

# Compitum

辻調グループ校 コンピトゥム  
2005.AUTUMN



創る人

**小林寛司**

レストラン「アイダ」オーナーシェフ

ワイン放談

**山田健×肥田順**

日本料理アカデミー活動レポート

“エスコフィエ”で懐石を

巻頭特集

**辻芳樹インタビュー**

辻調グループ校校長



Compitum コンピトゥム 2005.AUTUMN

2005年9月発行 辻調グループ校 コンピトゥム事務局 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106

あなたの食べたいものは何ですか？ vol.2

美味しさを探し求め、美味しいといわれる料理を数多く食べてきた辻調グループ校の教授陣。各々に「これだけは!」と心離さない一品があります。辻調グループ校の教授陣に「あなたの食べたいものは何ですか?」と尋ねてまわり、世界各地の美味しい一品をシリーズで紹介していきます。



南乳什菜煲  
(五目野菜の南乳風味煮込み)

蒜茸蒸開邊蝦  
(活け海老のニンニク風味蒸し)

椒鹽小魚  
(小魚の揚げ炒め唐辛子風味)

中国料理 河合鋤造 教授  
蒜茸蒸開邊蝦 (活け海老のニンニク風味蒸し)



河合鋤造 / かわいこうぞう  
愛知・松平高校卒  
香港「マンダリンオリエンタルホテル」で研修。  
辻調理77年卒

● 出会い

私が香港にあるマンダリンオリエンタルホテルの文華廳に研修に出かけたのは20年前の12月のことでした。最初の1週間は本校がよくお世話になっていた林勝倫(ラムセン)料理長の下で仕事をしていたのですが、(私にとっては)突然、フラマーホテルに移られ、替わりにシンガポールのホリディ・インとインターコンチネンタルの二つのホテルで料理長をされていた霍錦堂氏が就任されたのです。初めは「言も口を利いてもらえず、不安な日々が続きました。」

ある日、初めて話しかけられた言葉が、「今晚一齊去宵夜」(今晚一緒に屋台に行こう)でした。夜12時に仕事が終わった後、霍料理長に同行して、灣仔の南洋市場にある「明記」という屋台に行ったのですが、そこには、なんと香港の名店「福臨門」の総料理長、羅安氏が待っておられたのです。

● 香港の屋台

大排檔といわれる香港の屋台についてちよつと説明します。椅子に座ると、食事

の前にする儀式があるのです。洗杯で、テーブルにお碗、コップ、箸、レンゲ、お湯の入ったヤカンが置かれます。まず、お湯で全ての食器を洗い、お湯は地面に捨てるのです。勿論、洗ってあるのですが、消毒のためです。お店は狭く、大抵店外にテーブルを出して営業しているのですが、違法なので警察が回つてくると何処のお店もテーブルを片付けるふりをします。食事中心の我々は一時中断となり、お預けを食らった犬のように、警察が行つてしまうと何事もなかったように、また、テーブルを出して食事を再開するのです。

● 口福 (口が幸せ)

さて、屋台で食べた料理はどれも美味しく、とりわけ、「蒜茸蒸開邊蝦(活け海老のニンニク風味蒸し)」は文華廳で出しているものと、味、盛り付けが全く同じだったのです。びっくりしていると、霍料理長が笑いながら、「この老板(主人)は私の下で仕事をしていた」と言われたのです。

話を伺うと、霍料理長はシンガポールに行く前は福臨門の料理長をされていたとのこと。なるほど、羅安氏が同席された辻樓が合います。名店の料理長が、どこにでもいそうなオジサン風の体で、普通の人と一緒に食事をするのに驚いたのですが、香港の飾らない生活に感銘を受けた日もありました。

この後、何度もこのお店に足を運び、友人と酒を飲み交わし、美味しい料理に舌鼓をうった記憶が今でも鮮やかに蘇ります。

「明記」、私の心の中の三ツ星レストラン。中でも、「蒜茸蒸開邊蝦」が、あの日の思い出と共に忘れられません。



※この料理のレシピは後日、コンピトゥムホームページにて公開します。

Comptum  
2005 AUTUMN  
「コンピトゥム」2005.AUTUMN

目次

- 02 あなたの食べたいものは何ですか?
- 04 巻頭インタビュー 辻芳樹インタビュー
- 10 ワイン放談 山田健×肥田順
- 16 ADF+TSUJI
- 19 創る人 小林寛司  
リストランテ「アイダ」オーナーシェフ  
〈日本料理アカデミー活動レポート〉
- 22 「エスコフイエ」で懐石を
- 25 辻調グループ校出版情報
- 27 「コンピトゥムHP」紹介
- 29 「辻調おいしいネット」紹介
- 30 全国うまいもの縦断
- 34 ニュース&トピックス
- 37 卒業生新規開店情報
- 38 事務局便り・次号予告

発行 辻調グループ校 コンピトゥム事務局  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11  
TEL 06-6629-6452  
FAX 06-6627-1106

● 本誌掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。

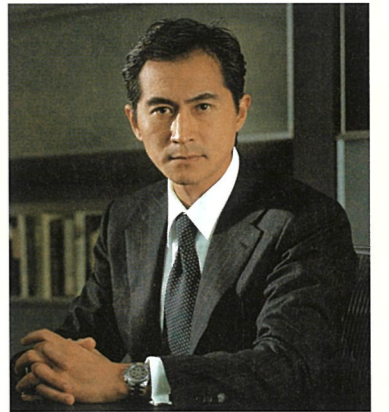
今回の巻頭特集には、辻調グループ校校長辻芳樹氏に登場していただきました。  
5年後の創立50周年を目前にして、辻校長が卒業生の皆さんにメッセージを発信します。

# 辻 芳樹

辻調グループ校校長

辻調グループ校はこれからどう進んでいくのか。  
今後の飲食業界において辻調グループ校ができることは何か。  
それに2007年に発刊予定のミシュラン日本版について  
どのように思っておられるのかなどを率直に語っていただきました。

聞き手／小山伸二(辻調グループ校企画部部长)  
構成・編集／須山泰秀(辻調グループ校コンピトゥム事務局)



■「食文化研究懇談会」の活動とは。そして、今後の動きについて。

もともとは外交政策に日本的なものを強化させたいという小泉首相の第一願望があったと思います。で、昨年の九月、首相のほうから観光立国としてさらに日本文化を発展させることが可能かどうかということの内閣府の組織の中でプロジェクト化して欲しいという要望があって、コンテンツ専門調査委員会という形で発足されました。

その中にはアジアにおいて、かなり面白い分野である映像アニメなどのコンテンツの著作権等の問題の強化も含まれました。そういった日本文化的なものを保護すると同時に観光政策もしくは文化政策としての「食」と「ファッション」を同時にその推進会の中に課題として取り込めないかという依頼があり、発足したのが発端です。この会はウシオ電機会長の牛尾氏が会長に選ばれて始まりました。当初会長としては直接的なビジネス、観

光立国、もしくは農林水産の復興、日本の産物の強化などを視点に入れた食文化の保護という位置づけをされていたのですが、何回か会合が行われた結果、ある段階でワンクッションにおいて、日本食文化というものをまず先に見直す必要があるのではないかということになりました。そして、今年の三月から「日本食文化研究」という会が発足されました。

これはまだ「コンテンツ専門委員会」とは別に、内閣府の中で行われていますが、実際こういった日本食文化研究を行うにあたってかなりの運転資金が必要であるということになり、中でも牛尾会長意向もあって、「民」を中心としていただきたいということになりました。私自身はこの会の第二回会合から参加させていただいているのですが、その主な理由はやはり飲食業界の方々に対する位置づけ、意識づけということだと思っています。あまり生意気なことは言えませんが、飲食業界自体の意識がなければ日本食文化研究してもあまり意味がないというか、現実的なものにはならないですから。やはり飲食業界の、特に今話題になっているのは日本料理ですから、日本料理に携わっている方々の意識が変わっていかなければいけないことだと思えます。やはり日本料理というものがある意味で地域、分野、ジャンル、ランクなど関係なく、一定の部分で少々停滞してしまっている現況においてそういった意識

# 雑誌や自己啓発だけでは 得られない情報を 私たちが提供していく。

づけを強化していかなければ日本食文化研究をやってもそれはあまり具体的なものではないのではないかと、ということでは私が参加させていただいています。

昨日、第四回目の会合があって、来週が最終回になります。具体的には政策として国内政策と国外に向けての日本料理文化の発信と大きく二つに分け、国内において料理人を育てるという教育機関の強化、見直し、日本食の歴史の検証、フランスの言葉を使わせていただくこととエスコフィエの日本料理版の製作などがあるでしょう。ただしこれらのことはかなりのフィールドワーク、実証が必要になってきます。

■辻調グループ校としていこうべきこと  
十万人以上います卒業生の中で日本料理に携わっている方はかなりの数いらっしゃると思うのですが、私たちが今後重点におきたい「継続教育」という考え方の中でただ料理を教えるというだけでなく業界自体の情報、雑誌や自己啓発だけでは

得られない情報を私たちが提供していく、すなわち学校と卒業生の方たちのパイプが密接になることを願ってやっています。

■メディア(雑誌、グルメ本)などは集客にとって必要不可欠なものだろうか？  
また料理批評(あるいは評論)家というものについて。

この種のメディアはお店を紹介するのであって、育てるわけではないから。お店というのはやはり固定客があつて初めて何年間もやっていけるものです。その上での様々なメディアとの関係です。こういったメディアがお店側にとって有難いツールであることはまちがいありません。  
ただ、メディアが紹介できるのはあくまで表面的なもので、その店の料理哲学、おもてなし、サーヴィス云々というのなかなか伝えにくい部分だと思います。だとしたら飲食店側がもっと努力して、さらに自らの料理の考え方、真髓みたい

なものを表現するようにしていただければお互いレベルが高くなるのではないかと感じています。メディアにのっかって来てくださるお客様方の食に対する知的好奇心のようなものから始まって、すべてパーツ単位でレベルが高まっていくって食文化というものが成り立つものです。有効な料理評論とは、オーナーシェフ、料理長、あるいはマネージャー等の人たちが頭の奥に考えているその店の内面的な部分を褒めてあげられることではないでしょうか。批評が主観的になることは当然のことですから、それは論じる部分ではないです。要はその店の料理の考え方を言葉で表現できるかということ、なおかつ料理における批評というものは絵画の批評などは少し異なり統計学的なところがあります。というものは味覚というものは標準値を自分の頭でとらえていないとなかなかむずかしい。その人の作った料理と自分の味覚だけではなかなか成り立たないのではないのでしょうか。味覚自体がいろいろな料理の統計学のようなものです。それをわかっている人、食べこなしている人がある意味正当な料理評論家になりえるように思います。  
すごく生意気なことをあえて言わせていただくと、例えばCDを買おうと、ジャズでもクラシックでも必ず解説と共に評論が同時に組み込まれています。ああいうものがあれば一番いいと思います。

料理というものは批判と解説はあるけれども、絶対に評論はないじゃないですか、それらをすべて含むことができれば「作品」としての評論も成立するかも知れません。

■2007年に発刊予定のミシュラン日本版のこと。

ミシュラン日本版が動き出すという今回のニュースは、職員の反応を見ただけでもかなりの衝撃であったということは感じます。それだけやはりミシュランというブランド力が強いことに加えて、厳しい評価に対して「さあ、大変なことになるぞ」という気持ちがあるのではないのでしょうか。しかも評価されること自体が日本の飲食業界では根付いていない部分もあると思います。

ミシュランのことをご存知の方はあの方法論をそのまま日本版にも適用するのは、という意識があるようですが、実際、国土交通省も詳細はつかんでいない状況です。唯一判明しているのはいわゆる「レッド・ガイド(レストラン&ホテルガイド)」と「グリーン・ガイド(ツーリズム・ガイド)」を融合したような形態で、個々のお店に対しての星の評価づけ、もしくは採点は行わないということです。ミシュランガイドII星印による評価というイメージがありますけれど、その星と十グリーン・ガイド」になる様子です。

国交省としてミシュランに依頼しているのは地域の復興というか、地域観光開発に力を入れていただきたいということをお願いしているようですけれど、それに対してミシュランがどのような返答をしたかはまだわかりません。

ただ料理人の方々にとってみれば料理評論自体の文化が日本ではあまり確立されていない、もしくはその中における権威主義的な方がいらつしやらないということがあると思います。個人的な意見ですが、評論というのは民主主義投票であつてはならないもので、やはり批評される立場、それに対するメディアがあつて初めて確立されるもので、それは映画でも骨董でも同じですし、すべての文化ジャンルでも同じだと思いますが、こと料理にいたってはそれが無いというのが現状でしょう。もちろんミシュラン的な評価方法が一番いいと言っているのではなく、批評文化のようなものが確立されればやはり食文化も確立できるのではないかとというのが私の願いだということです。もし、審査員がフランス人になる場合は日本料理の評価はできないでしょう。個人的に思いますのは、今後の進め方としてはミシュランと同時に政府レベルでいずれかの民間企業を巻き込んだ形がいいと思います。ミシュランだけですとおそらく業界が「守り」に走ってしまうのではないのでしょうか。すでに発表されたからにはすぐにでもいずれかの企業が参



画すべきではないかと思えます。そこで初めて料理評論家というものが育つていくのではないかと考えています。

■コンピトゥムに対しての思い

卒業生された方々が在学中に何を学ばれたか、もちろん何も得なかったと思われている卒業生の方もいらつしやと思います。その両方のタイプの卒業生の方々が、すごく安っぽい言い方になりませんが、自分たちを幸せにできる、料理を通じて自分たちを幸せにできるようにしたい。また、どうしてもこの業界自体一匹狼的になりがちなので、井の中の





