

日本料理の奥深さと魅力を再発見する特別授業が開始 「もっともっと和食・日本料理を好きになってもらいたい」

奥深い和食・日本料理を学ぶには、調理の技術はもちろん、それらを取り巻く日本の文化を知ることが必要とされています。味噌やしょう油といった調味料、器や掛け軸、生け花など、和食の成り立ちに欠かせない文化背景の学びは、本当の和の味を追求する料理人にとっては重要な存在です。そんな日本文化を深く学ぶ様々な授業が、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」で今年の4月からスタートしました。

和の文化を幅広く学ぶ「和食文化実習」とは？

2年次の和食料理人、すし職人の両コースで開講するカリキュラム「和食文化実習」。料理技術以外の日本文化を体感してもらうため、現場を熟知する一流の職人やメーカーによる授業を行っています。

「第1回目は、評論家の山本益博さんに江戸の食事文化を語っていただきました。ほかにもしょう油や日本酒、発酵学、そば打ちなどの職人さんやメーカーさんに特別講師としてご登場いただき、座学や体験を通して講義をしていただいています。

例えば発酵学を教えていただいた新政酒造の佐藤祐輔さんには、72時間かけて米麴を学生と一緒に作ってもらい、天然醸造のしょう油を製造されている伊賀越の本城和寿さんには、小麦粉を使わないしょう油やアルコールフリーのしょう油の製造のお話しをしていただきました。

こうして普段、当たり前のように使っている調味料にも、手間や思いが込められていることを伝えることで、和食という食文化自体の奥行きや幅の広さを学生に理解してもらいたい。もっと言えば、新しい発見を知って和食や日本料理をさらに好きになってもらいたいんです。だから和食やすしを生業にする学生にとって、日本の魅力を再発見できる授業にしたいと考えています」(学校長 渡辺勝)

素材や技術を習得する 研究科が2018年度に開校

1年次に基礎、2年次にすし・日本料理の専門技術を学ぶ「東京すし和食調理専門学校」では、2018年度から2年制卒業者を中心に調理研究科(1年コース)を開校します。高度な知識と技術の修得はもちろん、和食文化への造詣を深め、校内にお店を作って実践力も身につけていきます。

「2年間での授業では、学生たちが課題やメニューに対して技術的に答えていきますが、3年目となる調理研究科では、“素材にこだわる”と“技術の向上”の2つの柱で、『おいしいとは何か?』を考える1年間にしたいと思っています。



【和食文化実習／そば打ち実習風景】

“素材”は、産地の人や、八百屋さんや魚屋さんにお話しいただき、こだわり抜いて生産された野菜をどう料理に活かしていくかを学んでもらいます。とくに和食の基本・米は、田植えから収穫まで学生に体験してもらい、実際に料理を作る授業をしたいと考えています。

“技術”に関しては、ミシュランガイド東京で三ツ星を獲得する、講師の吉武正博さんに、魚の下処理や仕込み、熟成といった技術を伝えてもらえたら。さらに、お客さんに対しての思いについても深めてもらいたいとも思っています。これも大事な技術の1つなので、掛け軸、屏風、生け花など店内の演出から料理を盛る器まで学んでもらいます。

そういったことを学んだ集大成として、校内の1Fカウンターで実際にお店を開いたら。学生たちが生産したお米を使ってコースや料金の決定から予約のやり取りまで、実際にお客様に提供してもらう。こういった実践的な学習を通して、素材の研究と技術の向上につなげていけたらと考えています。」(学校長 渡辺勝)

有喜屋店主 三嶋吉晴氏

和食文化実習を通じて “本物”に触れてもらいたい

和食文化実習では、昭和4年に創業した京都有喜屋の店主・三嶋吉晴氏が講師として登壇。手打ちそばにこだわること40年余り、今、三嶋氏が学生に伝えたい思いを伺いました。

「そばを趣味として手打ちで作っている一般の方の数は、非常に多いんです。しかし、昨今の機械化やチェーン展開化によって、そば屋の店舗数は以前と変わらないのに職人の数は圧倒的に減少しているんです。さらにいえば、現在、新しく弟子をとったとしても、お店の営業ばかりに気を取られてしまって職人が育たない状況に陥っています。これは、営業外でのコミュニケーションが減ってきていて、これまでのように師匠の会話の中から技術を盗むということが難しくなっちゃったという時代背景にあると思います」。

当校の和食文化実習は、“本物”に触れることができる他にはない授業だと三嶋氏は言います。

「僕が学生に最初に言うのは、“そばは材料も道具もシンプルだから簡単だよ”ということ。もちろん、そんな簡単なものではないのですが(笑)、実際にそば打ちやそばつゆの実習、食べ方を伝えることで、学生たちはそばの魅力から奥深さまでを体験的に学んでいくと思います。

とくに僕のそばは、たったの5秒違うだけで全く別の物になってしまう。だから、そばの食べ方は丁寧に伝えたいと考えているんです。まずは、そばやつゆの香りを楽しんでからそのまま味わい、そしてつゆや薬味を加えてからすすする、といった風に。何も知らないままただ食べるだけだったら、本当にいいものかどうかもわからないままなんです。

こうして本物の味に触れることは、今後、料理人になっていく上で必ず役に立ってきます。こんな和食文化実習の授業を通じて、少しでもそば職人に興味や関心を抱いてくれたら嬉しいですね」。



【三嶋吉晴氏 略歴】

京都で三代続くそば屋店主。上野の藪蕎麦で修行。「国の現代の名工」に認定され、蕎麦打ち職人で唯一の黄綬褒章を受章。

【イベント情報】

①出張説明会

あなたの街で学校説明会を開催！

学べる技術や卒業後の就職について、詳しくご説明します。知りたいことに絞って相談することも可能。東京になかなか来れないという方も、【東京すし和食調理専門学校】を知れるチャンスです！保護者の方のみの参加も大歓迎です。

新潟：7月1日(土)11:00～17:00

高崎：7月2日(日)11:00～17:00

広島：7月8日(土)11:00～17:00

名古屋：7月9日(日)10:00～17:00

博多：7月26日(水)10:00～17:00

※詳細は公式HPでご案内しています。

②体験入学 アジの漬け丼／7月29日(土)11:30～14:30

これからの季節が最も美味しい“アジ”を三枚におろして、サッパリ味の特製漬けダレを絡めていただく“アジの漬け丼”に挑戦！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！

【東京すし和食調理専門学校 概要】

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年度以降開講

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(予定)、職員4名

【水野学園概要】

名称：学校法人水野学園

所在地：東京都渋谷区神宮前5-29-2

代表：学園長 水野 倫理

設立：1966年

URL：<http://www.jewelry.ac.jp>

内容：ジュエリー、シューズ、バッグ、ウォッチを学ぶ「専門学校ヒコ・ミヅのジュエリーカレッジ(<http://hikohiko.jp/>)」と日本初の自転車学校「東京サイクルデザイン専門学校(<http://tods.jp/>)」を東京の渋谷で開校。