

辻調理師専門学校 × 韓国・慧田(ヘジョン)大学校 教育連携活動 5年目となる日本料理研修プログラムが修了 「日本料理に直接触れて、忘れられない経験となった」

食のプロを育成する辻調理師専門学校(大阪市・校長：辻芳樹)は、2015年より教育連携協定を締結している韓国の慧田(ヘジョン)大学校から、今年も選抜された12名の学生を迎え、8月1日から5日間、日本料理研修を実施しました。

慧田大学校はホテル調理外食学部日本料理専攻のクラスを持つ2年制の大学で、韓国ではレベルも人気も非常に高い学校です。研修では、1人一匹の鯛を捌き、平造り・そぎ造りなど鯛をつかった料理やにぎり寿司の実習を行いました。また最終日には、実際の料亭を想定して、学生が「つくる」「接客する」「あじわう」の3つの役割に分かれ、会席料理のシミュレーション実習を行いました。



5年目となる今年は、研修プログラムの中に校外学習も取り入れ、大阪市内の市場や農園、神戸市内の日本酒蔵元を訪問しました。農園では生産者の方から枝豆の栽培方法についてじっくりとお話をうかがい、旬を迎えた様々な野菜を収穫するなど、日本の農業や食材に触れるよい機会となりました。修了式では、「修了証」と書籍『素材の力を引き出す包丁の使い方』(ナツメ社)が全員に贈呈されました。

今回通訳を行ったのは、2年前に慧田大学校の学生としてこの研修を受け、卒業後、本校に入学した留学生です。本校教員と共に、日本料理の技術だけではなく、料理の概念、文化、海外からみた日本料理の視点などを加えながら、カリキュラムの学びがより深まるよう、後輩である慧田大学校の学生たちをサポートしました。

今後も辻調理師専門学校は、日本料理の技術・文化習得のためのカリキュラム提供をはじめ、慧田大学校との教育連携を深めて参ります。



◆参加した学生からの感想(一部抜粋)

- ・長くない研修期間でしたが、学んだことが本当に多かったです。韓国で接することができない調理法とレシピを知ることができ、新鮮な食材を扱うことができよかったです。教授陣がとても親切で詳しく教えて下さり、確実な学びとなりました。
- ・充実していて楽しかったし、短い時間で残念さと余韻が残っています。機会があれば、一か月程度やってみたいです。
- ・辻調の先生たちは私たちのことを考えて準備してくださり、本当に満足しています。今回の研修を通して、多くのことを学んで帰ることができました。
- ・機会があれば、後輩たちにも短期研修に来るように勧めたいと思います。