

調理科3年 大先輩による卒業講座



1月29日（金）に、本校記念講堂小ホールにおいて、卒業を間近に控えた調理科3年生を対象に、卒業講座が開催されました。講師には、(株)日本ハウスホテル&リゾート 常務取締役グループ総料理長の相澤敬一先生（本校調理科卒業生）をお招きし、料理人の心構えや企業に求められる人材像などについてご講話をいただきました。相澤敬一先生は、本校を卒業後、日本初の超高層ホテルである京王プラザホテル（東京・新宿）に入社されました。その後、ホテル東日本宇都宮のオープニングスタッフとして迎えられ、総料理長を経て、現在は、5つのホテルグル

ープの統括を行いながら新たな2つのホテル開業準備も行っていられっしゃいます。調理のみならず経営中
枢にも携わる偉大な先輩の言葉には重みと説得力があり、生徒たちは、メモを取りながら聞き入り、卒業講
座に相応しい時間を過ごしました。3年生にとって、この講座は、今後の糧として人生の支えになるに違
いでしょう。



ホテル東日本宇都宮



ホテル四季の館 那須



ホテル森の風 那須