

＜辻調×鶴岡市＞鶴岡フィールドスタディプログラム 2019

鶴岡市の生産者と食材に触れる 5 日間の研修終了

“一夜限りのレストラン”で学生が初めてお客様に料理提供

エコール 辻 東京(辻調グループ、校長:辻芳樹)は、日本で唯一のユネスコ食文化創造都市である鶴岡市(山形県)において、8月5日～9日の5日間、「鶴岡フィールドスタディプログラム 2019」を実施しました。3度目となる今回は、エコール 辻 東京の1-2年生の希望学生11名が参加しました。最終日前夜には、ショウナイホテル スイデンテラスとのコラボレーションで“一夜限りのレストラン”を開き、約30名のお客様に、在来作物をはじめとする鶴岡の食材を使ったスペシャルディナーを提供しました。

同研修プログラムは、2017年の鶴岡市との包括連携協定締結を機にスタートし、今回で3度目の実施となりました。鶴岡市の山・里・海で育まれた豊かな食材と、この地に根付く日本古来の食文化、そして地元の方の手で丁寧を受け継がれてきた在来作物を題材に、普段の学校授業では学べない体験を通して、料理人の役割について考えることを目的としています。今回、“一夜限りのレストラン”に来店くださったお客様には学生が考案したスペシャルメニューを有料で提供するという大きな挑戦をさせていただきました。また、多くの生産者と出会い、古くから受け継がれてきた農法や未来に向けた農業のあり方・考え方に触れ、料理人を目指す学生にとって、かけがえない経験と学びを得ることができました。



＜学生の感想(一部抜粋)＞

- * 今回の研修では生産者と直接会い、想いを聞いて、五感を使って学ぶことができた。
- * 料理人は、農家さんのことを一番伝えられる立場であることを自覚した。もっと自分から勉強したい。
- * レストランではもっとできた、もっとやりたいという気持ちが残った。かなり緊張したがよい経験になった。
- * 生産者の想いを聞くと、それを皿に反映させたいという気持ちを知ることができてよかった。
- * 学年もクラスも違う人たちと一緒に研修できて、みんなの行動を見て学ぶことが多かった。
- * レストランは初めての経験だったが、料理を介してお客様と交流する楽しさを知ることができた。

※「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が属しています。

一夜限りのレストラン*スペシャルメニュー紹介

ショウナイホテル スイデンテラスとのコラボレーションで実現した学生による“一夜限りのレストラン”では、研修プログラムの中で触れた鶴岡の食材をふんだんに使い、学生自ら考案したスペシャルメニューを提供しました。

<実施概要>

【日程】2019年8月8日(木)

【時間】18:00~20:00 (開場 17:30)

【場所】ショウナイホテル スイデンテラス内
「FARMER'S DINING IRODORI」

【料金】5,400円(税込)



【アミューズ】



羽黒緬羊のリエット、プラム風味のガスパチョ

【前菜①】



沖田なすと外内島きゅうりを使った野菜のテリーヌ
IRODORI FARM のサラダとともに

【前菜②】



おかひじきとカッパーニのアリオ・オーリオ・エ・ペペロンチーノ
だだちゃ豆のかき揚げ ミネラル工房「フラワーソルト」

【メイン】



羽黒緬羊を3種の調理法で
だだちゃ豆のピュレと鶴岡産の野菜を添えて
もも肉のロースト/背肉の真空低温調理/バラ肉・腕肉のココット煮

※魚料理とデザートはショウナイホテル スイデンテラスより提供していただきました。