

# 同窓生の活躍

# Interview



## Q1…料理人を

目指したきっかけは？

子供の頃からの興味と、当時メディアなども食に関する情報が多く、次第に気持ち傾きました。

## Q2…高校卒業後は？

一浪したのち東京の料理専門学校の夜学に入学しました。

昼は富士重工の社員喫茶でバイトして生活費を稼ぎました。

## Q3…お店のPRを

こだわりの有る食材を使って、日本料理を提供しています。法事や慶事でのご利用が多いです。

## Q4…料理教室でのエピソード

またはPRを

幅広い世代の方がこられます。15年以上通われている方もいます。

お寺を借りて出張教室をした事もあり



ます。

## Q5…嘉穂東高校での思い出は？

友達に恵まれました。先生方とも仲が良かったと思います。

体育祭の思い出で何と言ってもファイアーチームです。

## Q6…母校の生徒にメッセージを

歴史と伝統のある学校です。在校生の皆さんもそれを受け継ぎ、次の世代へ繋いで行って下さい。



市吉 正昭さん(高校35回生)

料理人 日本料理いちよし 経営

飯塚市弁分128-5

<https://www.ichiyoshi-shiki.com/>