## 学校としてキャリアのサポートに 力を入れていきたいと思っています。

とが大切ではないでしょうか。やはり見  
られる、認められたいという気持ちは  
昔も今も絶対にかわらないはずで  
る。現代のほうが逆にそういったこと  
に飢えているような気がします。です  
からただ単純に今の若い人たちが体  
力的に、また精神的に甘いついてい  
るような気がします。

実際、企業を伸ばしていくというこ  
とに関して、かつての「一致団結」と  
いう考えから、個々の良い部分を伸  
ばしていこうという考え方にシフトし  
ていく現状は、調理場の世界でも同  
じではないかなという気がします。例  
えばスペインのサン・セバスチャンに  
ある二つ星のオーナーシェフが「昔と  
ちがっても若いスタッフの意見を聞く  
ということをやりました。要するに  
出来上がった一皿のミスを分析した  
ときにそれを失敗作としてバックア  
ップしていくわけですが、逆に提案  
として課程をひとつひとつ分析すべ  
る。そこにたどりつく前にその失敗  
が見つかるのではないかな、という  
気がするのです。そうするとお客様  
が実験台にならないで済むわけじ  
ゃないですか。」

そのためにも各セクションが作っ  
ていく課程のミスを発見出来るよう  
にひとつひとつの課程に責任を配分  
した方がはるかに彼らの責任意識  
が強くなるし、伸びたいという意  
識も強くなるでしょう。これはあく  
まで理想論ですけどね。

### ■辻調グループ校の今後のヴィジョン

五十年というのは浅い歴史なので、  
ヴィジョンを明確にしていくのであ  
れば今がチャンス、と言うか、今こそ  
ヴェクトルをはっきりさせるべきな  
のではないかと、いう風を感じてい  
ます。現時点で私が思うのは言い  
尽くされているような言葉です。普  
遍性のある料理教育を定着させる  
ことがひとつ。これはいい先生がい  
る限り必然的に残るものと考えてい  
ますが、私の思いとしては、この国  
において飲食業界に貢献している最  
大の教育機関であるものを創りあげ  
ること。

要するに日本の飲食業界において  
辻調グループ校以外にない、という  
ぐらいの社会貢献ができる学校に  
したい。少し具体的に申し上げま  
すと学校として常に「本物を探求す  
る姿勢」をもって「食」の技術や知  
識に関する集積力、開発力、発信力  
という強みを生かして、食の業界の  
人間、食業者として活躍したい人  
をはじめ、あらゆる人たちに人生を  
豊かにする「食」の素晴らしさを  
伝え、食文化の発展に貢献したい  
ということになります。

ただ、正直に申し上げて現段階で  
はまだそれを断言できる自信がない  
ことがひとつ。まだまだできること  
があると思っと思っています。少な  
くともその基盤をつくるぐらいの  
ポジションでありたい。そのため  
にはかなり私たち自身が柔軟性を  
持つ経営体制を常に構築してい  
なければいけないのではないかと。

蛙にならないように情報を提供して  
いくことでしょうか。そして、学校  
としてキャリアのサポートに今後特  
に力をいれたいと思います。

この業界に入るとかかりが辻調  
グループ校だったというだけでなく、  
ずっとなんらかの情報が得られる  
ような機関であって欲しいですね。  
食の研究から、海外の情報などを  
常にアップデートできる状態であ  
りたいと思います。

### ■全卒業生に対して辻調グループが できること

この業界においては技術力なり、  
マネージメント力なり、調理場  
という組織力、あるいは知識なり  
が、キャリアとして測りくい部分  
としてあると思うので、私たち  
が卒業生のキャリアのサポートを  
してあげる、即ち業界において  
早く出世するようにしてあげたい  
という気持ちがある。個人的には  
とても大きいです。そのためには  
個々の力を示す数値のようなもの  
が必要じゃないかな。要するに  
転職するにあたって求人募集  
広告なり、業界内ネットワーク  
を頼るなり、とても狭い世界  
です。そこでなんとか彼らの  
キャリア、今まで本当に努力して  
きた人たちがそのキャリアを生か  
して次のステップにいけるよ  
うな形作りを少しでもしてあげ  
ることができればと。この思いは  
確かに少し夢的な部分はある  
のですが・・・ですから学内でも  
特にキャリア・デザ

イン、ただこの言葉は非常に勘  
違いされやすいです。次はこの  
店にいきなさい、何をしなさい  
という風と思われがちですが、  
キャリア・デザインというのは  
そうではなくて、いい選択をする  
ための教え方を私たちがしていく  
ことです。

### ■飲食業界における「教育」に 期待すること

決して飲食業界を啓発しよう  
という気はないのですが、やはり  
時代に伴った現場での教育の仕  
方って絶対にあると思うんです。  
変に今の時代の若い層を批判  
することは絶対しないほうがいい  
、昔のほうがよかったってこと  
はあり得ないと思います。今の  
時代の若い人たちは彼なりに非  
常にいいところを沢山持っている  
、それに沿った教育の仕方が必  
要なのであって、そういう風に  
時代に合った教育をすればさら  
に雰囲気も活き活きとしてくる  
し、若い人たちの定着率が非  
常に高くなるのではないでしょ  
うか。そういう具合にやってき  
て実証成功されている方もいら  
っしゃいます。

まず感じますのは、シェフあ  
るいは主人と若い人たちのコ  
ミュニケーションの低下があり  
ますよね。かつては徹底的な上  
意下達式でメッセージが確  
実に伝わっていたのが、徒  
弟制度のともないところ  
でした。また職の安定という  
部分でも非常にいいところ  
でした。今は、リーダーが直  
接話す、啓発する、教える  
というこ

## もっと細分化された 料理教育研究ができる エキスパートをさらに育てたい。

これから五年で五十周年を迎  
えるわけですが、この五年の間  
にその柔軟性の中で動きやすい  
体制をつくっておきたい。今、  
まさにその真ん中じゃないか  
という感じがしています。また、  
それと同時に細分化された料理

教育研究ができるエキスパート  
をさらに育てたい。そのために  
職員への投資が不可欠であ  
ると。その成果が卒業生、も  
しくは在校生へ対しての情報  
の元になるようなシステム作  
りが理想的だと思っています。  
(二完)



# ワイン放談

山田 健 × 肥田 順

司会 今日は何、飲む? (おいしいネット) 内の「今日は何、飲む?」にレギュラー参加いただくと同時に、Compitum HP内で「セバージュを飲む」という連載を執筆していただいてる山田健氏と辻調グループ校西洋料理主任教授で、無類のワイン好きを自他ともに認める肥田順氏のおふたりにワインをめぐるあれやこれやを話していただくと思います。まずはワインといえは話られることの多い料理との相性に関して。

## ワインと料理の

### マリアーージュ(結婚)って?

山田 マリアーージュで難しいのは、味の感じ方にかんがりの個人差があるということですね。マリアーージュ以前に料理単体で考えてみても、同じ料理を美味しいと感じる方とそうでないと感じる方がいらっしやるし、ワインでも同じことが言えると思います。となると、その両者を合わせた場合にも、その相性が美味しいという人とそうではない人に分かれてしまうのは、理の当然なんですよ。

もともと、それを言うっちゃうと身もふたもなくなってしまう(笑)。

で、いくつかの小さな法則性のようなものがあるのですが、一番有名なのが、「似たもの同士を合わせてみる」というやり方ですね。「肉に赤、魚に白」という合わせかたが、その代表なんです。実際には、もっと大雑把に、「繊細な味わいの料理には繊細なワインを、ガシッとした味わいの

料理には、ワインのほうも力強いガシッとしたものを選ぶという程度のことだいたいと思います。ビーフステーキみたいな濃厚な料理に繊細なワインを選んでしまうと、ワインの味は全然分からなくなっちゃうから、やめとこうね、というくらい法則ですね。ですから、しっかりとした味つけなら、魚料理に赤でも全然かまわないと思います。

肥田 なるほどね。

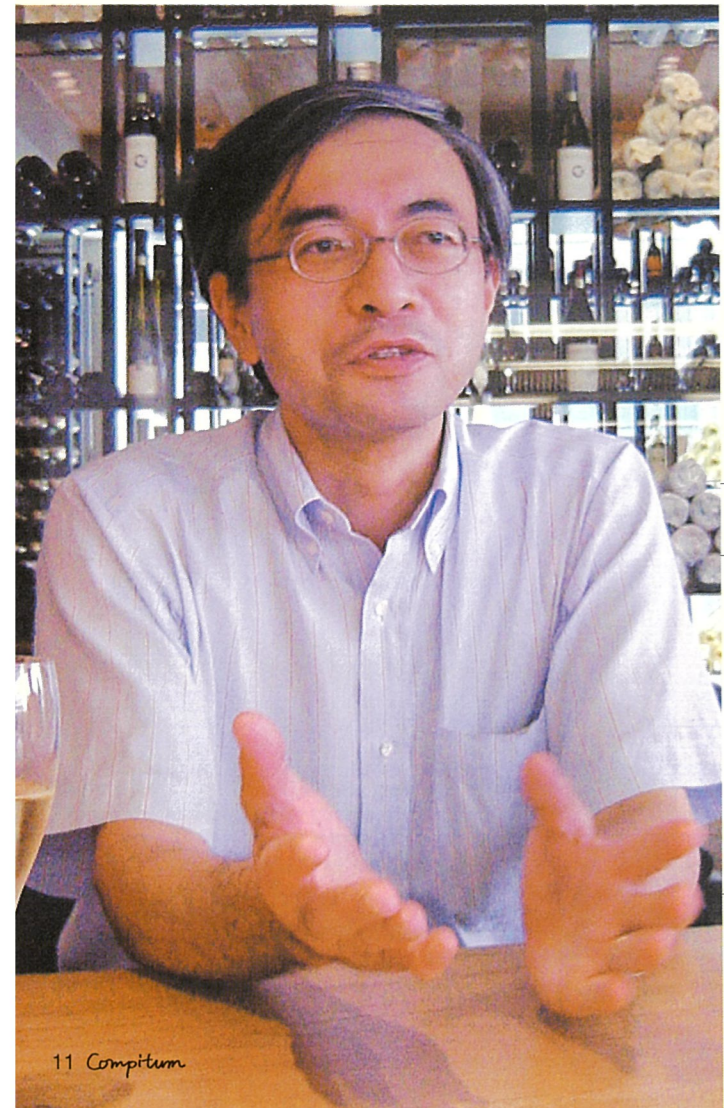
山田 ただ、最近この「似たもの同士」という考え方を、非常にマニアックに突きつめてしまう人も出てきて、ついこの間もある漫画で、ワインと料理の「理想的なマリアーージュ」だということで、ワインの持つさまざまな香り、フランボワーズとか、トリュフとかカカオとかを、ひとつひとつ料理のほうにも含ませていくと「理想的なマリアーージュ」ができるというようなことを登場人物に言わせているのを見かけました。見すごいことをするなと思いつつですが、これは実際にやると必ず失敗します。要は、甘いものを食べる時に甘い飲み物を飲んでしまうと、両方の甘味が打ち消されると同じことで、同じ香りを次々にぶつけていくと、その香りが全部マスキングされてしまって、ワインも料理もすかすかの味になっちゃうんです。相性を頭で考えた時の典型的な失敗例で、先回の「今日は何、飲む?」(辻調おいしいネット <http://www.tsujicho.com/oiishi/>)での「出会い」がそのような感じてしたね。

肥田 あの時も同じことを仰ってましたね。ワインの中にある香りと同じ香りを料理の中に取り入れて合わせるというのは、私もイージーな考え方だと思います。仰るとおり、お互いが殺しあってしまうという意味で、本来の合わせ方ではないと思います。むしろ、異なるもの同士がぶつかって初めて大きな相乗効果が生まれるような相性のほうが、ずっと面白い。

山田 ぼくもそう思います。先ほど、小さな法則があると言った、もうひとつの法則がそれで、対立する味をぶつける方法ですね。色で言えば、同系色じゃなく、あえて補色関係をつつけるという方法です。ブルーチーズとソーテルヌのような甘いワインとの組み合わせなんか、とてもうまくいった例で、お互いの長所がみごとに引き立ってくると思います。(次項へ)

## 山田 健 やまだ たけし

1955年生まれ。78年東京大学文学部卒。  
某洋酒会社が刊行している「世界のワインカタログ」編集長。  
86年に就任して以来、世界中の醸造所めぐりをし、  
年間2000種類以上のワインを飲みまくる。  
著書に「今日からちょっとワイン通」「バラに守られたワイン畑」(共に草思社)  
「現代ワインの挑戦者たち」(新潮社)他がある。  
辻調おいしいネット「コラム&レシビ」内の「今日は何飲む?」というコラムにて、  
「今日は何飲む?」野次馬隊リーダーとして参加。  
Compitum HP上で「セバージュを飲む」連載中



