

韓国、タイ、アメリカ、シンガポールに日本料理カリキュラムを提供 日本と海外をつなぐ辻調の“食教育”活動

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、これまで培ってきた食の技術と知識を活かし、欧米やアジアにおいて日本料理の可能性・拡張性を探り、日本料理の正しい理解と普及を念頭に、様々な活動を展開しております。「日本と海外をつなぐ食教育ネットワーク」活動の一貫として、今年も韓国・タイ・アメリカ・シンガポールの学生に日本料理カリキュラムを提供いたします。

辻調理師専門学校はこれまで、国内外問わず料理人育成に尽力し、海外の教育機関とも様々な連携を図ってまいりました。1993年より20年以上にわたり、我が国の在外公館で調理職に従事するタイ人の公邸料理人育成を行っているほか、タイ・デュシタニカレッジとは2012年より教育連携を締結し、毎年バンコクの同校キャンパスで日本料理講座を実施しています。近年では、昨年よりアメリカの料理大学「The Culinary Institute Of America(以下、CIA)」にカリキュラム提供を行い、今年も新たにシンガポールの「At-Sunrice GlobalChef Academy(以下、At-Sunrice)」と教育連携をするなど、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います。

2017年7月31日からは、2015年より教育連携を行っている韓国の慧田(ヘジョン)大学校で選抜された学生8名を受け入れ、1週間の日本料理講座を実施。タイ人公邸料理人育成講習は8月後半よりスタートし、約3ヶ月間、本校教員をタイ・バンコクに派遣する予定です。9月には、アメリカの料理大学CIAにて今年2年目となる日本料理専門講座がスタートしますが、それに先立って、9月7日にCIAの教員・学生約20名が辻調理師専門学校に来校し、校長の辻芳樹による授業を受講します。シンガポールのAt-Sunriceで行われる講座は、WSQ(労働者技能資格)に添ったカリキュラムを本校が開発し提供いたします。

【2017年プログラムスケジュール】

国	日程	内容
韓国	7月31日～8月4日	慧田(ヘジョン)大学校学生8名来校 1週間の日本料理講習実施
タイ	8月21日～11月10日	バンコクにて公邸料理人育成講習実施
アメリカ	9月7日	CIAの教員・学生約20名来校 校長 辻芳樹による授業実施
	9月19日～12月12日	米国・CIAにて日本料理専門講座実施
シンガポール	9月4日～9月8日 10月30日～11月3日	AT Sunriceにて日本料理講座実施

※タイ「デュシタニ・カレッジ」の日本料理講座は、2018年1月より実施

(昨年の実施風景)



【各連携について】

■タイ「公邸料理人育成指導講習」

1993年より、我が国の在外公館で調理職に従事するタイ人公邸料理人を育成する外務省のプロジェクトに協力し、毎年約3ヶ月間、本校教員をバンコクに派遣して日本料理の技術指導講座を開講しています。この24年間で本講座を受講したタイ人は約160名で、うち約100名のタイ人公邸料理人が誕生。常時約20地域の公邸で勤務しています。



■タイ「デュシタニ・カレッジ」

1993年開校。ホスピタリティ産業においてタイ教育省から最初に認可を受けたタイ有数の教育機関。同校はローザンヌ・ホテルスクール、le Cordon Bleuなどとも教育連携を行っているが、本校とは2012年に教育連携協定を締結以来、毎年3-4年生を対象に日本料理講座を実施しています。



■アメリカ「The Culinary Institute Of America(CIA)」

1946年に設立された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・スクールです。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うなど以前より交流があり、2016年に日本料理専門講座をCIAに開講。グループ創設者である辻静雄の著書『JAPANESE COOKING A SIMPLE ART』を教科書とし、3-4年生を対象に約3ヶ月間の授業を実施しています。



■韓国「慧田(ヘジョン)大学校」

慧田(ヘジョン)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。2015年に教育連携協定を締結し、毎年学内で選抜された学生が本校に来校。今年で3年目となる日本料理講習では、基本的な技術指導から会席料理のシミュレーション実習まで幅広く行い、随所で日本文化にも触れる機会を設けています。



■シンガポール「At-Sunrice GlobalChef Academy(At-Sunrice)」

2007年に設立され、世界で活躍するシェフや専門家を育成する学校です。今年度より教育連携協定を締結し、4月にはトライアル授業を実施しました。WSQ(労働者技能資格)に添ったカリキュラムを本校が開発し、9月から教員2名を現地校に派遣して本格的に日本料理講座をスタートさせます。

