

## 辻調理師専門学校と韓国・慧田大学の教育連携プログラム 慧田大学生「日本料理」短期研修が修了

続いて韓国・慶州大学校の学生も来校予定

辻調理師専門学校など、東京・大阪・フランスに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「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)では、今年から教育連携協定を結んだ韓国の慧田(ヘジョン)大学より7名の学生を迎え、7月16日から3日間、日本料理や食文化に関する授業を実施しました。

今回の研修は、辻調グループの学生と交流しながら同じ授業に参加し、カリキュラムを体感してもらうことを目的に構成されました。日本の食文化を学ぶ講義では、季節を感じさせる“夏の盛り付け”や器の種類や用途などについて学びました。また実習授業では、辻調グループ上級校の学生がより現場に近い実践トレーニングとして授業に取り入れている「レストランシミュレーション」に参加し、本校の学生と共に仕込みから会席料理の提供までを行いました。また、特別に実施した“そば打ち”の授業では、自国にもあるうどんとの違いについて質問が飛び交うなど、独特の道具と所作に一同興味津々でした。実習終了後には修了式を行い、本校からは修了証と日本料理の書籍『素材の力を引き出す 包丁の使い方』(ナツメ社)を全員に贈呈しました。

### ■会席料理仕込み、“そば打ち”授業、修了式の様子



### ■慧田大学生の感想

- ・短かったが充実した研修だった。見て、聞いて、触って、食べてみることでとても印象深かった。
- ・すべての授業が印象に残っているが、そばを作る過程を直接見ることでとても興味深かった。
- ・日本料理は本当に繊細で、真心がこもった料理だということを感じた。
- ・たくさん経験ができる機会があったし、日本料理の深い味まで経験することができて本当に有意義でした。
- ・寿司や刺身についてもっと学びたい。料理以外にも調理道具の扱い方、客への配慮が学べてよかった。

夏休み期間中には、同じく教育連携協定を締結している韓国・慶州大学校の学生が来校し、日本料理の授業を1週間受講する予定です。詳細につきましては別途広報いたします。

<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