

経済産業省の「社会課題解決型国際共同開発事業」
ベトナムの料理人に「日本料理研修」を実施
辻調理師専門学校が11月1日(火)より11日間のプログラムを提供

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、この度、経済産業省の「技術協力活用型・新興国市場開拓事業費補助金制度(社会課題解決型国際共同開発事業)」に採択された雪月花合同会社※1に協力して、11月1日から11日間、ベトナムの料理人に日本料理研修プログラムを提供します。この取り組みは、ベトナムで職業訓練事業を展開しているNPO法人「REACH」※2の学生支援も視野に入れており、将来的には、ベトナム・ハノイにおける研修レストランの料理人や料理人育成の指導補助を担える人材の輩出を目的としています。

※1 雪月花合同会社 www.setsugekka.co

※2 REACHは、北ベトナム最大の職業訓練事業を実施しており、これまでベトナムで困難を抱える若者1万2000人の職業訓練を行い、就労支援を行っている。<http://reach.org.vn>

近年、イオンモールの進出や訪日観光客の増加で日本食ブームが起こり始めているベトナムにおいて、特にホーチミンやハノイでは日本料理レストランは急増しており、日本料理に従事できる料理人の育成は就労機会の拡大に繋がると考えます。本校は、1993年より20年以上にわたってタイ人の公邸料理人育成を行っているほか、2012年にはタイのデュシタニ・カレッジや韓国の慶州大学校、慧田大学校と教育連携協定を締結。今年9月からは、アメリカの料理大学「The Culinary Institute Of America」と契約し、日本料理専門講座で教鞭をとるなど、外国人に対する料理の技術指導に尽力しております。これまで培ってきたノウハウを活かし、技術と文化の両面から日本料理の普及に寄与していきたいと思っております。

つきましては、本プログラムおよびベトナムの料理人へのご取材を賜りたく、本状にてご案内申し上げます。

【期間】2016年11月1日(火)～11月11日(金)

【会場】辻調理師専門学校(大阪市阿倍野区松崎町3-16-11)

【受講者】ベトナム在住の料理人6名

【講師】岡田 裕(辻調理師専門学校 日本料理教授)

1968年新潟生まれ。1989年辻調理技術研究所(辻調理師専門学校の上級校)を卒業後、都内の日本料理店に就職。5年にわたり会席料理店数店で修業を重ねる。1994年より入職。



【内容】だしのひき方、庖丁の研ぎ方、切り方など日本料理の基本にはじまり、魚の調理、天ぷら、寿司などの実習授業、終盤には会席料理のシミュレーション実習を行います。また最終日には実技と筆記の試験も行い、今年4月に農林水産省が制定した「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」に則った形で、将来的にブロンズ認定の獲得を目指します。

(農林水産省 HP より <http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/syokubun/160601.html>)

日本料理研修のカリキュラム詳細については、別途お問合せください。

<ご取材／報道に関するお問合せ>

©辻調グループ企画部:渡邊、尾藤 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com