

東京大学×辻調グループ 食の連携プロジェクト 辻調学生が東大農場で料理を披露

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」(本拠地：大阪市、創立：1960年)では、2013年より東京大学との協働で「食の連携プロジェクト」を実施。本年度は10月17日に、東京大学大学院農学生命科学研究科附属・生態調和農学機構(旧東大農場・田無演習琳)で開催された東京大学のホームカミングデー「収穫祭」にて、辻調グループ「エコール 辻 東京」の学生が、東京大学の広大な圃場で収穫された農作物を使って参加者に料理を振る舞いました。

今年で3年目となるこの取り組み、辻調グループでは、世界的な課題でもある「持続可能な食と農」に対して、食にかかわる教育機関が相互に連携することで共有価値を探る活動につなげたいと考えています。また、本校の学生がこの活動に携わることで、食と農の新たな関係を意識するきっかけになればと期待しています。実際、学生たちは種を撒き土に触れ、収穫物の生育環境などについてのレクチャーを受けながら普段の授業では得られない体験に目を輝かせています。そして収穫した農作物を中心にメニューを考え、作業手順を考え、料理を提供するというプロセスを通して、技術研鑽だけにとどまらない料理人教育に繋がっています。



本校の学生は有志で参加していますが、年々希望者は増加しています。放課後に集まり、専攻する料理分野を超えて互いの学びを共有しながらメニューを考案するなど、この日のイベントに向けて準備を進めてきました。学生からは、「先生にこの取り組みを聞いたときから絶対に参加したいと思ったし、とても楽しみにしていました。」「お客様が美味しいと言って食べてくださる姿を直接見ることができてうれしい。」「農作物を収穫する経験があまりないので楽しかった。」など、感想が寄せられました。

地方創生や食育など、料理人が担うべき役割が多様化している昨今、辻調グループでは料理が作れるというだけの料理人ではなく、生産者と協力したり、他分野との協働で文化発信をするなど、飲食業界をリードする料理人を育てるべく、教育改革に取り組んでいます。

※本活動をはじめ、辻調グループの活動への取材を承りますので、ご検討いただけますと幸いです。