

“和食(日本食文化)”の世界遺産登録への動きが進む中 日本最大の“食”の教育機関「辻調グループ」では 日本料理の可能性・拡張性を探るプロジェクトを展開中

TOPICS ① NY のトップシェフと挑む！ 実験的な日本料理店「ブラッシュストローク」

TOPICS ② 韓国・慶州大学生 12 名が日本料理を学びに来校(7/22～8/1)

創立 53 年目を迎える辻調グループ(本拠地:大阪市)は、辻調理師専門学校、辻製菓専門学校のほか、東京・大阪・フランスにも食のプロを育成するスクールを持つ日本最大の“食”の教育機関です。これまで 13 万人の卒業生を輩出し、出版書籍は 700 冊以上。海外との教育連携や公邸料理人の育成など、膨大な食の知識と技術を活かし、世界の食文化の発展に貢献しています。

昨年 3 月、政府が「和食;日本人の伝統的な食文化」をユネスコの無形文化遺産へ登録申請しました。食の分野での世界遺産は現在、「フランスの美食術」「メキシコの伝統料理」「地中海料理」「トルコのケシケシの伝統」の 4 つのみです。「和食」とは日本料理そのものではなく、日本の食文化全般を指し、①多用で新鮮な食材の持ち味を引き出す工夫 ②栄養バランスに優れた食生活 ③自然の美しさや季節の移ろいを表現 ④年中行事との密接な結びつき という特徴を表現した。今年の 11 月に事前評価結果の公表があり、12 月に登録の可否が決定します。

本ニュースレターでは、「和食(日本食文化)」の世界遺産化への動きに関連し、辻調グループが欧米やアジア圏で早くから展開してきた日本料理の可能性・拡張性を探るプロジェクトをご紹介します。また、辻調グループ代表・辻芳樹は、海外の一流シェフと親交を結び、アメリカやアジアでの講演「日本料理における多様性～伝統と革新～」などを通じた日本の食文化の海外発信に積極的に取り組んでいます。併せて、ご取材をご検討いただけますと幸いです。

TOPICS ①

アメリカの食材を使用した、伝統的かつ高品質な日本料理は支持されるのか……

フレンチのトップシェフの一人であるデイヴィッド・ブレイ氏と、辻調グループ代表・辻芳樹の 12 年にわたる交流と研究の成果として、日本料理店「ブラッシュストローク」を 2011 年 4 月にトライベッカ地区にオープン。あえて現地食材を使った伝統的な日本料理の再現、そして、日本料理の技術や枠組みを守りながらも、アメリカの知的層・グルマンの味覚を満足させるメニューの開発に挑戦しています。この高品質で洗練された日本料理店(平均客単価 180 ドル)はオープン初年度よりミシュランの一つ星を獲得し、ニューヨークタイムズ紙でも大絶賛を受けました。現在も、料理長・山田勲氏(95 年辻調理師専門学校 卒)をサポートする形で、辻調グループの教員 2 名を派遣し、随時、味のクオリティコントロールをしています。店の入れ替わりが激しいニューヨークにおいて、ブラッシュストロークは 3 年目のシーズンを迎え、着実にその評価を揺るぎないものにしていきます。

<辻芳樹のコメント>

70 年代以降より、日本料理の食材や味覚に関する新鮮さに世界中の料理人が気づき、技術的な交流・融合が行われてきました。しかし、日本料理のフレームを崩すことなく海外に根付いた日本料理店は多くはありません。そこで、私たちは「ブラッシュストローク」プロジェクトに取り組みました。日本料理の世界への発信はもとより、ここで得た知識や経験を、世界でも活躍できる料理人育成に生かしていきたいと考えています。



店名: Brushstroke(ブラッシュストローク) 営業: 17:30～24:00
住所: 30 Hudson Street, New York, NY 10013
席数: テーブル席 45・カウンター席 8・寿司カウンター席 8

