



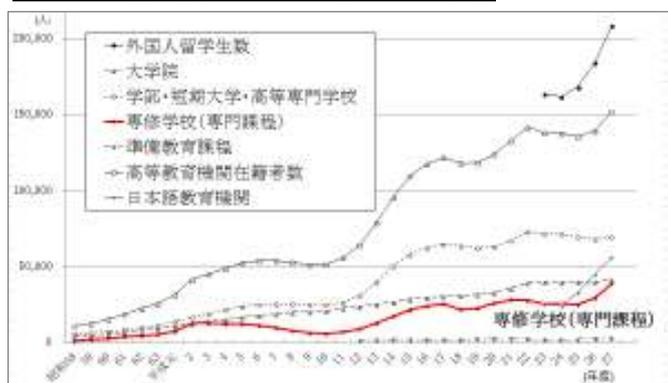
急増中の外国人留学生

日本料理の普及に欠かせない“本物”を伝えるために

日本政府が2020年をめどに留学生30万人の受け入れを掲げた「留学生30万人計画」等の影響で、現在、日本への留学生が年々増加傾向にあります。また、外国人調理師が日本料理の料理業務に2年間従事できる「日本料理海外普及人材事業実施要項」により、外国人が本場日本で本物の日本料理を学びやすい環境も作られてきました。

和食やすしの料理人を育成する「東京すし和食調理専門学校」では、日本料理の普及のため留学生の受け入れ体制を構築。今回は、学校長の渡辺 勝の話を通じて、外国人の和食料理人の育成や必要性をひもときます。

大学院・大学(学部)・短期大学・高等専門学校・ 専修学校(専門課程)・準備教育課程・ 日本語教育機関における留学生数の推移



※出典:(平成15年以前)
文部科学省(旧文部省)「留学生調査」の結果による。
(平成16年以降)
日本学生支援機構「留学生調査」の結果による。

「和食は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録され、国内外からも注目を集めています。それもあって、2013年に5万5000店あった海外の日本食レストランは、2015年には8万9000店にも急増しました。そのうちの9割近くが日本人以外の方による運営と言われている、見様見真似の日本料理を提供する店も少なくありません。

日本料理を食べたことない方に、これを本物の味だと認識されてしまうのは、日本料理界にとってもったいないこと。こういったことを回避するために、留学生が“本物”を学ぶことは重要になってくると考えています。彼らが日本で文化や伝統、職人技を習得して世界中で活躍していくことがいざばん効果的だと思います。

職人を育成する当校には、親が日本料理経験者だったり、本人が現地の日本料理店で働いていたりと、和食を意識した留学生が多く在籍しています。自分の将来の目標を明確に見据え、その道のプロフェッショナルになろうとする志の高い留学生がいる中で、技術はあっても“本物”の日本料理の味をつけられないといった問題に直面しているのが現状です。

“本物”を提供して自国のの人たちに通じるかという懸念もありますが、“本物”を知ったうえで、地元の味にアレンジできるほうがいい。それでこそ職人技だと思います。そのため留学生には、職人として現場でも通用するように、技術面や味だけでなく、日本の文化、生活習慣に対する理解はことさらに強調しています。

なかでも、和食料理人としてのマインドはしっかりと教えていきたいと考えています。私が担当する“日本料理概論”の授業では、日本料理の歴史はもちろん、和月、二十四節気、おもてなしの心を伝えています。彼らが日本で学び、働き、立派な職人になり海外に飛び立てるよう、これからもバックアップしていけたら



東京すし和食調理専門学校
学校長 渡辺勝

日本文化とおもてなしを世界に伝える人材育成の専門学校を20年間経営。2003年水野学園に入校し、各新学科の立ち上げなどを担当。

<留学生インタビュー>

和食調理科 和食料理人コース 金完圭(キム ワンキュ)さん

本物の味とマインドを学んで、韓国で和食店を再オープンしたい

「母国の韓国で高校を卒業し、将来のことを考えている間もなく軍隊に入隊、2年間調理場を務めました。兵役を終えてからは、地元の和食店で働いた後、自分のお店もオープンしました。だけど、これまで自分がやってきたことが“本物”なのかがわからなくなって…。

それを確かめたかったし、韓国のテレビ番組で見た料亭『銀座 小十』の奥田透さんが講師を務める学校で学びたくて入学を決めました。韓国と日本の和食店とでは、食材に対する考え方も味も全く違うんです。

いいお店はいい材料を手に入れることから始まると思いますが、韓国ではそれがなかなか難しい。だしは、一番だし、二番だしとわけてとらずに、醤油で濃い目の味つけをするのが一般的です。だから母国にいるときは、和食にとって最も大事なだしをおいしいと感じなかったんです。なので、学校で教わっただしを味わったときは、感動そのものでした。僕は調理経験者なので、最初のころの実習ではもの足りなさを感じたことも。でも、切り方ひとつにしてもなぜこの切り方にするのか、なぜこの大きさに切るのかといったことを学び、基礎の大切さを知りました。

