

## ＜辻調理師専門学校×鶴岡市＞鶴岡フィールドスタディプログラム 2018 学びの集大成として参加学生による研修報告会実施 「研修に参加して意識や視点が変わりました」

辻調理師専門学校(大阪市・校長:辻芳樹)は、今夏8月と9月の2度にわたり、ガストロミー包括連携協定を締結している鶴岡市(山形県)を訪問し、「鶴岡フィールドスタディプログラム 2018」を実施しました。同プログラムは、鶴岡市の山・里・海をフィールドに、食材の生育環境や食文化を学ぶ研修で、“皿の外”について学びを深めることを目的としています。鶴岡市内の生産者や料理人、研究者の方に講師を務めていただきながら、実際に田畑を巡り、生産者の方から話を伺い、食文化とともにこの地でしか出会えない在来作物に触れ、充実した研修を行ってきました。今回は、同プログラムの集大成として、参加したエコール 辻 東京の学生6名による研修報告会を実施しました。



この報告会には、同プログラムに参加できなかったものの地域の食材や学外研修に興味のある学生や教員などが多数参加し、同プログラムを全面的にサポートしてくださっている鶴岡市役所からも聴講に来ていただきました。学生たちはスライドを使って、訪問先ごとに学びの内容を説明し、そこでの気づきや料理人として考えたことについて発表しました。聴講した学生らはメモを取りながら真剣に聞き入り、「勉強になった」「自分も訪問してみたい」「またこういう機会があれば積極的に参加したい」など興味を持っていました。

最後に、学生たちは「料理のことだけでなく、文化的なことも体験できてよかったです。鶴岡から帰ってきて随分意識や視点が変わりました」「自分から行動したことで、様々なことを得られたことは、自信に繋がりました。この経験をしっかり活かしていきます」など感想を述べました。また、「生産者の方のお話の中で『敢えて、新しいものを取り入れるのではなく昔の人がどうやって農業をやってきたかを考えてやっている』という言葉が印象的でした。物事の原点を知りなさいということをお教えたのだと思います。美味しい料理はレシピ通りに作れば作れる時代だが、料理の原点は食材。本当に美味しい料理を作るには、食材を知り、良い食材を選ぶ力が備わっていることが大切だと思いました。皆さんはどう思いますか。」と聴講している学生らに問いかけて締めくくりました。



辻調理師専門学校では、今後も地域との連携活動を通して、学生の学びにつながるプログラムの開発を積極的に行い、グループ校全体で学びのフィールドを広げていきたいと考えています。

※「辻調グループ」は、創設者・辻静雄の＜建学の精神＞＜ビジョン＞を共有し、教育の実践的研究を目的に形成されたコンソーシアムで辻調理師専門学校・辻製菓専門学校・エコール 辻 大阪・エコール 辻 東京・辻調グループフランス校が属しています。