

新辻調

2014年(平成26年)夏号

大阪版

tsuji

制作 辻調グループTSPA
(辻調グループ・学生・プレス・アシスタント)
辻調理師専門学校/松下恵介、首藤恭子
エコール 辻 大阪/大胡正幸

連絡先: 辻調グループ コミュニケーション本部企画部
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11
☎06-6629-0206

シヨンを100%やり遂げることに、そして何より来てくださったお客様みんなに喜んでもらえるようにすることができそうです、この講習で教わった、質問をたくさんすることや道具を大切に扱うことは、これからの学生生活に活かしていきたいと思えます。

★西洋料理★

杉山忍先生インタビュー



首にかけた眼鏡が印象的な杉山忍先生。聴診器をぶら下げたお医者さんのように見えます。雑誌の広告との出会いをきっかけに理工系大学への進学から辻調へと進路変更。西洋料理は足し算の世界。どれだけ足し算の引き出しをもっているかが大切とお話にも、先生の西洋料理に対する思いを深く感じました。大阪万博の準備で日本中が沸く中、それ以後の西洋料理の発展を予見してその道を選んだことも偶然ではないように思えます。

また、1回でできる人も100回続けることでやっ

学校の大黒柱、教材部に突撃!

学校で使われる食材を仕入れているのが『教材部』です。私達が実習や理論授業で使う食材はもちろん、テレビや新聞で先生方が使う食材も仕入れられています。教材部の松井幸一先生にインタビューしました。教材部は仕入れたものを仕入れた時の状態のまま各教室に手渡すまでが仕事です。冷凍物は冷凍、冷蔵物は冷蔵、もちろん生きている食材は生きた状態で。取材した日は、アジやオマール海老、活けタコなど朝早くから大量の食材が仕入れられました。海外から仕入れる時はその国の気象、情勢なども確認しながら仕入れるそうです。教材部のモットーは『安全、安定、安価』。安全については特に大事にしており、放射能の測定、輸入した国の安全性、微生物の有無など、時には国の基準より厳しく、



この日入荷された食材

細心の注意を払っています。そして学生全員が同じサイズや鮮度の食材を使うことができるように食材を「安定」させ、「安価」で良いものを仕入れること。教材部では、学生のために一つ一つの食材に気持ちを込めています。本物の材料で、本物の料理が学べるよう、私達の見えない所で努力がされています。松井先生は、「私が考える良い材料とは『料理・お菓子に合った材料』です。新鮮であればよいというのではなく、大きさや熟成時期など作る料理・お菓子に適した材料。これからも、学生のために他の学校とは比べ物にならない良い材料をそろえていきたいです。」と話してくださいました。



記者のつぶやき

3人での新聞作りとゆうことで初めは心配だったけど色んなところに取材に行ったり様々な体験が出来たので良かったです。(つぶやちゃん)

取材をしていて先生たちはすごく学生のことを思ってくれているんだと感じました。先生たちの期待を裏切らないよう頑張りたい!(けいすけ)

気さくに楽しく、料理の奥深さを教えていただき、辻調に来てよかったとあらためて思いました。(よつば)

三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」 渡辺雄一郎シェフ来校!

～学生時代は授業に集中してたくさん質問を!～

7月8日(火)に、東京・恵比寿にあるシャトーレス・トラン「ジョエル・ロブション」のエグゼクティブ・シェフである渡辺雄一郎シェフがエコール 辻 大阪で講習をしてくださいました。2007年より現在までミシュランガイド東京で三ツ星を維持し続けているレストランです。渡辺シェフは、辻調理師専門学校を卒業後、辻調グループフランス校へ進学。その後は国内外の数々のレストランに勤務され、2004年より現在のエグゼクティブ・シェフを務められています。



(写真①)



(写真②)



(写真③)



講習では料理に関してだけでなく、様々な話を聞かせてくださいました。学生時代には授業をよく聞き、頭の中で料理をイメージして作ったり、食べ歩きノートを作ったりすることに力を注いでいたそうです。今回披露していただいた料理の「アミューズ」「スイカのガスパチョ」(料理①)は5つの味(甘味、酸味、苦味など)を一皿で表現している一品でした。他に「アオリイカ ミ・キューにボワレシ」、コクのあるイカスミのジュとクルジュットのコンディマン、黒ごししょう

また、渡辺シェフの支援となつているのは、お客様の喜ぶ顔がそうで、料理を作りながら常にお客様の顔を思い浮かべているそうです。また7月19日～8月31日まで「親子でロブションフレンチ」を開催されており、子供たちにもフランス料理を食べてもらえるという貴重な体験ができるイベントで、毎年楽しみにしてください。家族が多いようであれば、今の店の状態を維持して、今与えられているミツ

×食べ歩き日記×

浪速区『まるよし』

木津卸売市場は、大阪市浪速区にあり、江戸時代から続く伝統ある日本最大級の市場です。市場には、魚介や精肉、野菜などが近畿地方を中心に集められ、魚野菜、果物など旬なものもずらりと並び、見るからに新鮮なことがわかります。

今回、市場で魚屋を営んでいる卸売業者さん10人に



オススメのお店を聞きまし。半数以上の方が口にしたお店が市場内にある海鮮料理店『まるよし』! 『まるよし』では、木津卸売市場で売られている新鮮な魚介類を使ったお寿司や、海鮮丼を食べることが出来ます。とても彩り良へ、そして何と云っても一番の魅力は身の弾力です。市場からお店までの距離が短い

