

辻調グループ×和歌山県「和歌山食材テロワール事業」共同プロジェクト 今年4年目「食と農」の課外活動を実施！

11月10日(金)学生が生産地訪問&収穫体験&交流会を実施

エコール 辻 大阪(辻調グループ、校長:辻芳樹)は、2014年より和歌山県との共同プロジェクト「和歌山食材テロワール事業」に取り組んでいます。本プロジェクトは、食の絆による官学連携事業を通じ、Iターン・Uターンを希望する学生への支援、生産地・生産者を知る料理人・パティシエの育成、和歌山食材のおいしさの発見がメインテーマになっています。

今年7月の訪問に続いて11月10日(金)にエコール 辻 大阪の辻製菓マスターカレッジの学生たちが和歌山県を訪れ、紀の川柿の収穫体験や和歌山県農林大学校の学生との交流会に参加しました。現地では、和歌山県農林大学校の先生より紀の川柿の脱渋の必要性や、それによる特徴について詳しく聞き、実際に収穫作業を体験。その後は両校の学生同士で、「紀の川柿の加工品・製菓材料としての可能性」をテーマにディスカッションと発表を行いました。

本校学生からは、「パティシエには生産現場の情報が届きにくい状況があると実感。双方がコミュニケーションをとれる仕組み作りが必要だと思います。」「製菓材料には市場には流通されない規格外品を扱ってはどうか。」「日本では、生で食べる状態で果実が完成しています。製菓に用いるにはどのように加工すればいいのか、その可能性について考えるきっかけになりました。」と意見が挙がりました。



今年で本プロジェクトは4年目を迎え、年々学生たちの生産者・生産地への興味も高まっています。また、日々学んでいる製菓の知識や技能を活かしながら他分野の専門家と交流・協働できるこのような実践的な課外活動は、学生の知的好奇心の充実と自主性の向上に繋がっています。今回の課外活動を通して、パティシエと生産者との協働の必要性、パティシエの社会的役割について学生たちが深く認識する機会となりました。今後も和歌山県と本プロジェクトに積極的に取り組んで参ります。

※和歌山食材テロワール事業…和歌山県食材のその土地ならではの生育環境(生育地の土壌、地理、地勢、気候、栽培方法)などによる特徴をワインになぞらえて和歌山食材テロワールと称し、和歌山ならではの食材のおいしさを発信している事業です。