

＜東京大学×辻調グループ 食の連携プロジェクト＞ 学生が圃場で採れた野菜を使った料理 9 品を提供 10月15日(土)東大の収穫体験イベントにて

エコール 辻 東京(辻調グループ、校長:辻芳樹)は、2013年より東京大学と協働で「食の連携プロジェクト」を進めています。4年目となる今年も、東京大学大学院農学生命科学研究科附属・生態調和農学機構で開催された同大学のホームカミングデー「収穫祭」において、エコール 辻 東京の学生 21 名が、広大な圃場で収穫した農作物を使って料理 9 品を披露しました。

今年 8 月、圃場内に設けられた専用の畑に、本校の学生が 6 種類の野菜の播種作業を行いました。同大学職員の方から 1 つ 1 つ作業の仕方を指導していただき、虫などから野菜を守るためにネットを張るなど生育環境を整備。実際に土に触れて農作業できる環境は、本校の学生にとって大変有意義な課外活動となっています。

料理を提供する数日前にその野菜を収穫し、採れた野菜量によってメニュー内容を変更しながら、実践的な学びを深めていきました。学生たちは自らの出身地の郷土料理をメニューに加えるなど、お客様の反応を楽しみにしながら準備を行いました。

この活動の発起人である東京大学大学院の二宮正士教授は、「近いようで遠い食と農のコラボレーションが、今後も様々な形で実現するよう活動していきましょう。」とご挨拶されました。



本校の学生は有志で参加していますが、希望者は年々増加しています。普段の学校生活の中では、なかなか話をする機会のない上級生と下級生が、調理のアドバイスやコツを伝えるなど料理を通して交流できるよい機会にもなりました。今回参加したほとんどの学生が来年も参加したいと表明し、専攻する料理分野を超えて学びを共有できる環境に学生たちも満足度が高いようです。

皿の上だけでなく、それを取り巻く周辺にも興味を広げ学びを深め、料理で表現し発信できる人材の育成に尽力してまいります。

※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。