# 相性よりも、 美味しい料理と 美味しいワインがあれば……



肥田 順/辻調グループ校 西洋料理主任教授

(前項より)ただ、それをやると、しばしば長所ではなくて、変なものが際立ってしまうんですよね。例えばこの料理を食べると、このワインを飲んだら、ものすごく酸っぱく感じてしまったとか、あるいはものすごく青臭くなっちゃったというようなことがしばしば起こる。実は、そういう時にこそ、さきほど否定した「同じ香り、同じ味を合わせる」というテクニクが真価を発揮するんです。例えば、ワインが青臭くなっちゃった時には、料理のほうにも青さを添えてやる。酸っぱいワインの場合には、料理にも酸味を添えてやる。すると、それまでワインに感じていた欠点が一瞬にマスクングされて、その欠点の後ろ側に隠れていた他の風味・長所が伸びやかに感じられてきて、とてもおいしく楽しめるようになるというわけです。

でお尋ねしたいのは、フランス料理ならオーヴルから、日本料理なら先付けから、というようにいわゆるコース料理があります。中国料理でもそうですね。じゃあ、そういうコースの食中酒として一本のワインだけを合わせることは可能なのかどうかという事です。よく「ワインはむずかしい」「食事のときに何を飲めばいいのですか」「聞いて聞かれたり、「まず白なんですか、赤なんですか」などと聞かれたときに、どのように答えてあげればいいのかという事なんですか……」

山田 うーん、ぼくは、相性って、あんまり厳密に考えないほうがいいと思っています。それまで気がつかなかったような小さなキズが気になり始めて、わけがわからなくなりがちなんですよ。美味しい料理と美味しいワインがあれば、一応は幸せなわけで、よほどのことがなければ、そんなにぶつかり合うことはないと思います。そ

れでもぶつかった時には、さきほどのテクニクで、料理になにかをトッピングすればいい。

肥田 とても乱暴な言い方もかもしれませんが、まだワインをあまり飲み慣れていない人に「この料理にはどのワインが合うのでしょうか」と尋ねられたら、好きなものを飲めばいいんですよ、って言うてしまってもいいんじゃないかと思うんですよ。

山田 それが一番だと思いますね。  
肥田 ですからまずワインはワイン、料理は料理と分けて考えていい。で、食べている間に何かを発見できれば、もったいない。例えば先日、中国料理の食卓で牛肉の炒め物を食べながらアルザスのリースリングを飲んでいたのですが、それは別に合わそうとして選んだわけじゃないんです。でも食事の最中に「あ、これは合うぞ」と発見して、その発見はけっこう新鮮で

した。このような出会いを経験していきながら、徐々にこの料理にはこのワインが合うのではなどということがわかってくるのではないかと。

山田 辛口の白を嫌いな人に「この料理にはドライな白しか合いませんから」と言うてすすめても、悲しい結果にしかならないでしょうし、あるいは渋味のしっかりした赤ワインは嫌いな人に、「相性的には、このワインがベストなんですよ」なんておすすめても、絶対に幸せな結果にはならないですよ。好きなワインのタイプがあるなら、それを選ぶのが一番だと思います。仰るように、けっこう面白い発見もありますしね。

肥田 でもそうなるかとひとつ疑問に思うことがあります。いったいソムリエとはなんなのでしょうね(笑)。ま、今回の対談を読んでくれる方の中にはソムリエもい

らっしゃいますので……

山田 それが非常にむずかしいところですね(笑)。ただひとつ言えるのは、そのお店のワインを誰よりもよく知っているのは、やっぱりソムリエなんですよ。かつてはワイン・リストといっても大雑把なものでしたから、どの店のリストを見てもたいしてはバツと分かりましたけれど、今は世界中のワインが入ってきていますし、昔だったらそんな地方のワインを持ってきても仕方がないだろうというぐらいの地方からも、素晴らしい作り手のワインが生まれていますし、そうすると、それらを全部

知っている人って、そのワインを買った本人以外にはないわけですよ。

肥田 なるほど、それはそのとおりですね。

## ワインの価格

肥田 次は価格のお話を伺いたいと思います。誰かを招待しているけれど、あまりワインのことがわからないから価格的观点からワインを選んでみるというような考え方はどうなのでしょう。

山田 レストランでの価格は市場の価格とまったくリンクしませんからね。お店によつてとても高かったり、逆に安かったりします。だからレストランでいくらかのワインについているのは難しいかも知れません。肥田 値段が高いのいいワインという考え方はどうなのでしょう。よくいらっしゃいますよね。「これは何万円のワインで、うまいんだよ」とか言う方が。でも、実際飲んでみると……(笑)。値段が高いということが必ずしも美味しく、いいワインだというのはわからないじゃないですか。

山田 それはそうですね。例えばボルドーなどの場合だと、シャトーのオーナーって純粋にワインだけの経営者はあまりいないんです。銀行家だったり、他に本業をもっている人たちが、ある意味ステイタスとしてシャトーを経営している場合が多いんですよ。そうすると本業が不調になる場合もありますよね。すると、必ずといっていいほどワインの質を下げ、量をつくり始めちゃうんです。

そういう時期のワインは、高いだけで、どうにもならないようなのが、結構あります。反対に、地方のぜんぜん無名な作り手の場合には、どんなに素晴らしいワインを作ってもそれほど高くはならないということがある。言い方を変えると、コストパフォーマンスが素晴らしいワインができるわけです。最近、南仏のワインに力を入れているソムリエさんが増えているのも、まさにそういう優れた作り手が、南仏でたくさん出てきているからなんです。こういうワインは、ものすごくリーズナブルな価格で楽しむことができます。

## ワインの学び方

「セパージュ(葡萄品種)から」  
司会 今の価格の問題もそうですけど、一般的にワインというものは難しいというイメージをもたれている方が多いと思うんです。どういう風にワインの勉強をしていいのかわからない。特に若い層にとっては、いかにしてアプローチしていけばいいのかわかりづらい。そこでどういう風にワインにアプローチしていけばいいのかわかりやすいか、教えてくださいませんか？

肥田 例えば日本でも若い層がとつきやすいのはビール。今だったら焼酎でしょうか。こういう酒はほとんど飲んで、いつのまにか詳しくなっていくんですが、ピストロ(行ってもワインの場合は、どう選べばいいかわからない)ということがあると思うんですよ。

山田 やはりたくさんありすぎるってこと。山田 健氏最新著作「



シングルモルト蒸留酒紀行一時をせき止める男たち  
「シングルモルトのロールスロイス」と称えられる「ザ・マッカラン」や、「好きになるか、嫌いになるか、ふたつにひとつ」と言われるほどに個性的な「ラフロイグ」を始め、シングルモルト界を代表する10の名酒の故郷を徹底取材。近年人気を高めているシングルモルトウイスキーの格好の入門書。 ●たる出版



そこまで聞く?ワインの話  
「ワインと料理のあわせ方」や「レストランでワインを注文する時に、緊張しないですむ方法」といった、ごく初歩的な質問から、「発酵の際の酵母の役割」「樽の違いがどう風味に影響するか」といった専門的な質問まで、楽しく、分かりやすく解説。ワインQ&Aの決定版。 ●サンマーク出版

とが一番のハードルなのかも知れません。よくカリフォルニアでワインを飲んだ人たち、「あそここのワインはすごくわかりやすい」と言うのはセバージュの表示があるからです。セバージュの場合は五、六種類を「通り飲んでしまえば」「自分に合うのはこのセバージュらしいぞ」というのが見つかりますので、その後はそのセバージュで安いものを飲んでみたり、高いものを飲んでみたり、ちがう作り手のものを飲んでみたりしていくと、早めに自分の好みが見えてきます。

肥田 でも、アメリカでセバージュを覚えて、次にフランスワインにいくとこれまたちがうということがありますよね。

山田 フランスの場合は、セバージュではなく、産地名を表示するワインが大部分です。でもワイン法で、この地方で使っているのはこれこれのセバージュだけ、という規定がありますから、それぞれの地方の基本的な風味の骨格は、やっぱりセバージュでできていると言っていると思います。例えばピノ・ノワールが自分の好みだっている人に、実はブルゴーニュはそのピノ・ノワールなんですよ、くらいの感じで覚えていけばいいわけで、これくらいなら勉強というほどでもないような笑)。

肥田 確かに。自然に覚えていくのでしょね。

山田 焼酎に入る人が、自分の好きな焼酎は「芋」だとかという風になるのと同じだと思えます。

## もっと気軽にワインを 楽しもう

酸味も含めて、そんなにしっかりとした味のはずはないですから(笑)。

肥田 それはいいアドヴァイスをいただきました。わからない場合は南のワイン(笑)。

### ワインは オールラウンド・プレイヤー!?

肥田 最後に、まったくワインに関心のない人に何をどうすれば、ワインに興味を抱かせ、好きになってもらえるかということをお聞きしたいですね。とりわけ日本料理、あるいは中国料理をやっているとする人たちは、なかなかワインには興味を持たない、というか頭から合わないと思っている人たちもいますから

山田 中国料理の人にはとりあえずドイツワインを試してみようにお奨めしています。それほど高価なものである必要はなくて、単独では少し甘さが気になるかな、というくらいのものでいいと思います。舌に残る中国料理の油をドイツワインの爽やかな酸味がきれいに洗ってくれますし、逆にワインのほうも料理と合わせることで単体だと少し気になる甘味が抑えられて、いっそう爽やかな感

肥田 ああ、そうか、焼酎の場合には、「芋」とか「麦」とかがセバージュに相当するわけですね。今の焼酎ファンも、特に勉強しようと思つてたわけじゃなくて、飲んでいる間に「あ、そうか」みたいな感じで覚えたのでしょうから、あんな感じでワインのセバージュも覚えてもらえるといいかも知れませんね。

### 料理にはどんなワインを 用いれば?

肥田 よく学生などから、例えば牛肉の赤ワイン煮などをつくるときに、飲むワインと同じワインを使えばいいんでしょうかという質問をされるのですが、こういう質問にはどう答えればいいのか、しよね。

山田 ある有名なソムリエの方がTV番組で、大根おろしを使った裏鍋をつくるのに二万円ぐらいのシャンパーニュを一本まると鍋に入れてしまったことがあって、見ていてあまりいい気持ちじゃなかったですね。やっぱり、料理に使っているワインとそうでないワインはあります。例えば五千円のワインというのは、普通の人のとつてはすごい高価なワインですから、それを料理に使うなんてことはあつてはいけないと思えます。

じに変化します。「中華にドイツワイン?」なんて驚く人がいますけど、ぜんぜん違和感なく楽しめると思えます。

肥田 ワインを飲んだことのない人に赤玉スイートワインなどを飲ませると美味しうて言いますよね。飲みやすいって。反対にブルゴーニュのテーブルワインなどを飲ませるとあまり評価されないことが多いですね。

山田 そういった方にもドイツワインから入ってもらいたいと思います。入門酒としては、甘くて爽やかなドイツワインは最適なんじゃないでしょうか。

日本料理でも、ワインは問題なく合うと思うんですが、個人的には結構いいワインを選びたくなくちゃうんですね。実際、素晴らしい熟成したワインを飲む時には、フランス料理と合わせるよりもむしろ日本料理の繊細さのほうが、はるかに合うと思います。

でも、お店のほうでそういう高級ワインを揃えておくのは、かなりリスキーなので、そういう意味では、日本料理のフィールドでワインを伸ばすためには、「持ち込み」というのを、もっと歓迎するお店が増えて欲しいと思います。1000円から



肥田 料理人としての意見を言わせてもらうと、基本的には料理にいいワインを使ったからといってその料理が美味しくなるとは思わないです。高級ワインを加熱してアルコールをとばしたりするのは、やはり失礼ですよ。高級ワインというのは飲むためのもので、料理をするときにはそれなりのワインを選んで、それで美味しい料理をつくって、じゃあジュワレ・シャンベルタンでも飲みましょうということになるのが楽しいんだと思います。

山田 さちんと飲めるワインは、やっぱりさちんと飲んであげたいですよ。

肥田 白ワインの場合はどんなタイプが料理向きだと思いますか? 例えば、酸味が強いほうがいいのか、というようなことですけど……。

山田 使う量によるでしょうね。たくさん2000円ぐらいの持ち込み料をとることにすれば、お店だつて損をするわけじゃないし、別に特別なサービスをするわけでもないわけで、全然問題はないと思うのですが、いかがですか?

肥田 うん。それは辻調としても、ぜひ広めていきましょ。

司会 要約すると、ワインはフランス料理やイタリア料理はもちろんのこと、日本料理でも中国料理でも大丈夫な、とてもオールラウンドな食中酒だということですね。

山田 個人的には、まったくその通りだと思います。

肥田 あとは、食中酒としてではなく単体でバーなどで飲むということがありませんよね。最近のバリなどでは、酒屋さんの2階がワイン・バーになっていてとても流行っています。若い層の客が多いです。

山田 この数十年で、ワインの「つくり」は非常にきれいになりましたから、日常的に買えるワインでも「単体で」「美味しいものが揃っていますからね。昔のワインは、結構すごい味のものがありましたから、そういうのは、料理との相性に助けてもらわないと飲めないことがありましたけど。

肥田 これからもまだワイン市場は拡大していくでしょうね。

山田 拡大すると思います。それと、もうひとつ重要なのは、かつてのワインって開けたらすぐに質が落ちてしまうものが多かったんで「その日の内に飲め」なんって言われてましたけど、今はきれいに作っ

使う場合には、酸味の強い白ワインだと、後で味の調整が難しくなるかもしれません。

肥田 酸味に関して一度実験したことがあるんですけど、煮詰めても酸味はあまり変わらなかったです。ですから私もあまり特徴のない白ワインがいいのかなって思っています。

山田 赤ワインの場合でも酸が強いとけっこう難しいと思います。

肥田 そこで「じゃあ、どうやって選ぶか?」なので「じゃあ」って聞かれるんです。飲まずして見分ける方法ってあるんでしょうか?

