストラン

2004.8 「ビュレーゼル」副料理長就任
フランス アルザス地方ストラスブルグの三ツ星レストラン

2008.5 「モン・ヴィエイユ・アミ」料理長就任
フランス、パリのビストロ

2009.5 「リスブラン」料理長就任（オトワレストラン グループ）
栃木県益子町のフレンチ・レストラン

2011.8 「セラヴィ」料理長就任（オトワレストラン グループ）
宇都宮市のビストロ・レストラン

2014.4 「Naomi OGAKI」開業
宇都宮市西 1-1-2（東武宇都宮駅前ユニオン通り） ☎ 028-680-4446

2015.7 フランス コート・デュ・ローヌ騎士団から騎士の称号を授与される

2016.8 「Vers par Naomi OGAKI」開業
横浜市中区北仲通 2-30（根岸線関内駅から徒歩 6 分） ☎ 045-323-9338



「大垣直巳シェフ」



「コート・デュ・ローヌ騎士団」授与式



アルザス「ビュレーゼル」



「フランス修業時代の大垣シェフ」



アヴィニヨン「C・エティエンヌ」