

辻調理師専門学校と韓国・慧田(ヘジョン)大学校との教育連携 慧田大学校 5 日間の日本料理研修プログラムが修了 日本料理の基礎技術と文化習得のカリキュラム提供

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、今年は選抜された8名の学生を迎え、7/31~8/4の期間に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。

3年目の交流となる今回の研修では、出汁についての講習授業、鯛平造り、そぎ造り、鯛ご飯など鯛を使った実習、黒門市場や酒蔵の見学、最後の実習では料亭の厨房を想定し、学生が「つくる」「接客する」「あじわう」の3つの役割に分かれた、レストランシミュレーション実習を行いました。また研修最終日には修了式が執り行われ、学生には「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)が贈呈されました。

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、今後も辻調理師専門学校は慧田大学校との教育連携を深めて参ります。

◆日本料理実習の様子 授業は日本料理の基礎技術から会席料理まで幅広く実施



◆修了式の様子 5日間を通して、本校教員と通訳を担当した在校生との交流がますます深まりました



◆学生からの感想(一部抜粋)

- ・日本料理について詳しく学ぶ事ができました。特にレストランシミュレーション実習は動き方やチームワークなどが理解でき、とてもいいプログラムでした。
- ・沢山の経験を積むことができ、日本料理をより深く学びたいと思うきっかけになりました。
- ・ぜひ今後も様々な魚の取り扱い方や、日本で重んじられる料理を学びたいです。
- ・体系的なカリキュラムが印象的で、短い期間でしたが理論と技術を習得することができました。