山田 やっぱり飲むのが一番でしょうが、味見できずに買う時の目安としては、同じセバージュの場合には、産地が南になるほど酸味が穏やかになる傾向があります。ですから南の方に産するワインで、しかもそこそこに安いもの。安いものであれば

であるので、再栓して冷蔵庫に入れておけば「週間ぐらいいは大丈夫になってますね。

肥田 その情報は嬉しいですよ。

山田 さすがに冷蔵庫に入れないと、温度によって化学反応が早くなるので入れたほうがいいですけど。冷蔵庫だと冷えすぎるという人もいますが、そんなのは、グラスに注いでから手で温めれば、あつという間に飲み頃の温度になります。

肥田 いわゆるデイリーワインでも、2、3日は大丈夫ですね。特に白ワインは、そのまま冷蔵庫に入れておけば、多少風味が変わっていてもわからないですよ。冷たいですから(笑)。

山田 若くて上質なワインの場合には、数日後のほうが、かえって美味しくなることさえあります。そういうことも含めて、かつていろいろ言われてきた堅苦しいルールは、ほとんど無視しちゃっていいんじゃないでしょうかね。

肥田 読者の皆さんには、ワインをもっと気軽に楽しんでもらえたらと思います。司会 ワインというお酒は、それほど気のはる飲み物でもなんでもなく、普通に気軽に楽しめるものだということですね。改めて要約すると、料理とワインの決まりきった相性はないし、ワインの勉強に関してはセバージュから入るのが最良の方法であるということ。そして、ひとり一本のワインを購入しても、飲み残しは冷蔵庫で保管しておけるということもありましたし……いや、だいが気が楽になりました。(完)



# ADF+TSUJI NEWS!

ADF+TSUJI公式ブログが始まりました。その一部をご紹介します。  
アマチュア対象のハンズ・オンをスタッフの一人が受けてみました。

ある日の教室から・・・1。

その夜のADF+TSUJIのテーマは、  
アントレ、ミー・ザン・プーシュ(前菜とアミューズ)。  
つまり、コース料理の最初の料理を学ぶというテーマだった。  
本来はスタッフ側の一員であるべくも、  
この夜は、お客さんと一緒に、このワークショップを体験してみること  
(この夜から初めて、7時から10時という夜のハーフ・ショットが開始された)。  
参加者はあくも含めて男性3名  
(うち1人は料理をよく作る人、あくも含めた2人は単なる食いしん坊)、  
そして女性陣5名、という知識、技能さまざまな8名だが、  
共通するのはみんな食べることに大好き人間(たぶん、ワインも!)。  
料理はさすがとトリュフのセヴィーチェ、マントン産のレモンのコンディモン  
「ヴィテッコ・トナート」、まぐろの腹身、薄切りのセロリの2皿。  
パリのブラザ・アテネの料理と、モナコのルイ・キャーンズの料理である。  
料理名だけ聞くとなんだか難しそう、参加者にかかる緊張が走る。  
だけど、実際に目のまえで、ジュリヤール先生が、  
仕込みの段階からひとつずつ解説を加えながら、  
まるで階段を一段ずつ慎重に上がっていく感じで、ぼくたちに説明してくれる。  
で、気がついたら、料理の構造を理解できているというのか、  
自分の頭のなかで整理ができる、という段階までは連れてってもらえる。  
もともと、後日、その料理をきちんと自宅で再現できるかどうかは、  
個人個人の技量とやる気次第ですが(笑)。  
たとえば、1皿目。  
すずぎのマリネ。  
それに、レモンの酸味を凝縮したもの  
(コンディモンと呼ばれる、いわば自家製調味料)をあわせる。  
すごく、シンプルな料理だけでも、  
プロセスのひとつひとつのディテールがとても繊細。  
さらに、タイム、コショウ、塩、ニンニク、エシャロット、  
そしてトリュフ(この日は加熱済みの冬トリュフと、フレッシュの夏トリュフ)などが、  
デュカスというところの「プロヴァンスの魂である」  
オリーブオイルの力を借りて、ひとつにまとまっていき、  
さまざまな味わいの調和を生み出していく。  
その構造が理解できたところで、  
さっそく、目のまえで出来上がった「すずぎとトリュフのセヴィーチェ」を試食。  
すかさず、差し出される白ワインも一緒に。  
うーん、理解したものを口にしていることで、  
いままでにない味わいのステージに立てるというのか、  
ある種の腑に落ちた感覚というのか。  
もうそれだけで、シアワセになる。

このブログはどんどん更新していきますので、ぜひ、一度ご覧ください。  
URL: <http://blog.excite.co.jp/ducasse/d2005-08-04>

## 〈アラン・デュカス コレクション〉

さまざまな素材が、今ではより身近に、より新鮮に、一般消費者にも、手  
に入りやすくなりました。新設の〈アラン・デュカス コレクション〉では、特  
別な素材の美味しさを最大限引き出すことを学び、料理の喜びを再発見  
します。

- 07 アラン・デュカス コレクション① 旬の素材+
- 08 アラン・デュカス コレクション② 高級素材+
- 09 アラン・デュカス コレクション③ 選ばれた素材+

## 〈特別な行事のための料理、デザート〉

一年の中でも特別な行事が多い季節にふさわしいプログラムを、年末  
にかけて連続で実施します。特別なひととき、特別なおもてなしにふさわ  
しい洗練されたコース料理やデザートを提案します。素材の選び方、扱い方  
だけでなく、盛り付けやプレゼンテーションまで、家庭で再現できる特別な  
スキルとエスプリを理解、習得します。

- 10 特別な料理(クリスマス、年末)
- 11 特別なデザート(クリスマス、年末)

## ■ Long shot

基礎・技術篇の6回のワークショップと、応用・コース料理篇の4回から  
なる計10回のLong shotは、本年の実施はあと一回のみ、限定8名の集  
集となります。

技術篇で習得したことを踏まえて、高級レストラン・メニューに挑戦します。

### Long shot

1. フォン、ブイヨン、ジュ
2. パスタ、リゾット 〈アラン・デュカスのアプローチ〉
3. アントレ、ミー・ザン・プーシュ(前菜とアミューズ)
4. 野菜、香草、サラダ 〈多様な香り、風味、食感の発見〉
5. ポワゾン、クリュスタッセ、海の幸
6. ヴォライユ(家禽)、ヴィアンド(肉)
7. 選ばれた素材
8. 季節感あふれる料理
9. リヴィエラ料理 〈アラン・デュカスとの出会い〉
10. ハイグレードな料理



### 【パンフレット請求・詳細お問い合わせ先】

ADF+TSUJI事務局  
〒103-0014  
東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6盛田ビルディング(株)アルカン内4F  
TEL.03-3664-9801 (AM10:00~PM5:00) FAX 03-3664-9802  
E-Mail [info@adf-tsuji.com](mailto:info@adf-tsuji.com)  
URL <http://www.adf-tsuji.com/>

今年の1月に始動したADF+TSUJI。9月より後半プログラムが開始されました。  
これからはいよいよフランス料理の季節本番です。後期プログラムでは内容がさらに拡充しています。

## LA CUISINE DE TERROIR ET DE TRADITION テロワールと伝統

アラン・デュカスには欠かせない要素であるテロワール(気候・風土)と  
伝統。下半期は、デュカスの原点である南仏、リヴィエラ、ピストロ料理をテ  
マに、現代的な視点で見なおされた伝統的なフランス料理を理解、習得  
します。

- 10 南仏、リヴィエラ料理 〈アラン・デュカスとの出会い〉
- 11 「フランスのピストロ」料理 〈伝統の再発見〉

## LES PLATS EVOLUTION ET MODERNITE 進化する料理

上半期に大きな反響があった「進化する料理」シリーズでは、2種類の  
フォルマシオンを開催。伝統的な技術を踏まえ、進化を続けるアラン・デュ  
カスの自由でクリエイティブな感性を体験します。

- 12 コンテンポラリー・フレンチ 〈進化するフランス料理〉
- 13 キュイジーヌ “ピヤン・エートル” 〈美食から健康へのアプローチ〉

## 2. LA FORMATION DES PARTICULIERS アマチュアを対象にしたフォルマシオン

### ■ 1 shot ・ 1/2 shot

#### NEWS!

6つの新プログラム(+印)が加わった11のフォルマシオン(研修)  
を実施。テーマと種類がより拡充しました!

#### NEWS!

半日でガストロノミーに挑戦  
するショート・プログラム、  
1/2shot(ハーフ・ショット)のフォル  
マシオンが新しく始まります(料  
理のみ)。昼と夜、約3時間のワー  
クショップでは、時間と都合にあ  
わせて、料理にアプローチすることが可能になりました(注:プログラ  
ム番号■01のみ1/2shotの実施はありません)。



〈2005年 下半期 アマチュアを対象にした料理のテーマ(1shotと1/2shot)〉  
ひとつのテーマにこだわりをもってアプローチすることで、野菜の多様な  
食感や味わい、肉の火通しによる風味の違い、各素材の最適な扱い方、  
風味を引出す方法を追求し、料理の基礎、スキル、理解、そして実践力を  
高めます。

- 01 エッセンス 〈料理の基本〉+ 注:1shotのみの実施
- 02 アントレ、ミー・ザン・プーシュ(前菜とアミューズ)
- 03 野菜料理 〈多様な香り、風味、食感の創造〉+
- 04 パスタ、リゾット 〈アラン・デュカスのアプローチ〉+
- 05 ポワゾン、クリュスタッセ、海の幸
- 06 ヴォライユ(家禽)、ヴィアンド(肉)

## 1. LA FORMATION PROFESSIONNELLE プロを対象にしたフォルマシオン

### ■ 2 jours hands-on

#### NEWS!

上半期プログラム内容を一部変  
更し、テーマと種類がより拡充しました!  
2005年下半期は13のフォルマシオン  
(研修)を行います。



#### NEWS!

待望の新コース、キュイジーヌ “ピヤン・エートル” 〈美食から健  
康へのアプローチ〉が登場します。  
アラン・デュカスの健康へのアプローチについて理解、習得します。

## 〈2005年 下半期 プロを対象にしたフォルマシオン〉 L'ESSENCE D'ALAIN DUCASSE エッセンス

アラン・デュカスの考えるジュとは何か。フォンとは、ブイヨンとは何かを  
考え、習得します。

- 01 アラン・デュカスの料理のエッセンス ブイヨン、コンソメ、ジュ、フォン

## LES RESTAURANTS GASTRONOMIQUES D'ALAIN DUCASSE ガストロノミー

モナコ「ルイ・キャーンズ」、パリ「ブ  
ラザ・アテネ」。アラン・デュカスのガス  
トロノミーの真髄を、この2つのレストラ  
ンを通して理解し、実践します。ミシュ  
ランで三ツ星を獲得した各レストランの  
特長、コンセプトの違いは、素材や風  
味の引き出し方、調理法、プレゼンテー  
ションに細かく反映されています。



- 02 モナコ「ルイ・キャーンズ」コレクション① 野菜料理 〈多様な香り、風味、食感の創造〉
- 03 モナコ「ルイ・キャーンズ」コレクション② パスタ、リゾット 〈アラン・デュカスのアプローチ〉
- 04 モナコ「ルイ・キャーンズ」コレクション③ ポワゾン、クリュスタッセ、海の幸
- 05 モナコ「ルイ・キャーンズ」コレクション④ ヴォライユ(家禽)、ヴィアンド(肉)
- 06 パリ「ブラザ・アテネ」コレクション① 高級素材
- 07 パリ「ブラザ・アテネ」コレクション② 厳選野菜
- 08 パリ「ブラザ・アテネ」コレクション③ 海からの素材
- 09 パリ「ブラザ・アテネ」コレクション④ ヴォライユ(家禽)、ヴィアンド(肉)

# 創人第2回

和歌山・岩出町 Ristorante「AiDA」  
オーナーシェフ  
**小林寛司** Kanji Kobayashi

自然に囲まれ、日本の四季をはっきりと感じられる土地で、地元の素材を使い、素材の風味を素直に、かつ最大限に引き出した料理を提供しているRistorante「AiDA」。

こちらのお店のオーナーシェフを務めるのは、イタリアの著名なレストランガイド本「ガンベロ・ロッシ」で最高の評価を得ているレストランでパスタ部門のシェフを務めた小林寛司氏。実力も話題も申し分ない小林氏が独立するにあたって選んだ土地は、都心ではなく地方——地方の土地柄に魅力を感じ、こだわりを持ち続ける小林氏という料理人に迫る。



# ティー & コーヒー 大図鑑

決定版!! 飲み物の基本と応用を徹底紹介

監修 大阪あべの辻調理師専門学校

## 特色

- **人気専門店や一流のバリスタ、インストラクターが指導**  
コーヒー、紅茶、中国茶、日本茶、ハーブティー・薬膳茶、ジュースはその道のプロが、おいしい作り方やどうしてその作業が必要であるかなど、わかりやすく解説します。
- **それぞれの飲み物の作り方は、基本から応用までを徹底紹介**  
必要な道具や材料、作り方はプロセス写真を多用し、コツやポイントは、色文字や大きい文字にするなど一目でわかるようにビジュアルに工夫します。各飲み物の応用バリエーションは人気店のオリジナル競作スタイルにし、新メニュー開発の参考になるようにします。
- **豆・茶葉については特に詳細な情報を掲載**  
コーヒー豆、紅茶・中国茶・日本茶の茶葉については、産地情報、製造方法、水色などの詳細情報を掲載します。
- **お茶の楽しみを増幅する器コレクション**  
コーヒー、紅茶、中国茶、日本茶については、趣味的な器を集め、取り合わせ、見立ての面白みを紹介。
- **飲み物についての最新の栄養情報、機能的効果を収録**  
専門分野の研究者に取材し、コーヒーのカフェイン、お茶類のカテキン、ポリフェノールなどの機能的成分、またジュースのビタミン類、ハーブティー・薬膳茶の漢方効能など、体どころに効く健康情報を収録します。
- **カフェの文化史、お茶文化、また世界のカフェ紀行など読み物も収録**

