

「食」で世界とつながる -未来の食を担う学生たちの挑戦- 辻調グループ学生の大阪・関西万博活動レポート

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」内で開催されたイベントをはじめ、万博会場内で開催された様々な催しに参加・協力を行いました。本校の学生たちは地元大阪で開催されている世界的なイベントに食を通して携わることができ、改めて“食の力”を体感し、大きな学びを得る機会となりました。



■大阪ヘルスケアパビリオン「デモキッチン」で未来のレシピを提案

「知る、味わう、未来のレシピ ～辻調の学生が未来のスーパーフード『大豆』を使った料理を提案！～」と題して、本校の学生が考案した料理・お菓子を紹介するイベントを行いました。昨年、「2050 年の食卓メニューを提案する料理コンテスト」を辻調グループ内で実施し、そこで選ばれた作品を万博会場内で披露。学生たちは、全 14 日間、56 回の調理デモンストレーションと約 1,700 食の提供を行いました。イベントのダイジェスト映像はこちら→ [調理編](#) [製菓編](#)

【イベント開催期間】

- ① 2025 年 7 月 27 日(日)～8 月 2 日(土) 提供料理:まるでたこ焼き?! 大阪風ビーガンお茶漬け定食
- ② 2025 年 8 月 31 日(日)～9 月 6 日(土) 提供菓子:輝く大豆マカロン



※「輝く大豆マカロン」は大阪・関西万博に関連して大阪市内で行われた「ドーン de キラリフェスティバル」でも 1,000 個提供しました。

■ORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」での米粉料理・お菓子コンテストに挑戦

食博覧会実行委員事務局主催のもと、様々な調理法や料理に活用できる「米粉」の普及推進を目的として、本校の学生を対象に開催された「米粉料理・お菓子コンテスト」に多くの学生が挑戦しました。入賞した8作品についてORA 外食パビリオン「宴～UTAGE～」にて表彰式が行われました。



大賞の2作品

(左)ORA 外食パビリオン-宴-賞「八重の米花(こめはな)」

(右)一般社団法人大阪外食産業協会賞「春香る～ずんだクレープ」

■エア・ウォーター株式会社様との協働

エア・ウォーター株式会社様のロボットと人の協働をテーマにした「ミライの調理」イベントに本校の学生が参加しました。学生は大阪市阿倍野区にある本校の実習室から、万博会場内の「大阪ヘルスケアパビリオン」デモキッチンにいるロボットを遠隔操作しジェラートを製造。万博会場で待機している学生が完成したジェラートをお客様に提供しました。



■大阪ヘルスケアパビリオン「リボンステージ」留学生トークイベントに参加

「大阪で紡ぐ未来～留学生と共創する持続可能な社会～」と題し、大阪の専門学校・日本語学校で学ぶ留学生の代表者が集まるトークイベントに、本校からは調理技術マネジメント学科で学ぶ韓国出身の留学生が登壇しました。



4月13日からスタートした大阪・関西万博も残り2週間で閉幕を迎えます。本校の学生たちは万博会場の雰囲気を感じながら、食を通して国内外のお客様と交流し、日頃の学びを披露する貴重な経験をさせていただきました。準備から本番までこのイベントを通して学び得たことを糧に、学生たちが食の未来を担い、活躍してくれることを期待しています。