

米国料理大学 CIA での日本料理講座(第1期)修了 授業最終日には会席料理を披露

今年9月よりスタートしたアメリカの料理大学「The Culinary Institute of America」(学長: テイモシー・ライアン氏、以下 CIA)での「日本料理専門講座」全11回が修了しました。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、辻調理師専門学校(大阪市、校長: 辻芳樹)の日本料理教授 村島弘樹が現地に出講し指導を行ってまいりました。最終日となった12月13日(現地時間)には、授業成果発表会として在ニューヨーク日本総領事館、サントリーホールディングスニューヨーク事務所、CIA教授陣など10名を超える関係者を迎え、学生が会席料理を披露しました。

睡眠時間を削って勉強したり、通常より数時間も早めに仕込みに来るなど、特別な気持ちで迎えた最終日には、これまで学んできた授業の集大成として、学生自ら食材を考え、メニュー構成を行いました。講師を務める村島は、「学生たちはすべてに興味を持って積極的に授業に臨んでくれたので、とてもやりやすかった。何でもすぐに味見をし、舌で覚えようとする姿勢は素晴らしい。時に試食をしすぎて盛り付け分がなくなることもありました(笑)。最終日には、用意していた材料を調理し忘れるなど珍事もありましたが、なんとか無事に終えることができました。料理を担当した学生が料理の説明をしながらサービスし、お客様からの様々な質問にもうまく答えていました。なにより、直接料理の感想を聞いたのはとてもよい勉強になったと思います。」

授業中盤には、別のクラスの学生が見学に来るなど、CIA内でも本講座が認知されていることを実感できた初年度。2017年も、本校は引き続き講師派遣とカリキュラム提供を行い、さらに多くの海外学生に日本料理を指導していきたいと思っております。



<講座概要>

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

【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

【講師】村島弘樹(辻調理師専門学校 日本料理教授)

※教科書に辻静雄著『JAPANESE COOKING A SIMPLE ART』を使用

<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

辻調理師専門学校 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。

辻調グループ公式サイト <http://www.tsujicho.com/>



■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。