卒業後の夢は、韓国でもう一度、和食店をオープンすること。学んだ技術を使って目の前の食材をおいしい料理に変えて、お客さんに喜んでもらいたい。

そのためにも、技術だけでなく、職人にとって必要なマインドをしっかりと修得していきたいです」



<留学生担当者インタビュー>

学校法人水野学園 広報部 高橋祐子

経験豊かなスタッフによる留学生サポート

「2006年『東京すし和食調理専門学校』を運営する『水野学園』に入学※1。教務部の留学生センターで、在校生の在留生活相談、ピザ更新等の手続き等を担当後、2012年より留学生募集担当となり、現在に至ります。

以前は留学生の約90%が韓国人でしたが、近年は、国籍別留学生奨学金の設立や、在校留学生や入学検討者同志の交流会等のイベントを積極的に開催し、多国籍化を図るよう努めています。

その結果、2016年現在では、学園全体で18ヶ国(中国、韓国、台湾、タイ、ベトナム等アジア圏をはじめ、ロシア、アメリカ、イタリア、オーストラリア、カナダ等)の留学生が在籍しています。

本学は職人を養成する学校ですので、それぞれの学校・コースでは、それぞれの道での知識や技術を1年次から徹底的に学習することができます。本学に入学する留学生は、自分の将来の目標を明確に見据え、その道のプロフェッショナルになろうとする、志の高い留学生が多いと思います。

また、年々、日本での就職を希望する留学生が増えています。2016年3月に卒業した留学生のうち、日本での就職を希望した留学生の就職率は100%でした。『東京すし和食調理専門学校』の就職活動は来年度ですが、留学生の希望が叶うよう、更なる体制強化に努めたいと思います」



※1『東京すし和食調理専門学校』は、2016年開校。

【イベント情報】

10月29日(土)11:00～14:00 体験入学 すし握り体験 旬ネタ!! 戻り鰹の握り鮓

「トロ鰹」と呼ばれるほど脂の乗った“戻り鰹”を使い、握り鮓体験を開催します。

旬の最上ネタと、口に入れた瞬間にほどけるシャリ。この両方を一緒に味わえる極上のすしは、一度食べると忘れられません。“すし・和食”に特化した、この学校でしか学ぶことのできない、本物のすしを是非体験してください

握り鮓メニュー:カツオ、アジ、イカ、サーモン

当日は、講師と学生がしっかりとサポートしますので、どなたでもご参加いただけます。

お友達や保護者の方のご参加も大歓迎ですので、この機会に是非ご参加ください

11月12日(土)11:00～12:00、14:00～15:00 授業見学会

授業見学、カリキュラムのご説明、個別相談ができます。

校舎設備のご案内とともに、学びの内容や目指す進路について詳しくご説明いたします。

【東京すし和食調理専門学校 概要】

名称: 東京すし和食調理専門学校

東京すし和食調理専門学校は、すし・和食に特化した日本初の認可専門学校です。

和食カリキュラム担当・教育顧問には『ミシュランガイド東京』が初刊行された2008年から最高位の三ツ星を7年連続で獲得した「銀座小十」の奥田透氏、すしカリキュラム担当・教育顧問には現在まで『ミシュランガイド東京』にて5年連続で三ツ星を獲得している「鮎よしたけ」の吉武正博氏を迎え、すしと和食にしばった認可専門学校にふさわしい、各界一流の講師陣をそろえ、奥深い世界を伝授します。

所在地: 東京都世田谷区池尻2-30-14

URL: <http://sushi-tokyo.jp>

学校長: 渡辺勝

募集人数: 和食調理科(全日制2年間)90名

すし職人コース・和食料理人コース

調理研究科(全日制1年間)30名 ※2018年度以降開校

講師: 「すし職人コース」教育顧問

すしカリキュラム担当講師 吉武正博

「和食料理人コース」教育顧問

和食カリキュラム担当講師 奥田透

他 実習教員15名、講義教員6名、職員4名

【水野学園概要】

名称: 学校法人水野学園

水野学園は“人の手の作業”“温もりのあるモノづくり”を教育の根幹とする学校法人です。

① 実践的な専門能力の修得とともに、モノづくりの楽しさや奥深さを知ってもらう

② 古くから伝わる技術を継承し、それを新しいカタチで表現できる人材を育成する

③ 国際的な教育環境を提供し、広い視野で物事をとらえる力を持つ人材を育成する

この3つの教育理念をもとに、あらゆるクリエイションシーンを支える人間教育に努めています。

代表: 学園長 水野 倫理

専門学校 ヒコ・みづのジュエリーカレッジ

ジュエリー分野にしばった日本初の学校法人として認可された専門学校。以来、ウォッチ、シューズ、バッグコースを開設し、各分野に特化した“モノづくり”の技術を育む学校として歩み続けています。

所在地: 東京都渋谷区神宮前5-29-2

設立: 1966年

URL: <http://hikohiko.jp>

専門学校 ヒコ・みづのジュエリーカレッジ 大阪校

西日本最大のジュエリーに特化した認可専門学校。ジュエリーコースやその他趣味として学ぶキャリアスクールを設置。

所在地: 大阪府大阪市西区北堀江2-14-3

設立: 2008年

URL: <http://hiko-osaka.jp>

東京サイクルデザイン専門学校

日本初の自転車教育の分野にしばった専修学校を東京渋谷で開校。

所在地: 東京都渋谷区渋谷1-20-5

設立: 2012年

URL: <http://tcds.jp>