## 主な内容

- コーヒー
  - 紅茶
  - 中国茶
  - 日本茶
  - ハーブティー・薬膳茶
  - ジュース
  - ミネラルウォーター
- お茶を楽しむための  
新スイーツ

11月下旬  
発売予定



● 造本・体裁＝AB判(210×257ミリ)  
上製厚表紙 カバー装 312ページ  
**定価 3,800円**(税込)  
ISBN4-06-2128799  
講談社  
〒112-8001 東京都文京区音羽2-12-21  
内容案内請求先：講談社書籍第二販売部  
TEL 03-5395-3625/FAX 03-3945-4838

## ティー&コーヒー大図鑑発刊記念

コンビトウム読者特典：日本全国配送料無料サービス

● お申し込み・資料請求先  
フリーダイヤル：0120-494629  
フリーファクス：0120-294946  
ホームライブラリー「講談社 ティー&コーヒー大図鑑」係

# イタリア料理は郷土料理。 地元の素材に 愛着を持つのは当然です。



## イタリアの味

18歳でイタリア料理の仕事を選んだ時から「イタリアへ行きたい」と考えていました。技術を学ぶためではなく、イタリア人に直に触れ合い、イタリア人と同じものを食べて、本場の雰囲気を知りたかったからです。

実際にイタリアを訪れて衝撃を受けたのが、食材の美味しさでした。オリーブオイル、ワイン、野菜などすべての料理の素材が当たり前のように美味しいのです。例えば、パスタ料理にしても野菜をオリーブオイルで炒めただけでも十分にソースになるだけの旨みがあります。だから、現地で提供される料理は、日本のように細かく手が加えられなくても美味しく仕上がるのです。特に印象的だったのが、パン・トスカーナという塩を加えていないパンを絞らしたのオリーブオイルをかけて、塩と胡椒だけで食べた時です。「これぞ、イタリアの味だ」と感じました。

## 三ツ星レストラン「ドン・アルフォンソ」

イタリアには4年半滞在して北部、中部、南部と一通りの地方を回り、全部で7軒のお店で働きました。特に印象的だったのが、カンバーニュ地方ソレントにある「ドン・アルフォンソ（※1）」というお店でした。ここで働き始めたのはお店がヴァカンスに入る直前でした。この時期はスタッフの入れ替わりがよくありません。運がいいことにパスタ部門のシェフのポジションが空いて、僕が担当することになりました。「他の人がやってこれたのだから、自分でもできるだろう」と不安はなかったのですが、想像以上に厳しい仕事でした。お店には毎日80人ものお客様が来られました。パスタのメニューは常に8種類用意していて、仕込みから仕上げまで全てひとりで担当していました。それに加えて、スタッフ20人分の賄いのパスタも作らないといけないので、毎日が目の回る一日でした。

イタリアにあるお店の多くが自家菜園を持っていましたが、「ドン・アルフォンソ」では本格的に自給自足の営業をしていました。一番思い出に残っているのが、夏場に一年分のトマトソースを仕込んだことです。お店のスタッフ全員で朝から晩まで三日間かけて、トマトを収穫して、トマトソースを作って、瓶詰めをしました。オリーブオイルまで自家製であったことにも驚きましたね。このお店で働いたことで影響を受けたのが、自給

「ドン・アルフォンソ」では、厨房の中に絵画が飾ってありました。こうした環境で働くというのは、ものすごく気持ちのいいことですよ。当然ながら、出来上がる料理にもその影響は出ると思います。

ただ、それ以上にこだわったかったのが自家菜園を持つことです。イタリア料理は郷土料理ですから、基本的に土地の産物しか使いません。味が美味しい云々ではなくて、土地のものに「愛着」があるからです。だから、美味しい素材があるからといって、わざわざ遠方から取り寄せたりしないと思います。僕は開店当初は色々迷いもあって、一部の素材は東京から取り寄せたりしましたが、今は地元で手に入るものだけで料理を作ろうと試みています。特に、野菜に関してはほぼ全て和歌山産で、自家菜園で採れる野菜を積極的に使います。野菜で大切なのは鮮度です。ブランドどうこうよりも、新鮮なもののほうが野菜は絶対に美

味しいです。それに、自分が作った野菜には愛着がありますので、料理に向かう姿勢はよりポジティブになります。特に、初物の野菜を料理するときは、「自分が食べたい！」と思いますね。

今年の春夏はトマト、茄子、水茄子、胡瓜、オクラ、ほおずき、甘長唐辛子、アーティチョーク、ジャガイモ、アスパラガス、それに香草類を作りました。今年の秋は、イタリア野菜の栽培に挑戦しようと考えています。僕の知人がイタリアへ行くので、その知人にイタリア野菜の種を頼みました。うまく育てられるか分かりませんが楽しみです。

## 「地方で店を持つ」ことの意義

イタリアに限らず、ヨーロッパでは有名なレストランは地方に数多くあって、自家菜園を備え、地元の食材で作った料理を提供していますよね。僕が帰国したばかりの頃は、日本でも同じスタイルのお店ができると考えていましたが、ちよ

と誤算がありましたね(笑)。ただ、日本でも最近ようやくこうした風潮が広がってきたかなと感じています。

流通の発達のおかげで、欲しい素材があれば日本全国から取り寄せることは可能ですし、どの地方でもくまなく探せば西洋野菜を作っている農家があるはずです。仮に欲しい素材が手に入らなければ、自家菜園で作れば済むことです。素材に関しては、地方と都市部の差はなくなりつつあります。むしろ、地方だからこそ手に入る魅力的な素材があるはずですし、近郊の農家と親しくすることで新鮮な野菜を手に入れることが可能です。

都心部に比べると集客力が弱いというデメリットもありますが、それに勝るだけの地方ならではのメリットがあると思います。僕は、そのメリットを最大限に生かして、地方だからこそできる料理、地方ならではの料理を提供していきたいですね。



窓からは四季折々の陽射しが差し込み、春や秋には爽やかな風が吹き込む。

一軒家をイメージした店内にはリラックスした雰囲気。



## 自家菜園へのこだわり

「ドン・アルフォンソ」で一年間働いて、仕事にもひと区切りだったので帰国を決意しました。帰国当初は、どこかのお店で働こうと考えていたのですが、僕が希望する条件のお店がなかったため、「それなら、自分でやればいい」という勢いそのまま独立しました。働く環境を大切にしたいという思いが強くなりました。イタリアで働いていた時は、お店の周りには自然があっただけで、厨房は広々としてきれいでした。



●こばやし・かんじ/1973年に和歌山県那賀郡に誕生。1991年に辻調理師専門学校へ入学。卒業後は、大阪の老舗イタリア料理店で2年間の勤務を経て渡伊。イタリアでは北部、中部、南部と一通り回り、4年6か月間の滞在の間に7つのレストランで勤務。カンバーニュ地方ソレントにある「ドン・アルフォンソ1890」では、パスタ部門のシェフを務める。日本に帰国後、まもなくして地元の和歌山でRistorante「AIDA」をオープン。（※1イタリアの著名なレストランガイド「ガンベロ・ロッソ」で最高の評価を獲得）



右/鶏とオクラと甘長唐辛子のロースト  
オクラと甘長唐辛子は自家菜園でその日の朝に採った新鮮なものを使用  
中/焼きとうもろこしのポタージュ 焼きアスパラガスと生ハム添え  
とうもろこしの自然な甘みが印象的  
左/茄子と穴子とハーブのタリオリーニ  
旬の穴子と自家菜園で採れた茄子とハーブを使用した季節感溢れるパスタ料理

住所 和歌山県那賀郡岩出町川尻71-5  
TEL 0736-63-2227  
HP www.ristorante-aida.com  
OPEN 11:30~14:00 L.O 17:30~21:30 L.O  
定休日 月曜日

日本料理アカデミー活動レポート

# “エスコフィエ”で懐石を

〈日本料理アカデミー〉フランスで初の日本料理ワークショップ



シャトー・ド・レクレール(ローヌ＝アルプス県)とシャトー・エスコフィエ(アン県)の2つのシャトーにおいて全寮制で運営されている辻調グループ校フランス校。毎年4月から翌年3月(半年はシャトーで、半年は研修のレストラン)の春コースと10月から翌年9月までの秋コースがある。3月といえばちょうど春コースと秋コース生入れ替わりの狭間。両シャトーがもっとも静けさを取り戻すときである。しかし、今年の3月のシャトー・エスコフィエは様子が異なっていた。日本料理アカデミーに属する京都の若手料理人と、これからのフランス料理界を引っ張っていく気鋭の若手のシェフたちでつくる「Cジエネレーション」とよばれるグループの間で、フランス初の日本料理ワークショップが開催されたのである。

日本料理アカデミーは「日本料理の文化、その粋を広く世界に普及し、次世代に向けて、日本料理のグローバルスタンダードを確立することを目的」として京都料理組合、京都料理研究会、辻調理師専門学校などが中心になって2004年8月に発足。アカデミー事業計画の第一弾として企画・運営されたのが今回の(日仏料理人による日本料理ワークショップ(以後WSと表記))である。当日のプログラムは一部と二部に分かれ、一部では京都「瓢亭」のご主人であり、本アカデミーの会長でもある高橋英一氏による「煮物

懐石日本料理とは」と題した料理講習会。昼食ははさんで午後より第二部メインイベントのワークショップ、夜には懐石料理による交流会とまさに日本料理の「粋」をプレゼンテーションする内容となった。今回のWSが目的としたのは同素材に對して日仏それぞれの料理人がどのようなアプローチするのか、そして、その作業を通じて日仏の料理スキル、料理文化の相違を浮かびあがらせ、お互いが自らの料理、そして文化を再認識することであった。

当日は晴天に恵まれ、本来ならまだまだ寒さの残る3月にしては異例の温かさ。この気候の良さも幸いしてか、午前9時の受付には予想に反して、フランス各地からこのイベントへの参加予定のフランス人シェフたちのほば全員が到着した。中にはブルターニュの港町から約900kmの道のりを車でやって来たシェフも。WS参加者以外にもセバスチャン・ブラス氏(レストラン「ミッシェル・ブラス」)ジャック・ラムロワズ氏(レストラン「ラムロワズ」)パスカル・バルボ氏(レストラン「アストラリス」)などもギャラリイとして参加。日本のTV局、マスコミ各社も取材に訪れた。

午前10時本アカデミーの副会長でもある辻調グループ校辻芳樹校長による開催の挨拶に続き、高橋氏の講習が始まった。まずは京料理が生まれ育ってきた京都の四季を美しくシンプルにまとめたDVDの上映、続いて煮物椀の講習が行

アクティビティが終了。フランス産のヒラメに関して日本の料理人たちが最も気にしたのは「魚臭さ」と表現される特有の匂いであった。その匂いを消すこと、そして、しっかりと食感を確保することを考え抜いた上での料理が披露されたわけである。仕上げられたそれぞれの料理を試食したフランス側料理人の感想は「おいしい。でもヨード臭が少ない」というもの。果たしてこの「匂い」が日仏の味覚の大きな相違となっていく。

次はフランス側のアクティビティの開始。スムーズな進行をはかるために前日より仕込みをしっかりと行っていた日本側料理人たち。「もちろんフランス側も仕込みをしているだろう」という彼らの想像は見事に裏切られることになる。開始直後、フランス側料理人たちがまず始めたのはその仕込みだったのである。これで間に合うのだろうか? 時間通りアクティビティを終えることができるのだろうか? との周囲の焦りをものともせず、お互い適度に冗談をたたきながら、仕込み段階の細かなスキルに對しての日本側料理人の質問にしっかりと答えながら、悠々(そう見えたのだが、実は焦っていたのかも知れない)と、けれど手だけはものすごいスピードで動かしながら仕込みを続けていくフランス側料理人。時間は過ぎていきます。ここでフランス料理界の帝王ポール・ボキューズ氏がギャラリイに参加。しか

うどん」というシンプルなものだけに、「見日本人でしかその風味を評価できないのでは」と思いがちな内容の昼食が提供された。すべてのフランス人参加者が見事にこのシンプルな風味を楽しんだことに「さすがは料理人」と少し驚きを覚えてしまった。

午後はいよいよメインイベントのWSの開始。フランス校の実習室を最大限に用いて日本人の料理人8名(高橋拓児氏「木乃婦」、中東久人氏「美山荘」、寺田慎太郎「李兵衛」、園部晋吉「平八茶屋」、中村元計「なかむら」、高橋義弘「瓢亭」、佐竹洋治「竹茂楼」、田村圭吾「萬重」)、フランス人の料理人10名(M. Nicolas POURCHERESSE [Auberge de Chavannes]、M. Jean-Marie BAUDIC [Aux Pesked]、M. Frederic COURSOUL [La Radio]、M. Alexandre GAUTHER [La Gourmouliere]、M. David ZUDDAS [Auberge de la Chatne]、M. Fabrice BIASOLO [Une Auberge en Gascogne]、M. Lionel LEVY [Tableau Sud]、M. Thiry MARY [Chateau Cordellian Bages]、M. Jacques DECORET [Jacques Decoret]、M. Gilles CHOURKROUM [Le Cafe des Delices])、そして「ファシリテーター」と呼ばれる仕切り役2名(村田吉宏氏「菊乃井」、栗栖正博「たん熊」)が割り当てられ、それぞれの料理人が同素材を用いて料理を作成していくことになる。

