

年間を通じて、自宅でプロの技を身につける。「辻調グループ」が手掛ける 通信教育講座の総受講者数が1万人突破！

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)は、2002年より年間を通じて、自宅でもプロの技を身につけることができる「通信教育講座」を開講しています。本ニュースレターでは、「通信教育講座」についてご紹介します。

総受講者数が1万人突破！

2002年に開講した辻調グループの通信教育講座では、「西洋料理技術講座」、「日本料理技術講座」、「中国料理技術講座」、「製菓技術講座」、「製パン技術講座」、「和菓子技術講座」を募集しています。2010年からは海外における日本の調理技術の評価の高まりを受け、海外在住(日本人・外国人問わず)受講生の受け入れを開始しました。2010年以降、海外在住の受講者数増加もあり、現在(※2014年半期終了時点)、総受講生が1万人を突破しました。

書店でのレシピ本の売れ行きが好調！家庭で料理を作る人も増加傾向に

辻調グループの「通信教育講座」では、辻調理師専門学校・辻製菓専門学校と同じ教科書をベースに、辻調グループの強力教授陣が総力をあげて制作したオリジナル映像教材(DVD)を使用。何度も繰り返し見ることができるほか、レポートや質問票、実習室を使ったスクーリングなどで細やかな疑問に答える体制も万全です。近年、書店でのレシピ本の売れ行きが伸びてきており、家庭で料理を作る人が増える中、通信教育講座では自宅で本格的に料理を学ぶことができます。

<スクーリングに参加した受講者のインタビュー>

Q. なぜ通信教育講座を受講しようかと思ったのですか

- ・独立開業して5年目の節目に、改めて初心に戻り基本を見直したかった。
(中国料理受講・40代男性)
- ・通っていたお菓子教室の先生に教えてもらった。他の通信教育と違い、先生や卒業生のネットワークが大きく、他にはない魅力があった。(製菓受講・40代女性)

Q. 通信教育講座の感想

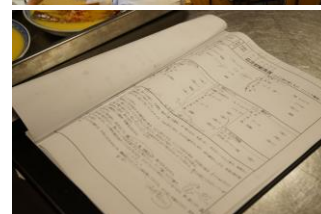
- ・テキストで初めて見るパンやお菓子があり、世界が広がった気がする。DVDは、作る前だけでなく作った後も復習できるので良い。(製パン受講・30代女性)
- ・DVDは繰り返し見ることができて、映像は手元がしっかり見えて本当に見やすい。提出したレポートへの細かい添削もモチベーションが上がる。(西洋料理受講・20代女性)

Q. スクーリングの参加動機

- ・実際に実習室での学びは、テキストとはまた違う習得ができたと思った。先生や他の生徒さんとの出会いがモチベーションを高め、濃密な体験ができると期待した。
(西洋料理受講・40代女性)
- ・DVDだけでなく、先生から直接ヒントを教えてもらったり、自分の目で先生の技術を見たかった。
(製菓受講・20代女性)

Q. スクーリング参加後の感想

- ・他の受講生と情報交換ができ、悩みなども共有できた。また勉強方法なども聞いて励みになった。レポート担当の先生とも直接話すことができ、感動した。(西洋料理受講・50代男性)
- ・目指す味、食感、見た目が分かった。生地の状態も直接触れて確かめることができた点が良かった。どの先生も個性豊かでありながら、知識量に圧倒された。(製パン受講・30代女性)



※なお現在は、2014年10月生の受講を募集中で、9月末まで申し込みを受け付けています。

詳しくは、辻調理師専門学校／辻製菓専門学校 別科通信教育講座ホームページ <http://www.tsuji.ac.jp/tsushin/> まで。