

辻調理師専門学校と韓国・慶州大学校の教育連携プログラム 慶州大学校の学生 12 名が「日本料理」研修に来校 授業期間:8月24日(月)～8月29日(土)

創立 56 年目を迎える辻調グループ(大阪市、校長:辻芳樹)は、辻調理師専門学校など、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。膨大な食の知識と技術を活かし、海外との教育連携や公邸料理人の育成など世界の食文化の発展に貢献しています。

このたび、辻調グループと 2012 年に教育連携協定を締結した韓国の慶州(キョンジュ)大学校の学生 12 名が、本格的な日本料理の理解と知識・技術の向上を目的に来校します。慶州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。今回で 3 年目の交流となりますが、昨今の和食人気の高まりもあり、先方からの要望を加味したメニュー内容で、実習と理論の授業を織り交ぜた、より体系的なカリキュラムを提供します。



2013年慶州大学校来校 修了式にて

8月24日より6日間にわたって本校教員の指導のもと、基本的なだしの引き方から、活きた鯛を使った造り、寿司、天ぷらなどの実習や鰻料理、日本のお惣菜などの理論授業を受けます。また最終日には本校の教員が引率して、京都の料亭や錦市場の訪問を予定しています。

つきましては、本プログラムおよび慶州大学校の学生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】 2015年8月24日(月)～8月29日(土)

【会 場】 辻調グループ「エコール 辻 大阪」(大阪市阿倍野区松崎町 2-2-14)

【受講者】 慶州大学校 外食調理学科 1年生 計 12名

【内 容】 主な授業は以下の通りです。詳細及び 8/29 については別途お問合せください。

すべての授業において辻調グループの留学生が通訳を行います。

	午前	午後
8/24(月)	【理論】日本料理とは (野菜の切り方/三枚おろし)	【実習】一番だしの引き方、野菜の切り方、三枚おろし
8/25(火)	【実習】鯛を使って (水洗い/造り/焼き物)、潮汁	【理論】鰻料理 (鰻ちり/土瓶蒸し/照焼き)
8/26(水)	【実習】揚げ物 (天ぷら/変わり揚げ)	【理論】蛸料理 (柔らか煮/酢だこ/洗い)
8/27(木)	【実習】寿司 (にぎり寿司/巻き寿司)	【理論】日本のお惣菜 (肉じゃが/生姜焼き/ほうれん草浸し など)
8/28(金)	【理論】松花堂弁当 (焼き物八寸/煮物/造り/ご飯/椀物)	【その他】包丁研ぎ 【修了式】

<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