今回のWSでの素材はテュルボ(フランス産ヒラメ)。まず、日本側がアプローチ



を開始。フランス産の魚は日本の魚のように「活け締め」の処理がされていない。そこで彼らはまず生きたヒラメを活け締めする作業を披露し、切り身におけるし、昆布締め“を作りあげてく。調理台の周りを取り囲み、目を皿のようにしてジッと凝視するフランス側料理人たちが、可能な限り未知の調理スキルとその目的とするところを学ぼうとする集中力がピンピンと伝わってくる。京都の料理人たちは、このスキルを通じて得ようとしているものが「造り」というひとつの魚料理に食べ手側が期待する食感、であることを説明していく。

続いて各料理人がヒラメをそれぞれのアプローチで料理し、その手順、なぜこの調理法を用いるかなどを説明し、持ち時間の2時間をびったり守った日本側の



の料理人の方々に「お結び」と「稲庭

われた。高橋氏は日本料理の基本的な考え方を丁寧に説明しつつ、煮物椀を作っていく。複数の出汁を味見した参加者たちは、その風味の奥の深さに興味津々の様子であった。すでに自分の店でカツオと昆布で出汁をひき、魚料理のソースに用いているというフランス人シェフなどは「とても参考になった。これで私の店の出汁ももっとおいしくとれるようになる」と至極満足なコメントを述べていた。全員が口をそろえて「感嘆した」と述べたのは、煮物椀を作る過程、そして、ていねいにひかれた出汁の風味の得もいわれぬ「繊細さ」であった。日本人しか解らないと思われがちなこの「繊細さ」が実はフランス人にもしっかりと認知できたということは日本料理のグローバル化の可能性が確実にあるとつことではないだろうか。

昼食にはやはりアカデミー会員の京都





### フランスの地方菓子

- ジャン＝リュック・ムーラン／著
- 学習研究社
- ¥2,700＋税

素材さと風土の香りを伝える田舎菓子。洗練と追憶が交錯する古都の伝統菓子。素材さの中に深い味わいのあるフランスの地方菓子62品を美しい写真と共に紹介しています。ブルターニュからプロヴァンスまで、各地に古くから伝わる菓子その他、フランス人なら誰でも知っているポピュラーなおやつ菓子も収録。フランス菓子のルーツを学ぶことができる一冊です。

## 辻調グループ校 BOOKガイド

新刊とおすすめの出版物をご紹介します。



### プロのためのフランス料理の歴史

- J.-P. ブーラン、E. ネランク／共著
- 山内秀文訳
- 学習研究社 ●¥2200＋税

中世から現在のマルク・ヴェラ、エル・プリに至るまでのフランス料理の歴史を料理・料理法・技術・調理器具・調理設備、食材、サービス方法、食事のマナーの変遷を通して描く。テーマをグランド・キュイジーヌに絞り、プロにとって実用的な歴史書になっている。

「プロのためのわかりやすいフランス料理の歴史」(同朋舎出版刊)の増補(特にヌーヴェル・キュイジーヌ以降)改訂版。



### フランス料理を築いた人びと

- 辻静雄／著
- 中公文庫
- ¥857＋税

1975年に鎌倉書房から出版された同名の書の復刻版。

辻調グループ校創設者辻静雄の生涯のテーマであったフランス料理研究の足跡を辿ることができます。また、料理を作るとはどういうことなのか、料理人の仕事とはどうあるべきかを問う言葉の数々は、今なお強く訴えかける力をもっています。

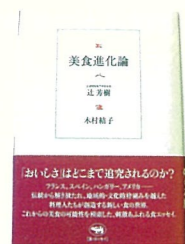


### レストランのパン カフェのパン

- 近藤敦志／著
- 柴田書店
- ¥2000＋税

2002年4月号から1年間、月刊「専門料理」に好評連載された「小規模レストランのための自家製パン講座」を大幅に加筆してまとめたもの。

スタッフの数や設備に限りのある小さなレストランやカフェでも、ベーカリーにひけをとらない美味しいパンを焼くコツが、分かりやすいプロセス写真入りで丁寧に解説されています。粉500g～1kg程度を基本分量として、少量で作れるレシピは、一般の家庭でも応用できます。



### 美食進化論

- 辻芳樹・木村結子／共著
- 晶文社
- ¥1600＋税

「おいしさ」をめぐる旅

「おいしさ」はどこまで追求されるのか? その答えを求めてフランス、スペイン、ハンガリー、アメリカへと旅に出た。著者が目にしたのは、伝統から解放され、地域的・文化的枠組みを越えた料理人たちが創造する新しい食の世界だった。

これからの美食の可能性を模索した、刺激あふれる食エッセイ。

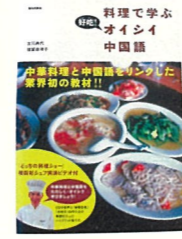


### ポケット・ワイン・ブック 第6版

- ヒュー・ジョンソン／著
- 辻静雄料理教育研究所訳
- 早川書房刊 ●¥4000＋税

全世界での累計売上750万部以上を誇る「ヒュー・ジョンソンのポケット・ワイン・ブック」の最新版訳。

5大陸にまたがる44カ国の良質ワインを、国別に4057項目で解説。主要生産国に関しては、詳しいヴィンテージ情報を収録。その他、ドウ品種104種の紹介やワインと料理の組み合わせ、専門用語の解説も含まれ、ポケット版ながらワインのミニ百科と呼ぶにふさわしい内容になっている。



### 料理で学ぶオイシイ中国語

- 古川典代・福富奈津子／共著
- 朝日出版社
- ¥2400＋税

辻調グループ校の中国語の授業(中国語専攻科)で使っていたテキストをもとに、自習できるように文法解説を丁寧にし、練習問題を追加。飲食に関するコラムも掲載。CDはテキスト本文の音声と横田先生の作る「麻婆豆腐」、「水餃子」の動画の入ったハイブリッド版です。巻末に調理用語集が付いています。



し、フランス側料理人の集中力はまったく途切れるどころか、さらにパワーアップ。アクティビティの終了時間まで1時間を切るうとした時、「さあ、仕上げにかかろ」という声でそれぞれが自分の料理を組み立て始めた。日本人側料理人と同様それぞれが個性的な発想をもとにした料理が作成されたが、彼らが共通して求めたのは日本人側が消そうとしたフランス産ヒラメ特有の匂いを際立たせること。彼らはそれをこう表現した。「ヨード臭を強調したかった」と。ところが試食した日本側料理人は「魚臭さはない」と感想を述べたのである。テュルボの「魚臭さ」を消すことを考えた日本料理を「ヨード臭に欠ける」と評価したフランスの料理人たちが、「ヨード臭」を強調したフランス料理に「魚臭さはない」と言った日本側料理人たち。摩訶不思議なことになった。

このアドリブ部分が成功すれば完璧になるが、時にはすべってしまうことがあるということですが(笑)。このあたりが日本とフランスの文化のちがいかも知れない。準備万端の仕込みを行い整然と料理を仕上げた日本側、ぎりぎりまで騒然と仕込みを行い、でもやはり見事に料理を仕上げたフランス側、単なるスキルだけの相違ではなく、このような姿勢の相違までが明瞭に出たWS。実に有効な結果だったように思われる。

100%計算つくされていく感じがする。見事としかいえない。フランス料理は80%の計算と20%のアドリブだ。だからこのアドリブ部分が成功すれば完璧になるが、時にはすべってしまうことがあるということですが(笑)。このあたりが日本とフランスの文化のちがいかも知れない。準備万端の仕込みを行い整然と料理を仕上げた日本側、ぎりぎりまで騒然と仕込みを行い、でもやはり見事に料理を仕上げたフランス側、単なるスキルだけの相違ではなく、このような姿勢の相違までが明瞭に出たWS。実に有効な結果だったように思われる。



辻調グループ校のウェブサイトのご案内 ①

辻調グループ校 コンピトゥムホームページ

面白い！  
役に立つ!!

http://www.tsujicho.com/compi

『コンピトゥムホームページ』は卒業生の活躍と更なるキャリアアップを応援します。毎月2回更新で、飲食業界の最新情報を提供したり、食材への知識を深めるコラムを連載しています。



- 「コンピトゥム」が目指すのは、卒業生同士や卒業生と辻調グループ校を繋ぎあわせ、卒業生にとって**有益な情報・場を提供**することです。それによって卒業生の**キャリアアップを支援**し、卒業生のそれぞれの活躍により飲食業界全体を盛り上げていきたいと考えています。
- 「コンピトゥム」は、これからウェブ上での**活動をさらに活発化**していく予定です。コンテンツの充実化はもちろんのこと、更新頻度をこれまで以上にあげて**リアルタイムでの情報の発信**を目指していきます。
- また、コンピトゥム事務局からの各種案内はホームページやEメールを活用し、**確実かつスピーディー**に情報を発信していきます。
- ぜひ、こまめに『**コンピトゥムホームページ**』をチェックしてください。取り上げて欲しい情報などがございましたら、下記の問い合わせ先までご連絡ください。

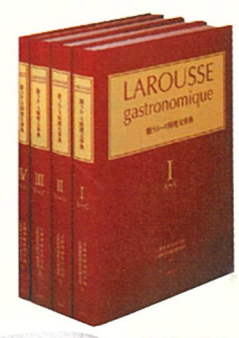
お問合せは **辻調グループ校 コンピトゥム事務局**

TEL 06-6629-6452 (平日午前10時～午後5時) | FAX 06-6627-1106

MAIL compi@tsuji.ac.jp | URL www.tsujicho.com/compi 担当/須山・荒幡

60年間に3度の大改訂を加えられ、世界中から高い評価を得ている料理総合大事典

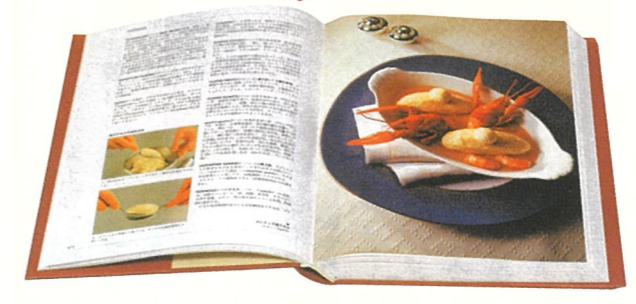
# 新ラルース料理大事典 (全4巻)



編集委員長 ジョエル・ロビュション

## 最新日本語版

- 4,000項目の百科事典
- 2,000点を超すルセット
- 600点のカラー
- フランス全土を22地方別にまとめた見開き頁特集

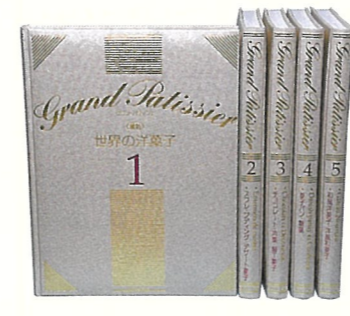


監修・翻訳 辻調理師専門学校  
辻静雄料理教育研究所

残部僅少!!

世界の優れたパティシエやシェフが洋菓子のプロに贈る新傾向の洋菓子全集

# 最新 世界の洋菓子 (全5巻)



## 国内・海外現地取材

- 現代の洋菓子をグローバルな視点から見直す新編集。ヨーロッパ、日本の一流パティシエ、名門菓子店、一流レストランの傑作を紹介
- 繊細なレシピと、手順をきわめた詳細プロセス写真、かゆいところに手の届く作り方レッスン
- 基本を重視、〈生地〉〈クリーム〉〈調理器具〉などもれなく紹介
- ヨーロッパの伝統が生み出した、幻の洋菓子を現地取材



監修・翻訳 大阪あべの辻製菓専門学校  
日本洋菓子協会連合会

|                  |            |                             |
|------------------|------------|-----------------------------|
| コンピトゥム会員<br>特別価格 | 新ラルース料理大事典 | 109,200円(税込) → 92,820円(税込)  |
|                  | 最新 世界の洋菓子  | 125,580円(税込) → 106,743円(税込) |

お申し込み/コンピトゥム事務局 TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106

発行/(株)同朋舎メディアプラン

辻調グループ校のウェブサイトのご案内 ②

# 辻調 おいしいネット

<http://www.tsujicho.com/oishii>



## ～楽しく学ぶ&お店をアピール～ 「コラム&レシピ」と「レストランガイド」を無料で ご利用いただけるようになりました!

### 1. 楽しく学ぶ

これまで有料会員の方のみご利用可能だった辻調グループ校職員による料理やお菓子、ワインなどの「コラム&レシピ」が会員登録(無料)をするだけでどなたでもご利用いただけるようになりました。「コラム&レシピ」は、毎週木曜日に2本立てで更新しています。

また、新たに「辻調ブックコレクション」のコーナーが登場!有料会員の方は、辻静雄(辻調グループ校創設者でありフランス料理研究家)の代表作である大著「フランス料理研究」など、すでに書店では手に入らない書籍のダウンロードが可能になります。

会員登録をするには、辻調『おいしいネット』内の「会員登録」をクリックしてください。他にも有料会員様に向けた特典を開発する予定です。お楽しみに!



