

# 新辻調

## 2015年(平成27年) 春号

### tsuji

○制作 辻調グループTSPA  
(辻調グループ・ステュデント・プレス・アシスタント)

辻調理師専門学校/首藤恭子、松下恵介  
エコール 辻 大阪/大胡正幸、岡田彩也香、尹誠悟

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



辻 芳樹先生  
(辻調グループ代表)

業界に頼るな、  
師匠に頼るな、  
上司に頼るな、  
先輩を頼るな。  
自ら新しい食の世界を作り、  
切り開いていってほしい。  
それが辻調グループの卒業  
生であるべき！



河合 敏造先生  
(辻調理師・中国)

辻調はどんな味でしたか。  
甘い時、辛い時、苦い時が  
あったと思います。そんな  
思いを心に留め、これから  
は皆さんが味を加えて美味  
しくしてください。



瀬戸山 明夫先生  
(辻製菓・洋菓子)

いつも笑顔で！自分がこ  
の業界に入ろうと思った  
きっかけを思い出せ。学生  
時代にしかできないことが  
ある。その時期にやりたい  
ことがある。人生はタイミ  
ング！



西垣 富雄先生  
(辻調理師・日本)

それぞれの道を一歩ずつ  
歩んでください。『失敗上等  
ケセラセラ』恐れず前に進  
んでいってください！



山内 茂先生  
(辻調理師・西洋)

若い頃はできない事も多  
いが、できるようになる事  
も多い。自分らしく進めば  
過去も未来も変えられる。  
信念があれば物事は進む。  
僕が贈られた言葉です。



今成 宏先生  
(辻製菓・和菓子)

自分を信じろ！それが自  
信だ！素直、謙虚、感謝。  
素直は最大の武器！



長谷川 陽先生  
(辻製菓・洋菓子)

『郷に入るとは郷に従え』  
現場では学校のことは胸に  
閉まってください。社会人



伊藤 快幸先生  
(辻製菓・製パン)

外へ出るという壁に  
当たると、自分を信じて  
日々精進！悩みを聞いても  
らえる友達との交流を大切  
に！体調とメンタルの管理  
をしっかりしてほしい。



瀬口 智博先生  
(エコール大阪・西洋)

3つのキーワードを贈り  
ます。料理人としてのプラ  
イドを持つ。継続すること  
で結果が良い方向に動くこ  
と信じる。顔を上げて前を、  
周りをしっかりと見る。皆、  
気をぬくな。今はまだス  
ターラインに立っただけ。  
断固たる決意で業界に大き  
な根を張ってほしい。



小川 健先生  
(エコール大阪・日本)

まずは謙虚に周囲に溶け



石川 智之先生  
(調理技術研究所・中国)

続けたいことには、前  
も後ろにも道はできません。  
苦しくても続けること！  
『粘り強く、樂觀的に』力  
を入れたり楽に考えたり、  
切り替えを身につけてほし  
い。



上西 弘泰先生  
(製菓技術研究所)

入学当初は全然動けな  
かった学生がようやく自分  
達で考えて動けるように  
なった。寂しい気持ちと、  
自分を超えてほしいという  
期待でいっぱいです。



前田 賢先生  
(調理技術研究所・西洋)

楽しいばかりじゃない、  
辛いこともある。けれど、  
それを跳ねのける力を身に  
つけて、これから先も頑  
張ってください！



安場 昌子先生  
(調理技術研究所・日本)

『奉仕する気持ち、笑顔  
を忘れず』嫌なこと辛いこ  
とがあったら、辻調を思い  
出してほしい！ゆっくり一  
歩ずつ自分のペースで進ん  
でください。必ずビッグに  
なってますね！



島田 恭佑さん  
(辻調理師専門学校)

仲良くなった友達と切磋  
琢磨しながら過ごした日々  
が一番印象的。『やってみ  
たいと思ったら即やってみ  
る』後輩たちには自分の気  
持ちはブレる前に行動して  
ほしいと思います！



清水 良一さん  
(辻調理師専門学校)

定年後の入学でしたが、  
年代層も幅広くクラス以外  
でもたくさん友達ができ  
て楽しい学生生活を送るこ  
とができました。でも試験  
は大変でした。



横田 郁治さん  
(辻調理師専門学校)

見たことのない食材に触  
れ、食べたことはあっても  
作るの初めてのものばかり。  
料理名を見てその料理  
のイメージができるように  
なりました。



吉村 弥人さん  
(辻調理師専門学校)

入学前は西洋希望だった  
けど就職するのは日本料理。  
料理は触れてみないと分か  
らない。大切な人を食べさ  
せてあげられるような料理  
人になりたいです！



金田 有加さん  
(辻製菓専門学校)

浅田紀子先生へ  
いつもクラスのことを心  
配していただき、たくさん  
ご迷惑をおかけしましたが  
とても楽しい毎日でした。  
先生の笑顔に助けられたの  
で、私もこれから笑顔で頑  
張ります！



足立 花さん  
(辻製菓専門学校)

佐々木雄市先生へ  
厳しくも温かくご指導いた  
だいて感謝しています。私は  
来年からも先生にお世話に  
なると思いますが、これか  
らもうよろしくお願ひします。



竹村 光功さん  
(エコール大阪・日本)

この1年間で培ったこと  
をこれからの夢に向かって  
生かして進んでいきたい。  
日本料理を学んだので、料  
理を通して日本文化を伝え  
ていきたい。



渡利 義仁さん  
(エコール大阪・製菓)

授業では外来講師の授業  
がたくさんあってよかった。  
これからは人間関係の輪を  
広げていきたい。



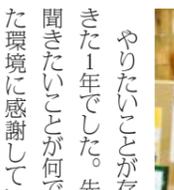
吉村 歩さん  
(エコール大阪・製菓)

1年間を通して洋菓子の  
ことについて沢山学ぶこと  
ができ、入学当時に比べると  
技術面は確実に力がつき  
ました。クラスも賑やかで  
とっても楽しかったです。



厨子 実咲さん  
(エコール大阪・カフェ)

フード、ドリンク、スノー  
ツなど幅広いジャンルを学  
べてよかった。先生に怒ら  
れることもあったけど、そ  
の中で気付くことも多く充  
実した1年でした。



チョウ ソヨンさん  
(調理技術研究所・日本)

やりたいことが存分に  
できた1年でした。先生達に  
聞きたいことが何でも聞け  
た環境に感謝しています。  
2〜3年修行したあと自分  
の店を持つように頑張り  
ます。



桐山 哲也さん  
(調理技術研究所・西洋)

ムニユスベを完成させる

過程で、みんなで試行錯誤  
しながら活動したのが一番  
の思い出です。就職後は、  
『辞めないように頑張りま  
す！』



岡田 奈実さん  
(調理技術研究所・中国)

技研に入って知識や技術  
をたくさん学びました。就  
職して新しい環境になった  
ら、また学ぶことがあると  
思う！今度は現場でしか勉  
強できないことを早く学び  
たい！



野上 陸生さん  
(製菓技術研究所)

技術をたくさん吸収でき  
た。自分の作業にかかる時  
間を考へて行動したり、掃  
除に対する意識も高まった。  
正直、また卒業したくない  
です(笑)



柿崎 美菜子さん  
(製菓技術研究所)

技術はもちろんだが、人  
間的に大きく成長できた  
と思う。お菓子のことを勉強  
すればするほど、もっと  
もっと詳しく知りたくなっ  
た。これからも勉強を続け  
ていきたい。



最後まで取材をがんばった TSPA の学生たち

みんな、  
また  
会いに来て！

教員から贈る言葉

祝！卒業

学生から感謝の言葉