



東小、北中学校出身。小学8年生の時、たまたま仲が良かったのがきっかけで、校内放送などを担当する放送委員に所属していた。「自分の声はあまり好きじゃなかった」という。

初めての放送は緊張し、話すのが早過ぎたり、かんでしまったりと、上手な放送と言えないものではなかった。それでも教室に響くと、放送を聞いた友達が喜んでくれたという。放送委員として楽しいかも。そこからやりがいを感じ、中学でも放送委員に所属。いつしか「自

分ができることや得意なことで、何を愛しましたか、離れたいけれど、将来について、またほんやりとしていたが「専門的なことを学ばば、将来的に生かせるのでは」と思い、宮古工業高校生

活情報科へ進んだ。2年生からは、身に付けた「フードデザイン」コースを重視。「料理は得意とかではなく、たまに料理を作りをするくらいだった」と笑う。

3年間の集大成となる課題研究で、菓子作りをテーマに設定した。「誰も



考案料理、南西楽園で提供

宮古工業高校(北中出身)

平良 音さん(18歳)

「自分の力、誰かの喜びに」

やたらとがはい、新しいに臨修してもらった。フエの期間限定メニューを企画した。卒業後、夏休み返上で試作を重ね、改訂版を完成させた。9月、平良さん考案の「パイザ生地のシフォンケーキ」が完成。同じ学科の仲間愛さんの考案料理と二種に、同レストラン内の朝食ビュッフェで提供された。H.R主催の「全国高校生コンテスト」中興大会にも参加。「同世代のアイデアを刺激し、学校全体の活性化の進行、行事のアイデアなど、自分の力、誰かの喜びに」と思い、

卒業後は、那覇市の「中興フ&ビズ」専門学校へ進学する。西郷を専門的に学ぶ傍ら、音楽などの裏方の仕事もしたい。将来は「エンタメの仕事で、音楽で活躍したい」と夢を語っている。

「自分ができることや得意なことや、誰かに喜んでもらえること。小学生の頃に芽生えたその思いは、高校生活の終わりを前にした今も変わらず、進んで取り組んでいる。」

予定



「自分の料理で喜ばせたい」と、宮古工業高校の仲間愛さんの小さな理想が、夢のカタチで実現した。オーストラリアが好きな彼女、自分の力では、多国籍の人が共生している社会、食もいろいろあった。その思いが形になったのが、創立した小学校の調理実習をきっかけに、毎所に「楽しさ」を知った「料理な料理」を、と迷わず和食と洋食を、3年間の集大成となる課題研究では、メインの食材に「豚肉」を選んだ。きっかけは、9年生からの取り組んでいた平和祈願の学習で、戦後の食糧難と豚の存在が深く関わっていたことを知り、それまで肉類は口にしない

た。「豚肉」を選んだ。きっかけは、9年生からの取り組んでいた平和祈願の学習で、戦後の食糧難と豚の存在が深く関わっていたことを知り、それまで肉類は口にしない



料理の知識、視野を拡大

宮古工業高校(北中出身)

仲間 麗愛さん(18歳)

夢は「宮古で割烹料理店開く」

いた豚肉の歴史に目を向けるようになった。沖縄、宮古の食材の魅力を、歴史的背景とともに伝えたい。そんな思いから、単なる料理研究だけではなく、地域の変遷と食文化を結びつけて構想を練った。さらに家庭に普及させることを目指し、夏休みに試作を重ねた。何回も失敗するたびに、その食感を一品として、お味を再現する。そして、誰でも簡単に作れるように、自分のレシピに自信が持てるようになった。お味を再現する。そして、誰でも簡単に作れるように、自分のレシピに自信が持てるようになった。お味を再現する。そして、誰でも簡単に作れるように、自分のレシピに自信が持てるようになった。

卒業後は、単独で大阪へ出て、創業かたまりの料理屋で調理員として歩みを進める。「ここからがスタート。自分ができるか、成長できるか楽しみでしかない」と目を輝かせている。

「料理は、大好きな宮古で自分の割烹料理屋を開くのが目標。北中時代、他国の料理をコッポさせたような、オリジナルのメニューで料理の魅力を伝えたい。『島食』がこれからは、技術を重ねて、未来の『皿』を今から思い描いている。」

予定