### 2. お店をアピール

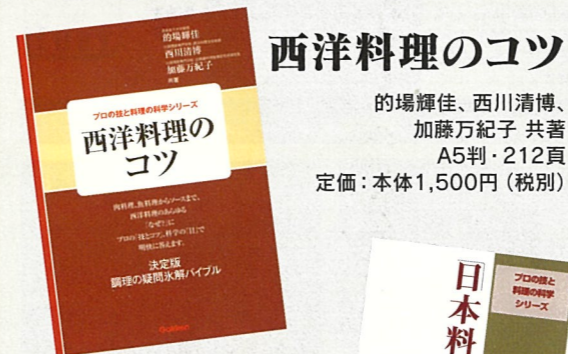
これまで有料サービスであった辻調『おいしいネット』(レストランガイド)への登録・掲載が2005年4月1日より無料でご利用いただけるようになりました。ぜひ、お店の宣伝PRのツールとしてご活用ください。「求人機能」や「クーポン機能」も備えています。  
※近日中に(レストランガイド)掲載店が100軒を突破する見込みです。



〈レストランガイド〉へのお申し込み先 辻調『おいしいネット』〈レストランガイド〉  
TEL 06-6629-6452 (平日午前10時～午後5時) FAX 06-6627-1106  
MAIL compi@tsuji.ac.jp URL www.tsujicho.com/oishii 担当/須山・荒嶋

## 知識を深める! 技を磨く! センスを研ぎ澄ます! 食と料理の専門書 Gakken

定評のベスト&ロングセラー  
プロの技と調理の科学シリーズ



### 西洋料理のコツ

的場輝佳、西川清博、  
加藤万紀子 共著  
A5判・212頁  
定価: 本体1,500円(税別)

### 日本料理のコツ

杉田浩一、比護和子、  
畑耕一郎 共著  
A5判・224頁  
定価: 本体1,460円(税別)



決定版・調理の疑問氷解バイブル! 基礎知識から実践的なテクまで、日本料理、西洋料理のあらゆる「なぜ?」に、プロの「技とコツ」と科学の「目」で明快に答えます。プロならば座右の書として活用したい1冊。\*両書とも、プロの技とコツについては、辻調理師専門学校教授陣が執筆。

和洋中の垣根を超えた器と料理の競演135例!

### ~器と料理~ 盛り付け秘伝

現代作家の器に盛る

野崎洋光・日高良実・河田吉功 共著  
AB判・176頁(内カラー160頁) 定価: 本体2,600円(税別)

器づかいにこだわりをもつ和洋中の実力派シェフ3人が、現代一流作家15人の土の器、木の器に創作料理を盛る。五感を研ぎ澄まして対峙する、器と料理の真剣勝負135番。



すべての「盛り付け」に、シェフ自身の意図とシェフ同士の相互批評を収録!!

- 登場する陶芸家と器 (抜粋/掲載順)  
\* 黒田泰蔵の逆反りの器  
\* 星正幸の薄焼縮め楕円鉢  
\* 三谷龍二のNoir鉢  
\* 太田修嗣のシンプルお重  
\* 大蔵達雄の根来  
\* 鯉江良二の台皿  
\* 鈴木五郎の茶釜の陶板  
\* 小川待子の白釉舟皿  
\* 隠崎隆一の鉢  
\* 須田晋善の色絵半月文皿  
\* 伊藤慶二の輪花鉢  
\* 坂田基内の陶箱  
\* 滝口和男の壺  
\* 板橋廣美の角皿 ほか



フランス菓子ルネサンス!  
素朴さと風土の香りを伝える田舎菓子。  
洗練と追憶が交錯する古都の伝統菓子。  
北はブルターニュから南はプロヴァンスまで、  
おばあちゃんのオーブンで、工房の窯で、  
焼かれ続けてきた人気菓子が勢ぞろい。

フランス菓子ルネサンス! いちど食べたら忘れられない!

### フランスの地方菓子 Gâteaux de Régions en France

作り継がれた美味しさ、旧くて新しいレシピ

ジャン=リュック・ムラン(辻製菓専門学校教授) 著  
AB判上製・オールカラー・144頁 定価: 本体2,700円(税別)

これまで名前は聞いていても作り方は意外と知られていなかったフランスのカントリーケーキを地方別に網羅して紹介する初めての本格レシピ本。素朴さと風土の香りを伝える田舎菓子、洗練と追憶が交錯する古都の伝統菓子、祝い事や行事に欠かせない祭り菓子など、北はブルターニュから南はプロヴァンスまで、おばあちゃんのオーブンで、菓子屋の工房の窯で、ずーっと焼かれ続けてきた定番のカントリーケーキが勢揃い。菓子作りの基本を押さえたレシピを中心に、詳細なプロセス写真とともに解説する。それぞれのお菓子にまつわる、誕生のエピソードや雑談も魅力のひとつ。

厨房からの視点で書かれた初めての高級フランス料理通史

### ~プロのための~ フランス料理の歴史 Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers

時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜

ジャン=ピエール・ブーラン&エドモン・ネランク共著/  
山内秀文(辻調理師専門学校) 訳 A5判・200頁 定価: 本体2,200円(税別)

従来、フランス料理の歴史といえば、美食や食文化史的な視点、つまり食べる側の論理で語られることがほとんどであったが、本書では、徹底的にプロの視点=作る側の論理に立って、高級フランス料理の流れを辿っている。例えば、具体的な調理技術の進歩とか、レストランの業態の変化やメニュー構成法の変遷など、プロの業界人にとって実用性・即効性のある知識や情報が網羅的に解説されている。また、料理界の流れを決定的に変えたスーパーシェフや偉大な食通たちについても丹念に紹介されていることも特筆すべき点。とりわけ1970年代のヌーヴェル・キュイジーヌから現代に至る激動の時代について包括的な解説が加えられたのは初めての試みといってもよい。



**栃木県 日本料理 銀釜**



大正13年4月創業の老舗で、本多氏は3代目。おすすめ料理は五目釜めし。旬の素材(春は竹の子、夏はうなぎ、秋は松茸、冬はかき)を厳選し、注文が通ってから釜で炊き上げ、輪島塗の漆の器で供される。創業75年の秘伝のタレで焼いた自慢の焼鳥や竜田揚げも人気。「炊飯器で炊いたご飯しか食べたことのない若者に昔ながらの釜で炊き上げたご飯の“おこげ”を味わってもらいたい。」

**本多 由紀夫**(調理17期生)  
栃木県足利市通2-2627  
TEL. 0284-21-2657

**長崎県 日本料理 花洛**



1997年にオープン。お店は繁華街にあるにもかかわらず、玄関を歩くと外の騒がしさが嘘のような静かな雰囲気。旬の料理と料理に合う全国の地酒を提供。おすすめ料理は、昼の旬香膳、花洛弁当、ミニ会席、夜のおまかせ会席。季節によっておこげ懐石やフグコースも人気がある。「お客様と直接コミュニケーションが取れる」カウンター形式の花洛別館「草庵」もオープン。

**中野 敏**(調理11期生)  
長崎市鍛冶屋町1-19  
TEL. 095-823-9313

**岡山県 日本料理 ひな市**



大阪の「梅市」で4年間勤務の後、23歳で地元岡山で独立。地元の素材はもちろん、様々な素材を取り揃え、お客様の顔を窺いながら「オーダーメイドのおまかせ料理」を提供できるよう努力。「お客様に愛される店作りを心がけ、スタッフと共に幸せを感じられるよう頑張りたい」と語る羽村主人。姉妹店として「はむら」、「爺や」、「福山 ひな市」、「はむら茶屋」がある。

**羽村 敏哉**(調理21期生)  
岡山市天神町5-2 十月館1F  
TEL. 086-225-6364

**福島県 日本料理 和餐**



親の店を継ぐために辻調に入学し、卒業後は東京「吉兆」で7年間修行。地元の料亭の料理長を経て、1991年に独立。より多くのお客様が楽しめるお店を目指し、移転。客席を増やし、一人あたりの単価を下げて、さらに完全個室化を実現。料理は、729通りの中から選べるプリフィクススタイルを導入。これまで通り高級食材が満載のおまかせ懐石もあり。プライベートにも接待にも利用できる。

**佐久間 勝幸**(調理24期生)  
福島県郡山市駅前2-6-3 メゾンビル2F  
TEL. 0249-25-0223

**奈良県 和食工房 橙**



1998年に独立。少人数で料理やお酒を楽しむことができる落ち着いた雰囲気のお店。献立は、日替わりの一品料理で積極的に京野菜を取り入れている。また、予約で会席料理(5000円と7000円)も提供。冬期は鍋料理、とりわけ「京風白味噌鍋」がおすすめ。「飲食店の経営が難しいといわれる奈良の土地柄に左右されず、お客様に気に入ったいただけるお店作りを心がけている」とのこと。

**児林 敦史**(調理25期生)  
奈良市芝辻町4-6-10  
TEL. 0742-33-6044

**山口県 欧風アレンジ 鉄板焼きレストラン キャブテン**



1993年に独立したときから、フレンチと鉄板焼きの融合というスタイルを始める。「最近になって、都心でもこのスタイルが流行っている」と聞きました。自分が信じてやってきたことが間違いでなかったと感じています」と語るシェフ。料理は三方を海に囲まれた山口県ならではの新鮮な魚介類、あじす牛や農産物を使用し地元の素材の良さをお客様に再認識してもらいたいと奮闘中。

**藤谷 幸司**(調理26期生)  
山口県宇部市港町1-11-56  
TEL. 0836-33-6363

**佐賀県 懐石 宿 扇屋**



以前、某テレビ局で安くて質の高い温泉旅館という特集番組が放映され、その番組で見事グランプリを2年連続で受賞。茶室を思わせる落ち着いた部屋で、くつろぎながら一品ずつ料理をいただく。「商売というのは、お客様だけでなく、オーナーを含め働いている人たちが全員が満足しなければ成り立ちません」と語るご主人。常にベストを尽くしたサービスをお客様に提供することを心がけているとのこと。

**山下 裕輔**(調理24期生)  
佐賀県武雄市武雄町大字武雄7399  
TEL. 0954-22-3188


**鹿児島県 板前割烹 一作**



鹿児島の天文館という南九州一の繁華街の中心にあつて、落ち着いた雰囲気のある日本料理店。大阪や京都の割烹店での修行を経て、1989年10月に独立。料理は、季節に応じて河豚、鱈、すっぽんなどを提供。西洋や中華の食材や技法を幅広く取り入れ、多様なニーズに対応できるよう心がけているとのこと。「一喜一憂することなく、日々平常心を保って仕事に取り組んでいます。」

**古木 晃**(調理22期生)  
鹿児島県鹿児島市山之口町3-4  
TEL. 099-224-4670

**岐阜県 日本料理 水野**



京都祇園「川上」で5年間、同じ祇園の「味舌」で3年間勤務し、1991年に独立。昼は地元の女性客が中心で、夜は会社役員や医者といった幅広い客層。日曜、祭日には祝い事や法事などの団体客で賑わっている。料理はおまかせのコース料理。素材の良さと全体のバランスの良さが話題に。最後に出すデザートは和菓子が特に評判で、料理専門誌「月刊専門料理」でも紹介されている。

**水野 貴始**(調理23期生)  
岐阜県多治見市池田町5-52  
TEL. 0572-25-5607

**愛知県 会席 小久保**



1998年に独立。小久保さんが10年来集めてこられた器に、心を込めて作る料理を盛り込み提供。おすすめは自家製の胡麻豆腐、デザートでは黒みつシャーベットをのせた白玉あんみつ、葛きりなど。「諸先輩方から教えていただいた知識や技術を若い従業員に伝えていくことがこれからの自分の役割だと思っています。また、その教えを大切に一所懸命にやることが先輩方への感謝につながる」と信じています」と語る。

**小久保 公正**(調理22期生)  
名古屋千種区城山町2-1-2  
TEL. 052-764-5410

**香川県 ラ・プロヴァンス**



閑静な住宅街に佇む隠れ家的なフレンチレストラン。窓からは、樹齢500年を数える岩浜の松が映える日本庭園。「新鮮かつ豊富な地元魚介類と野菜を中心に、自然や身体に優しい料理を提供することを心がけている」とのこと。おすすめは「鮮魚のボワレ 季節の野菜添え」や驚くほど口あたりの軽い「ミルフィーユ」。併設したケーキブティックもレストランのエスプリそのままに高いレベルでの「作品」を目指す。

**織田 俊郎**(調理15期生)  
香川県高松市多賀町3-16-14  
TEL. 087-862-0288

**徳島県 ビストロ ミルアン**



大阪「ホテルプラザ」で9年間勤務の後、1991年に地元で独立。同じ市内で移転し、お客様よりコミュニケーションが取れるスタイルに。新鮮な魚介類、野菜など徳島産にこだわり旬の素材をふんだんに使用する料理が評判。鳴門鯛のボワレなど、メニューは朝市場で魚などを仕入れてから考える。ワインは常時フランス、カリフォルニア、オーストラリアなど幅広く120種類ほどを揃えている。

**福田 隆**(調理23期生)  
徳島市下助町4-57-1  
TEL. 0886-26-5445

**鳥取県 フランス田舎料理 ビストロ フライバン**



東京「クレールド赤坂」で伝説の料理人、志度藤雄氏に師事。その後、フランスで3年半修行を積み、東京や大阪で料理長を務める。1996年に地元にて独立。地元鳥取の食材を使い、料理は地元のお客様に喜んでもらえるように、フランス料理をベースに奥平シェフ流にアレンジしている。「鳥取の食文化発展に少しでも貢献したい。そのために、地元根付いた店であるよう日々努力するのみ」と語る。

**奥平 常男**(調理17期生)  
鳥取市温泉町111 ダイコビル1F  
TEL. 0857-29-1324

**群馬県 レストラン ミモレット**



渡仏し、2店舗で研修した経験のあるシェフ。研修先の北フランスで出会ったチーズ「ミモレット」を店名に。アットホームで落ち着いた店内にゆったりとテーブルカレイアウトされている。年配の夫婦やお一人のお客様も多い。料理はプリフィクススタイルのコース料理を提供。前菜、メインはそれぞれ10種類以上用意され、デザートでは20種類を盛り合わせたチーズプレートから好みのチーズを選べる。

**大津 泰彦**(大阪フランス・イタリアカレッジ1期生/フランス校調理18期生)  
**大津 章子**旧姓:宮野(国立フランス・イタリアカレッジ7期生)  
群馬県伊勢崎市大手町26-2 大手町ICビル1F  
TEL. 0270-26-6885

**和歌山県 イタリア料理 アイダ**



田園風景の中に建つ一軒家の店はまるで友人宅に招かれたような温かい空間。料理は素材の持っている個性(甘味、苦味、酸味、辛味、香りなど)を最大限に生かし、それらをストレートに表現。野菜は収穫してから1時間も経つと風味が変わることもあるので、オーダーが入ってから自家菜園に採りに行くことも。「“幸せな気分になれた”とおっしゃっていただけよう頑張りたい。」

**小林 寛司**(調理32期生)  
和歌山県那賀郡岩出町川尻71-5  
TEL. 0736-63-2227

**全 国  
うまいもの  
縦 断**

コンピトゥム会報誌 第1号から第11号で紹介した、日本各地の辻調グループ校卒業生の「美味しいお店」を一挙掲載!


