

約 35,000 人の辻調グループ卒業生がつながる「コンピトゥム」 料理人同士の交流を通じて、地域活性化を目指す

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、約 35,000 人を抱える卒業生ネットワーク「コンピトゥム」を 1998 年より運営しています。「コンピトゥム」とは「四つ辻」を意味するラテン語で、出会いの場として名付けられました。

2003 年に愛媛県で初の支部が立ち上がり、現在では 8 支部(札幌、石川、島根、愛媛、北九州、福岡、韓国、フランス校 1 期生の会)まで広がっています。また、テーマ別の支部を立ち上げる動きも出てきています。社会に出た卒業生がジャンルを超えて交流し、共に発展していくことで、地域の活性化にも寄与できるよう活動を行っています。今後は、函館、沖縄、愛知をはじめ、フランス、台湾など海外でのネットワーク作りも積極的に行っていく予定です。

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

会長: 山根 大助氏(ボンテベッキオ オーナーシェフ)

副会長: 内海 隼人氏(北新地穂の河 店主)、渡辺 雄一郎氏(シャトーレストラン ジョエルロブション エグゼクティブシェフ)

TOPICS ① 愛媛県支部 外部講師による料理講習会やボランティア活動

2003 年に発足した愛媛県支部は調理スキルの向上を目的に、著名な料理人やパティシエを招いた講習会を年に 3 回実施しています。2014 年 7 月には、数々のコンクールで優秀賞を受賞しているレストラン「ブラン・ブルー」の小島三生シェフを招いて、「特別フランス料理 講習会」を行うなど、立ち上げから 11 年が経過した現在でも活発な活動が行われています。さらに、毎年秋には会員全員で松山市の児童相談所を訪問して、児童にフランス料理のフルコースをふるまうボランティアを行っています。地域ぐるみで料理技術の向上を目指すとともに、地域に根ざした料理人としての活動を行っています。



TOPICS ② テーマ別支部の可能性を探る「アウラ」料理研究家の集い

2014 年、コンピトゥム初の取り組みとして、料理教室主宰者や料理研究家、さらにはそれを目指す人を対象にした「アウラ」料理研究家の集いを行いました。支部は 8 カ所まで広がっていますが、広く食に関する職についている人の勉強と親睦の場を作りたいという“テーマ別”支部の可能性を探るイベントとなりました。初開催にも関わらず、東京だけではなく、関西、九州から 30 名近くの卒業生が集まり、第 1 回目は日本料理講習会を開催。親睦会の料理は、フランス料理、中国料理、イタリア料理、日本料理と、参加したメンバーがそれぞれ提供しました。今後も定期的に開催し、まずは継続させるスキームを確立させながら学びの多い企画を実現していく予定です。



テリス・ド・キュイール 川上文代料理教室にて

TOPICS ③ コンピトゥム主催 今後の活動予定

- ・開業セミナー「飲食店経営実践編」(株式会社 P.S.インターナショナル)
- ・日本酒の魅力を学ぶ(講師:久慈浩介氏 株式会社南部美人)
- ・講習会「パンの歴史と神戸/日本」
- ・韓国支部来日 在校生との親睦会

※本活動へのインタビュー取材を承りますので、ご検討いただけますと幸いです。