慶州大学校・外食調理学科生 12 名がレベルアップを目的に来校

韓国の慶州(キョンジュ)大学校は「外食調理学科」を持つ学生数約 7,000 名の私立大学で、調理系の学校ランキングでは上位グループに属します。昨年 7 月、総長自ら本校を見学され、当学科のレベルアップを目的に、教員・学生交流の要望をいただきました。辻調グループでは 2008 年より、創造的な食文化を学べる料理・製菓の教育機関「tsuji+I(ツジワン)」をソウル市で展開しています。今回、この「tsuji+I」の実績と、総長が日本の調理学校をいくつも訪問された結果、本校との教育連携が実現。慶州大学校から選抜された学生 12 名が 7 月 22 日から 9 日間、辻調理師専門学校(大阪市)で伝統的な日本料理の技術と日本の食文化を学びます。今後は、辻調グループの教員を慶州に派遣するなど、本格的に連携を強化していきます。

<辻芳樹のコメント>

フランス料理がグローバル化したのは、世界中の料理人が実際にフランスの気候や食材に触れ、「ガストロノミー(美食)」という文化を学ぶことで、本物の仏料理を吸収することができた歴史があります。現在、若い外国人が日本で就労ビザを取得することは難しく、本物の料理技術や文化に触れる機会は限られています。今後は、定められた期間での教育機会を充実させることはもちろん、熟練した日本の技術者と働く機会の創出が課題となります。



調理実習中の海外の学生たち

■辻調グループ概要

【本部】大阪府大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 TEL:06-6624-1101(代)

【代表者】辻 芳樹 【創立】1960 年 【常勤教職員総数】520 名

【学校名】◎厚生労働大臣指定・専修学校:辻調理師専門学校、辻製菓専門学校

◎専修・各種学校以外の教育機関:エコール 辻 東京、エコール 辻 大阪、辻調グループフランス校、辻調理技術研究所、辻製菓技術研究所

■辻調グループ代表・辻芳樹(つじ よしき)プロフィール

1964 年 10 月大阪府生まれ(48 歳)。

欧米の食の最前線を調査研究し、その成果をプロの調理教育に活かしている。

2000 年、主要国首脳会議(九州・沖縄サミット)にて首脳晩餐会料理監修。

2004 年、内閣官房長官知的財産戦略本部コンテンツ専門調査委員に就任。

日本の食文化の海外発信にも積極的に取り組み、2010 年、アメリカで開催された

「国際料理会議」では組織委員を務め、「日本料理における多様性～伝統と革新～」

というテーマで基調講演を行った。著書に『美食のテクノロジー』(文藝春秋)、『美食進化論』(共著、晶文社)、他。



■辻調グループの日本料理のグローバル化プロジェクト一例 ※随時、本レターでご紹介します。

◎韓国・ソウル／新概念の料理教育機関「tsuji+I(ツジワン)」

韓国でワイン文化普及に貢献してきた PDP Wine との共同プロジェクトとしてスタートした「tsuji+I」は、プロとアマチュアを対象に料理・製菓のワークショップを行うユニークな教室として 2008 年 3 月にソウルにオープン。「beyond recipe(レシピを超える)」をコンセプトに、表面的な料理の作り方だけでなく、文化、歴史、器、食材、食習慣、テーブル・マナーなど、創造的な食文化を学べる場所として、既存の料理学校概念を越えた教育機関を目指しています。

◎タイ王国・バンコク／デュシタニ・カレッジとの教育連携協定プログラム

ホスピタリティ産業で働く人材育成の専門教育を行う機関として、初めてタイ教育省より認可を受けた学校(単科大学)「デュシタニ・カレッジ」と 2012 年 4 月に教育連携協定を結びました。日本料理の正しい技術教育を施すという目的のもと、辻調グループから講師陣を派遣。本年度は 3 年生(前期 3 単位)を対象にした本格的な日本料理の授業と、一般向けの料理教室を展開しました。今年度も 2014 年 1 月より、同大学での授業を実施する予定です。