

# 新辻調

## 2014年(平成26年) 秋・冬号

tsuji

〇制作 辻調グループTSPA  
(辻調グループ・ステュデント・プレス・アシスタント)

エコール 辻 東京 / 山口真理、矢野風悠子、川崎未智

連絡先：辻調グループ コミュニケーション本部企画部  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11  
☎06-6629-0206

## どんな人にもお菓子を美味しく 低糖質菓子について学ぶ



現在、日本人の6人に1人が糖尿病を患っているという調査結果が出ています。テレビや本などで大きく取り上げられることが増えてきた糖尿病ですが、食のブローを育てるような教育機関でも、カリキュラムとして、実はまだまだあまり扱われていないジャンルだそう

です。エコール辻東京では、辻製菓技術マネジメントカレッジ2年生のクラスで糖尿病のメカニズムや低糖質菓子の必要性について

菓子の必要性についての授業が行われています。糖尿病とは、決して糖をたくさん食べる人だけがなるものではなく、糖尿病により甘いものを食べたとしても食べられないという人が多くいるという事実。そこで授業では「低糖質菓子」というものについてスポットを当てて学びます。低糖質菓子とは、糖質の低い菓子(砂糖、通常の砂糖を人工甘味料(パルスweetやラカント等)に代用するなど)で作られた菓子(ここでは、糖尿病患者だけでなく、血糖値や肥満など、健康に気を使う人などにも嬉しい)

お菓子です。授業では、近年増加する糖尿病患者数や生活習慣との関わり、マスメディアでの話題性とは反比例する食をつくる側の糖尿病に対する認識の甘さ、知識の低さに対して、これからの食の時代を担っていく学生たちに、少しでも糖尿病に関する知識を付けて欲しいのだと「糖尿病と低糖質菓子」の授業発案者の松田麗子先生は話します。またまた知名度の低いと言えぬ低糖質菓子ですが、先導者であるパティスリー・ノブテックの日高シェフのつくる「低糖質菓子(写真)」を試食し、その

の思いを知り、そして糖尿病を患う人に対する深い配慮に魅了された松田先生

の考案で、12月2日、低糖質菓子の実習も行いました。また、低糖質菓子の実習そのものが、初の試みであるようで、松田先生や実際に作る学生たちもドキドキです。実習当日、つくったお菓子を食しながら学生同士の議論が展開されました。予想より美味しく驚く学生がいる反面、納得のいかないう味で悩む学生など、様々な結果となった実習でしたが、どの学生も一貫して「もっと美味しくするために何をすべきかを話し合い、」普段と考えるべくトルが違い、相当に悩まされたけど、もっと美味しいものを作れるまでやってみよう」と熱く話していました。(川崎)

器と料理から知る日本のさまざまな歴史

辻調グループには、貴重な器があると聞き、今回は辻日本料理マスターカレッジの北川映理子先生に、エコール辻東京で保管している重箱を見せて頂きました。黒い漆が塗られ、螺鈿細工(板状にした夜光貝・鮑貝などの貝殻を、文様に切っけはめ込み、漆を塗り研ぎ出す技法)が施してあり、お重とお重箱というの季節の変わり目に行われていた節会(神様が捧げた物をいただく料理)がほとんど豪華になっていったもので、重箱に詰められるようになってからは、上の段から入れるものも決まってきました。一段目から口取り(黒豆、田作り、数の子など)、二

した。普段日本料理しかやっていない私は、伊藤先生の一言一言に興味しんしんで、メモ魔になりました。この日参加されていたOB、OGの方たちで、茶懐石や日本料理教室をされている方も多く、お話をうかがうと、日本料理以外の料理を学べる、ふれることができるという理由で、Aulaの会に参加されている方がけっこうおられました。講習の後、川上さんのイタリア料理、原野真由美さんのタイ料理、村木美沙さんの中国料理、杉本都香咲さんの洋菓子をいただきま

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

菓子の必要性についての授業が行われています。糖尿病とは、決して糖をたくさん食べる人だけがなるものではなく、糖尿病により甘いものを食べたとしても食べられないという人が多くいるという事実。そこで授業では「低糖質菓子」というものについてスポットを当てて学びます。低糖質菓子とは、糖質の低い菓子(砂糖、通常の砂糖を人工甘味料(パルスsweetやラカント等)に代用するなど)で作られた菓子(ここでは、糖尿病患者だけでなく、血糖値や肥満など、健康に気を使う人などにも嬉しい)

