

<辻調理師専門学校×海外教育機関 連携活動> ヘジョン キョンヒ 韓国彗田大学校・慶熙大学校の学生が来校 料理と食文化を学ぶ「日本料理短期研修」を実施

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、今夏も韓国の彗田(ヘジョン)大学校と慶熙(キョンヒ)大学校からの学生を受け入れ、それぞれ「日本料理短期研修」を実施しました。

2015 年に教育連携協定を締結した彗田大学校は、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。今回は 20 名の学生に加え、同大学校と連携している全南(チョンナム)調理科学高校の生徒 10 名も加わり、8 月 2 日～8 月 6 日の 5 日間、講義と実習のカリキュラムを受講しました。だしを引く、魚をさばくなどの基本技術や、煮物・蒸し物などの調理法について学びました。恒例の“寿司屋”を模したシミュレーション実習では好きな寿司ネタを自由にオーダーし、職人になりきった学生が寿司を握るという内容で大変盛り上がりしました。10 月には、本校の教員が彗田大学校を訪問し、今回来日できなかった学生にも日本料理と西洋料理の講習授業を実施する予定です。



続いて来校したのは、2023 年に教育連携協定を締結した慶熙大学校の学生 20 名です。同大学校の学生たちはホテル観光大学という学部にも所属しており、普段は経営学をはじめ外食産業学、調理科学などを学んでいます。調理実習の経験は少ないものの、基本的には彗田大学校と同様のカリキュラムを受講しました。加えて和菓子の授業も行い、8 月 18 日～8 月 25 日の 8 日間、日本文化や歴史などにも触れながら、五感を使って日本の食文化を学びました。

アンケート結果から、両校の学生とも非常に満足度が高く、「日本の食文化と繊細さを深く知ることができ、より日本に興味が生まれました」「授業の進め方や実習のやり方が違って新鮮だったし、忘れられない素晴らしい経験だった」「多くのことを学び、実力を少し伸ばすことができたと思うのでとても満足している」「すし飯から、魚の捌き方、お客様へのおもてなし方法まで、すべての工程を学ぶことができた寿司の授業と和菓子の授業が一番印象に残っています」などコメントを寄せてくれました。短い期間でしたが、今回の経験や学びが学生たちにとってかけがえのない財産となり、将来、食の担い手として活躍してくれることを心より願っています。

