

エコール 辻 東京の学生 6 名が鶴岡市(山形県)で初の「フィールドスタディ研修」を実施

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、ガストロノミー包括連携協定を結んでいる鶴岡市(山形県)を舞台にした「鶴岡フィールドスタディプログラム」を作成し、今回は、2月3日～5日の3日間、同グループ校のエコール 辻 東京の学生6名が参加しました。

同校は、昨年5月に国内唯一のユネスコ食文化創造都市である鶴岡市とガストロノミー包括連携協定を締結して以降、鶴岡市をフィールドとした課外研修プログラムを作成するべく、視察訪問を重ねてきました。この研修プログラムは、今後、辻調理師専門学校をはじめ、同グループ校の学生に対して実施していく計画です。

今回は、エコール 辻 東京(国立市、校長:辻芳樹)にて、参加希望の学生を募り、選抜された6名の学生が初めて研修に参加。2泊3日の日程で、鶴岡市のきのこや塩などの生産現場を見学したり、精進料理から保存技術を学んだり、山伏修行体験をするなどして、食文化に対する理解を深めました。在来作物の1つである温海カブの圃場では、雪をかき分けながらカブの収穫体験を行い、焼畑農業などその生育環境についても学びました。それぞれ訪問した生産現場から少しずつ食材を購入し、2日目の夜には、それらの食材を使って学生が夕食を調理し、地元の方を招き交流を図りました。そして最終日には、2日間の学びをプレゼンテーションし、山形大学農学部教授の江頭宏昌氏やアル・ケッチャーノの奥田政行氏にも聴講していただき、在来作物の講義や食材との向き合い方、料理人の心構えなど多くの学びを提供していただきました。



Photo by 五十嵐文



Photo by 五十嵐文

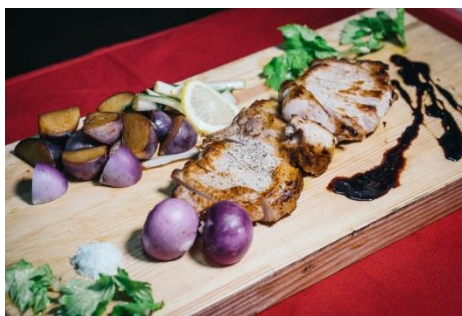


Photo by 五十嵐文



研修に参加した学生たちは、「誰かの手によって食文化が守られていることに感動した。自分の地元でも何かできないか考えたい。」「食だけでなくその土地の文化を知ること大切だと思った。」「東京には地方から食材が来ている。実際に生産者と直接話ができてよかった。」「山伏修行体験を通じて食材に対する感謝の気持ちが足りないことに気付いた。」「ネットでも情報は得られるが、現地に行けばその空気感や人の温度感が伝わり、食材に対する愛着が高まった。」「圧倒された3日間だった。鶴岡の食材をもっと美味しく作れるようになりたいし、また戻ってきたいと思う。」などの感想を述べ、これから料理人として何ができるのか、何を担えるのか、考えるきっかけになったようです。

今後もカリキュラムに修正を加えながら、継続的に鶴岡市でフィールドスタディ研修を実施していく予定です。

※「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をさします。