お菓子です。授業では、近年増加する糖尿病患者数や生活習慣との関わり、マスメディアでの話題性とは反比例する食をつくる側の糖尿病に対する認識の甘さ、知識の低さに対して、これからの食の時代を担っていく学生たちに、少しでも糖尿病に関する知識を付けて欲しいのだと「糖尿病と低糖質菓子」の授業発案者の松田麗子先生は話します。またまた知名度の低いと言えぬ低糖質菓子ですが、先導者であるパティスリー・ノブテックの日高シェフのつくる「低糖質菓子(写真)」を試食し、その

の思いを知り、そして糖尿病を患う人に対する深い配慮に魅了された松田先生

の考案で、12月2日、低糖質菓子の実習も行いました。また、低糖質菓子の実習そのものが、初の試みであるようで、松田先生や実際に作る学生たちもドキドキです。実習当日、つくったお菓子を食しながら学生同士の議論が展開されました。予想より美味しく驚く学生がいる反面、納得のいかないう味で悩む学生など、様々な結果となった実習でしたが、どの学生も一貫して「もっと美味しくするために何をすべきかを話し合い、」普段と考えるべくトルが違い、相当に悩まされたけど、もっと美味しいものを作れるまでやってみよう」と熱く話していました。(川崎)

器と料理から知る日本のさまざまな歴史

辻調グループには、貴重な器があると聞き、今回は辻日本料理マスターカレッジの北川映理子先生に、エコール辻東京で保管している重箱を見せて頂きました。黒い漆が塗られ、螺鈿細工(板状にした夜光貝・鮑貝などの貝殻を、文様に切っけはめ込み、漆を塗り研ぎ出す技法)が施してあり、お重とお重箱というの季節の変わり目に行われていた節会(神様が捧げた物をいただく料理)がほとんど豪華になっていったもので、重箱に詰められるようになってからは、上の段から入れるものも決まってきました。一段目から口取り(黒豆、田作り、数の子など)、二

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

編集後記  
取材する機会を得、とても幸運でした。チャンスがあるなら、ぜひ参加して下さい。きつと辻調を好きになります。山口真理  
取材を受けて下さった先生方の知識が本当に深く、話が面白くて、自分ももっと勉強したいという思いが湧きました。(矢野風悠子)  
気軽に発信のできるSNSと違って、多くの人たちに読まれるのかと思うと、自分の文章力に自信がなくなりましたが(笑)頑張って書き上げました!この記事を読んだ方が「低糖質菓子」に興味を持ってくれれば幸いです。(川崎未智)

卒業後もつながる、卒業後も学ぶ  
コンピトゥム「Aulaの会」

「Aula(アウラ)の会」は、辻調グループのOB、OGのうち、料理研究家の方や、料理教室をされている方、また将来目指されている方を対象にした集まりです。この集まりに何うちょうど1週間ほど前に、担任の先生から「Comptium 2014」の会報誌をもら

した。普段日本料理しかやっていない私は、伊藤先生の一言一言に興味しんしんで、メモ魔になりました。この日参加されていたOB、OGの方たちで、茶懐石や日本料理教室をされている方も多く、お話をうかがうと、日本料理以外の料理を学べる、ふれることができるという理由で、Aulaの会に参加されている方がけっこうおられました。講習の後、川上さんのイタリア料理、原野真由美さんのタイ料理、村木美沙さんの中国料理、杉本都香咲さんの洋菓子をいただきま

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

した。自分の専門外のお料理をいただくながら、卒業生同士で歓談するというのを楽しみにされているというお話も、みなさんからお聞きしました。この日一番話題になったのが、タイ料理の「エリンギとココナッツミルク味噌のディップ」でした。味噌の使い方、日本料理教室をされている方々は刺激を受けられたそうで、熱心に作り方を質問されていました。私もおいしく、ずうずうしくおかわりをした、絶品の一品です。私はまだ卒業してないのに、参加できませんが、卒業したら、がっつり参加したいと思った取材でした。(山口)

**アトリエ 辻東京**  
http://www.tsujicho.com/att/  
菓子には、オレンジの苦味とチョコレートの甘さがちょうどいい加減で、これは、パレンティンに近いのではないかと...  
一袋100円ですが、とてもおまかせです。



**学生がママのオーダーを  
スイーツを共同開発**  
11月25日から大手コンビニ・ファミリーマートとエコール辻東京・辻製菓技術マネジメントカレッジの2年生とのコラボ企画で2品のデザートが発売されました。コンビニで求められるスイーツという、今までとは違った新たな試みに挑戦した5人の学生たち。「全てをやりきれない訳じゃないけど、多くのお客様に手にとってもらいたい。」と嬉しそうに話していました。

