

長崎人がそれぞれの“スキ”を発信!!

ながさき  
長崎 **LOVERS**  
ラバース  
西洋料理

今月のLOVERS

坂本 洋一 さん



## Q1. なぜ、西洋料理ラバース?

親が料理人をしていたんですが、当時は長男という使命感から店を継ごうとしていました。実は、料理にはそこまで興味がなかったんですよ。

そんな中、修行のためホテルへ行ったのですが、そこで働く人たちのとても高い志に圧倒されました。その志が刺激になって「テクニックでは負けたくない!」と技術を磨き、気が付けば西洋料理に魅了されていたんです。

長崎には、夜景やおくんち、ちゃんぽん、カステラなど魅力がいっぱいです。そこで始まったプロジェクトが「長崎〇〇ラバース」。市民一人ひとりが自分の“スキ”を発信し、長崎を盛り上げていく取り組みです。今回は、「シェ デジマ」の料理長坂本洋一さんに長崎の“スキ”をインタビューしました。

## Q2. 西洋料理の魅力は?

見た目の華やかさです。もちろん、味も大切なんですが、料理を見た瞬間、「きれい」「おいしそう」と目で楽しんでもらったお客さまの第一声は嬉しくなります。



また、長崎の西洋料理は鎖国時代にポルトガルから伝わりました。フランス料理を基にする近代の西洋料理とは少し違う「長崎らしさ」があるのも魅力です。

## Q3. 西洋料理ラバースのこれからは?

ありがたいことに、料理教室や番組への出演、レシピの提供など多くの依頼をいただきます。いろんな方法で長崎の皆さんに簡単で分かりやすい西洋料理を伝えていきたいと思います。

また、後進の育成も目標の一つにしています。私自身が技術を習得するのに苦労したんです。私の持っている技術やネットワークは惜しみなく伝えて、これからも長崎の西洋料理が発展してほしいと思います。

あなたもLOVERSになろう! 詳しくは公式サイトをチェック

フェイスブック  
@nagasaki loversインスタグラム  
@nagasaki loversホームページ  
長崎LOVERS

働き盛りの長崎人をクローズアップ!!



学校法人 第二岩永学園 坂本 力 さん



平成 28 年に県内初の広域通信制普通科の高等学校として開校した「こころ未来高等学校」。多様化する個への細やかな教育を実践しています。今回は入職 3 年目の坂本さんを紹介します。

## Q1. この学園に就職した理由は?

大学卒業後、全日制の高等学校に教員として 3 年間勤務する中で、生徒の多様化を強く感じるようになりました。生徒たちにもっと柔軟に対応できる所が必要と考えていたところ、この学校と出会い、就職しました。

## Q2. どのような仕事をしていますか?

企画広報の仕事やサポート校の担任をしています。本校は通信制として県内で唯一、全国から生徒を受け入れている高等学校で、遠方の生徒たちの学習などを支援する「サポート校」を設けています。サポート校を

新たに設置するのも私が担当する仕事のひとつです。

## Q3. やりがいや印象に残るエピソードは?

生徒たちが過去のつらい経験や、生活・学習面でのさまざまな困難を乗り越え、卒業できたことを心の底から喜ぶ姿を見られることにやりがいを感じます。生徒の中には、かつての教え子もいました。私が以前勤めていた学校で在籍中に転校した生徒で、その後どうしているか気掛かりでしたが、明るく元気に過ごしているのが分かり、卒業まで見届けることができとても嬉しかったです。生徒たちがやりがいを見つけていきいきと生活している姿を見ると、私が求める仕事はこれだ、と再認識できますね。

## Q4. 今後はどうしていきたい?

本校が大切にしていること、例えば、どんな生徒にも光をあて、生徒が「自分にはたくさんの可能性がある」と実感し、未来へ羽ばたくためのサポートをしていくということなど、この学校の良さを全国に知ってもらいたいです。より多くの生徒たちにとって希望を持つ拠点となれば。そのためにも、広報活動やサポート校の開拓を続けていきます。



「長崎キラリ☆カンパニー」

長崎のキラリ輝く地元企業を、長崎ケーブルメディアの「なんでんカフェ」の放送でも紹介しています。

