

# 辻調が米国の料理大学 CIA にて授業実施

## 2016年9月13日より「日本料理専門講座」スタート

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、アメリカの料理大学「The Culinary Institute Of America」(学長:ティモシー・ライアン氏、以下 CIA)と契約し、9月13日(現地時間)よりCIAで開講される日本料理専門講座に、本校の教員が出講いたします。本講座はサントリーホールディングス株式会社の協賛により設立され、CIAの3-4年生を対象に約3ヶ月間授業を実施する予定。また教科書としては、本校の創設者である辻静雄の著書『JAPANESE COOKING A SIMPLE ART』が採用されました。同書は1980年に発刊され、世界中で高い評価を受けてロングセラーとなっています。

辻調理師専門学校は、1993年より20年以上にわたり、タイ人公邸料理人育成に従事しているほか、近年はタイのデュシタニ・カレッジや韓国の慶州(キョンジュ)大学校、慧田(ヘジョン)大学校とも教育連携を行い、日本料理の技術と文化の両面から修得できる独自のカリキュラムを提供しております。外国人に対する料理指導において、これまで培ってきたノウハウを活かし、CIAでも多くの学生に日本料理の魅力を伝えてまいります。

### 授業概要

【講座名】サントリー冠講座「日本料理専門講座」(Advanced Cooking : Japanese Cuisine)

【開講日】2016年9月13日(火) ※アメリカ東部時間

【期間】2016年9月~2016年12月 ※2017年度以降も実施予定

【場所】The Culinary Institute Of America (1946 Campus Drive Hyde Park, NY 12538-1499)

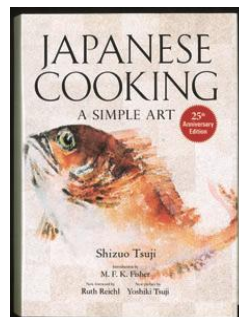
【対象】CIA在学の3-4年生(定員18名)

【授業】日本料理の基本的なロジックや「だしのひき方」「だしの使い方」にはじまり、最終的には「懐石料理」のアウトラインが理解できるようカリキュラムを構築。また「寿司」「そば・うどん」などの専門料理授業も実施。

【講師】村島弘樹(日本料理教授)



講師: 村島弘樹  
(日本料理教授)



教科書: 辻静雄著

『JAPANESE COOKING A SIMPLE ART』

## <補足資料>

### ■ The Culinary Institute Of America

1946年に設立された、食の世界に大きな影響力を持つ米国の名門料理大学で、“Culinary Arts”の準学士(アソシエイト)または学士レベルの学位を付与するプロフェッショナル・スクール。2010年にCIAで開催された食の国際会議「Worlds of Flavor International Conference & Festival(WOF)」では、辻調グループ代表の辻芳樹が基調講演を行った。

CIA 公式サイト <https://www.ciachef.edu/>



### ■ 講師:村島弘樹 プロフィール

辻調理技術研究所(辻調グループ) 日本料理教授

1994年辻調理技術研究所に入職。日本料理専門教員として教鞭をとる傍ら、テレビ「どっちの料理ショー」「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」や書籍『日本料理基礎から学ぶ器と盛り付け』などの制作に協力。2011年4月にオープンした、ニューヨークのトップシェフ デイヴィッド・ブレイ氏と辻調グループの協働プロジェクトである日本料理店「brushstroke」の立ち上げに尽力するなど、多岐にわたって活躍。



### ■ 教科書:『JAPANESE COOKING A SIMPLE ART』

辻調グループ創設者 辻静雄 著

1980年の初版刊行以来、伝統的日本料理に関心を持つ人たちの「バイブル」として、また日本の食文化と料理を理解するための基礎文献として、アメリカを中心に世界中で高い評価を受けてきたベストセラー。「アメリカ人がフランス料理を作るのなら、ストライクゾーンは分っているが、日本料理に関してはおそらくどこをめざすべきかも分らないはずだから、ゲームのルールを手ほどきし、どこがストライクゾーンかを教えるのが本書の役割である」という辻静雄の言葉通り、基本的な調味料、下処理の方法、調理器具などについて詳細に解説している。

