

＜辻調理師専門学校×鶴岡市＞鶴岡フィールドスタディプログラム 2018 鶴岡市の山・里・海をフィールドに食の学びを深める 8月と9月に学生6名が研修

辻調理師専門学校(大阪市・校長:辻芳樹)は、ガストロノミー包括連携協定を締結している鶴岡市(山形県)において、8月19日～21日、9月18日～20日に「鶴岡フィールドスタディプログラム 2018」を実施しました。同校グループ校のエコール 辻 東京から選抜された学生6名が参加し、食材やその生育環境、食文化などについて学びました。

同プログラムは、ユネスコ食文化創造都市である鶴岡市を2度訪問して山・里・海をフィールドに研修を行うもので、講師は全て鶴岡市内の生産者や料理人、研究者であることが最大の特徴です。普段は学校で調理技術を学んでいる学生たちが、実際に田畑を巡り、生産現場を知り、食文化とともにこの地でしか出会えない在来作物への知識を深めました。8月は山と里をフィールドに、山伏修行体験や「藤沢かぶ」の焼畑農法を見学し、農家レストランでは収穫と調理を体験しました。9月は里と海をフィールドに、栽培漁業センターや漁港で魚介や海の環境について学び、保育園では園児たちと一緒に「波渡なす」を収穫するなど、共に調理しながら食育についても学びました。また、これまで出会った食材を使って学生が料理を作り、地元生産者など約20名を招いて食事会も開催しました。

今後は11月と3月に研修報告会を行う予定です。

※「藤沢かぶ」「波渡なす」は、鶴岡市の在来作物



＜学生の感想(一部抜粋)＞

- * 山菜採りをして「自分たちが何も知らずに歩いたところにこんなに食材(財宝)があったことに感動した」
- * 焼畑を見学して「地域の人達が自分たちの手で食材を守っているという空気感が伝わってきた」
- * 農家レストランで「素材の良さを生かす料理を考えるきっかけになった」
- * 栽培漁業センターで「“栽培漁業”という考えを初めて知った。海の環境問題は一緒に考えなければならない。日本の美味しい魚介を共に守っていきたく思った」
- * きのこや養豚の生産者を訪問して「料理は食材が作られるところから始まっていることを忘れないようにしたい」
- * ぶどう園で「不要とされているものを必要物に変える発想は、すべての食材に対して見方が変わる良い学びとなった」

※「辻調グループ」は、創設者・辻静雄の＜建学の精神＞＜ビジョン＞を共有し、教育の実践的研究を目的に形成されたコンソーシアム。
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校・エコール 辻 大阪・エコール 辻 東京・辻調グループフランス校が属しています。