**東京都 レストラン モナリザ**



高級フランス料理店「タイユヴァン・ロブション」のシェフを経て、1997年1月に独立。「三ツ星レストランの味をリーズナブルな値段で提供することをモットーに、幅広い客層、年齢層に楽しく食事のできる店を目指している。フランス料理は本当に美味しいものであるというのを伝えたい」と語るシェフ。当然、雰囲気作りも重視。緊張することなく、居心地が良いと感じられるようなサービスを提供している。

**河野 透**(調理17期生)  
東京都渋谷区恵比寿西1-14-4  
TEL. 03-5458-1887

**愛媛県 イタリア料理 ロマーナ**



幅広い年齢層、一人からグループまで楽しめる雰囲気のあるイタリア料理店。手打ちパスタや仔牛料理など本格的な料理とイタリア全土のワインを提供。オーナーは、大阪の老舗「チヂ」で修行後、地元で現在のお店をオープンしてもうじき30年。地元からの支持は厚く、1998年には若い女性やカップルをターゲットにした姉妹店「イルビアーノ」をオープン。「あと2店舗ほど展開したい」とオーナーはまだまだ意欲的。

**坂上 好乙**(調理13期生)  
愛媛県松山市湊町5-4-2 健勝ビル2F  
TEL. 089-932-3683

**石川県 レストラン シェ・ヌウ**



地元金沢で修行を積みながら、独学で地物野菜や近海魚介を用いた料理について研鑽を重ね、30歳で念願の独立を果たす。「食材に国境はない」をテーマに、地元の食材をふんだんに取り入れた創作的なフランス料理を提供。大橋オーナーの信念で、料理人自らサービスを行い、より一層お客様に満足していただけるよう努めている。「今後も生まれ育った地元金沢で、自然体で料理に取り組みたい」と抱負を語る。

**大橋 正純**(調理17期生)  
石川県金沢市大桑町力392  
TEL. 076-229-4811



**福島県 Backerei 来麗夢 (クレム)**

ドイツの「ベッカライ クレム」と地元の「インストアペカリー」での勤務を経て1996年に独立。店内は白を基調とし、温かみのある照明で統一。おすすめのアイテムは、ドイツで学んだ本格的なライ麦パン。パニラチーズを使用した手作りカスタードのクリームパンや無添加のイギリスブレッドやレーズンパンも人気。主婦層を中心に子供からお年寄りまで幅広い客層から支持を集めている。

**高萩 定夫 (製パン2期生)**  
福島県いわき市平九品寺町1-16  
TEL. 0246-24-3773



**茨城県 フランス菓子 アルル**

来店したお客様に可愛らしい、温もりがあるお店と思ってもらえるような作りと接客を心がけている。材料にこだわり、卵は自家製無農薬野菜だけで育てた鶏のもの、牛乳は原乳の風味に近く、牧草だけで育てた牛の低音殺菌のものを使用。一番人気の商品は、バターと牛乳をたっぷり使用して焼き上げたシュークリーム。オーナーおすすめの商品は、チーズケーキと焼き菓子のフリアン。

**伊藤 早人 (調理24期生)**  
茨城県つくば市桜3-8-4 グレアール105  
TEL. 0298-57-7531



**三重県 お菓子の工房 タンブラン**

「アンリ・シャルパンティエ」、神戸「ダニエル」を経て、1995年に独立。パリの街角にあるケーキ屋さんをイメージしたかわいいお店。店内には、甘い香りがいっぱい。その味は絶品と評判で、お店のファンが足繁く通っている。カフェも併設。去年10月に分店して、パン専門店の「ジュエ・ド・タンブラン」をオープン。三重県宮川村の清水を使用したバゲットや天然酵母のパンが人気。

**加藤 宗敏 (調理26期生)**  
**加藤 悦子 (旧姓:前中 (製菓4期生))**  
三重県四日市市橋の森2-11-3 シュロス橋の森1F  
TEL. 0593-55-1525



**宮城県 洋菓子店 ニンナ・ナンナ**

白と黄色でまとめたインテリアで、壁には画集や雑誌をディスプレイしお客が自由に読めるようになっている。タルトをメインとしたお店で、人気の商品はベリー、バナナ、洋ナシなどのタルト。「まだまだ勉強中なので、直接お客様から意見を聞いて、できるだけ理想に近いケーキを作るように心がけている」と語る。2004年には、同市内のショッピングセンターに姉妹店を出店。

**森 美樹 (国立製菓カレッジ6期生)**  
宮城県仙台市青葉区堤通南宮町5-22  
TEL. 022-233-8892



**山梨県 フランス菓子 ドゥ・ミール**

自然に囲まれ、小鳥のさえずりを聞きながらフランス菓子と冷たいカフェ・オレで癒しのティータイムが楽しめる洋菓子店。地元明野村では6月頃からブルーベリーが、10月頃からリンゴが実り、新鮮な果物を使用したたくさんの商品がショーケースを彩る。人気の商品は、9月から翌4月までのモンブラン。メレンゲのかりった食感の中でモンクリームと無糖生クリームがとろける。

**名取 ようこ (旧姓:遠藤 (国立製菓カレッジ1期生/フランス校製菓14期生))**  
山梨県北巨摩郡明野村浅尾原5259-210  
TEL. 0551-25-2889



**福井県 中国菜館 桃李**

お店は昔の蔵を改装して落ち着いた和の空間になっている。素材に特別なこだわりはないが、お客様が安心して召し上がっていただけるものだけを使用。お昼の日替わりランチや団体客にはコース料理(4000円〜)が人気。デザートは杏仁豆腐は女性客から特に人気。「肩肘張らず遊び心を取り入れながら、これまで以上にお客様に信頼していただける場を提供したい」と語る。

**岡本 嘉也 (調理28期生)**  
福井県武生市蓬萊町3-28  
TEL. 0778-21-5285



**福岡県 中国厨房 雅屋**

北九州市小倉は三方を海に囲まれ、南は山。海の幸と山の幸が容易に手に入るの地元で取れる新鮮な素材を積極的に使用している。料理はオーソドックスなメニューで、本日のおすすめと週替わりのおすすめは魚介類と旬の野菜を組み合わせて提供。「小倉ではゆっくり食べて、飲んで楽しめる中国料理店が少ないので、料理からサービスまでしっかりと気を配り、お客様に喜んでもらえる店にしたい」と語る。

**内田 雅也 (調理20期生)**  
福岡県北九州市小倉北区京町3-5-4 坂本ビル1F  
TEL. 093-511-2100



**広島県 パティスリー イマージュ**

オーナーは、兵庫・芦屋の「アンリ・シャルパンティエ」で13年間商品開発の仕事に携わり、1997年11月に広島市内の住宅街にお店をオープン。店内は、南仏をイメージした明るくカジュアルな雰囲気。客層は幅広く、男性客も多い。おすすめのアイテムは、「シュー・アラ・クレム」と「イマージュ」(ブティ・フロマージュ)。「自分らしい菓子を作り、地元から愛される店を目指しています。」

**花口 庄太郎 (調理23期生)**  
広島市西区井口台1-13-34-107  
TEL. 082-277-4661



**滋賀県 シェリー**

1997年地元八日市市での開業以来、製造から販売まですべて一人でこなす。敷地内ではケーキに使用するハーブを栽培するなど材料へのこだわりも意欲的。お店はログハウス調で落ち着いた雰囲気があり、どのケーキも甘さを控えているので男性客も多く、幅広い年齢層のお客様から愛されている。人気の商品は旬のフルーツを使用するお菓子や酸味のきいたバイクドチーズケーキなど。

**藤井 敬子 (製菓7期生/フランス校製菓12期生)**  
滋賀県八日市市幸町1-45  
TEL. 0748-25-0305



**群馬県 菓子工房 アンジェリック**

1997年にオープン。「若い女性がオーナーシェフの洋菓子店」をアピール。繁華街から少し離れた立地だが、小学生から年配の方まで幅広い年齢層からの支持を得ている。人気のお菓子は、酸味と甘味の2種類のムースを組み合わせた「天使の涙」、季節ごとの果実をふんだんに使用する「詩季のタルト」など。「これからもずっとお菓子作り続けたい」と原田オーナーは語る。

**原田 美佐子 (製菓7期生)**  
群馬県高崎市菊地町416-2  
TEL. 027-344-6544



**兵庫県 ラヴェニール・チャイナ**

1999年11月にオープン。店内は、一見西洋料理店を思わせる内装で、BGMにはジャズが流れる落ち着いた雰囲気。中国料理店。料理は、四川料理をベースに西洋料理を取り入れた創作中華。おすすめは、バジルの風味と豆板醤の辛味が利いたナスのハーブソテーや、四川風麻婆豆腐など。デザートはすべて手作りで、常時7種類用意されている。コース料理は、1人前ずつにお皿に盛って提供。

**今村 浩之 (調理28期生)**  
**今村 理恵子 (旧姓:伊豆倉 (調理32期生))**  
兵庫県西宮市羽衣町10-21 夙川K.Sビル11F  
TEL. 0798-26-3656



**長野県 中国料理 桂花**

店内はエンジを基調にした落ち着いた雰囲気。料理は広東料理をベースに、油を控え食べやすさ調整することを心がけている。おすすめ料理は、車エビのマヨネーズソース、自家製おこげの五目あんかけ、豚角煮ご飯など。「常にお客様を飽きさせない新しい料理を提供することも大切ですが、良いサービスを通じて楽しんでいただける食空間の提供をこころがけていきたい」と語る。

**郷津 章 (調理25期生)**  
長野県北安曇郡白馬村北城265-35  
TEL. 0261-72-6202



**静岡県 中国四川料理 桃翠茶寮**

「豊橋グランドホテル四川飯店」を経て、「浜松四川飯店」を経て、「ホテルサンルート清水」で料理長を務める。1994年に独立。昼はランチセットを中心としたメニューで、夜はコース料理のみの予約制。料理は週替わりのランチがおすすめだが、単品で五目やキノコ、五目メンなども人気がある。夜は3000円の月替わりコースが売れ筋。「今後は、メニュー開発や従業員育成に力をいれたい」と語る。

**渡会 寿美男 (調理18期生)**  
静岡県日田町6-19  
TEL. 054-252-7635



**山口県 中国家庭料理 天山房**

「四川飯店」や「敦煌」での勤務を経て、1997年に独立。「気軽に美味しくヘルシーに」がモットーで、若者からお年寄りまで幅広い層に支持され、また行きたくなくなるようなアットホームなお店と評判。当日買出しの食材を使用した日替わりランチ、飲茶コース、本日のおまかせコース料理をはじめ、具材のミルク炒め、五目おこげ、蒸し豆腐のカニ肉あんかけ、自家製四川ダックなどがおすすめ。

**新井 茂次 (調理17期生)**  
山口県防府市田島796-1  
TEL. 0835-25-1031



**北海道 中国料理 侑膳**

東京「赤坂四川飯店」で6年間、「天外天」で7年間、「札幌ホテルロトン」で5年間の勤務を経て、2000年12月に地元で独立。地柄を考え、お店は温もりを強調。中国らしさをあえて出さず、店内は気軽に入れる店作りで若い客からファミリー客までつづらげる。料理はアラカルトのみで、リーズナブルな価格帯。おすすめはおこげ料理、スープの炒飯、ガツの黒コショウ炒めなど。

**海老 祐司 (調理22期生)**  
北海道札幌市北区北33条西12-4-16  
TEL. 011-708-0509



**沖縄県 かつほう 山吹**

実家の仕出しを手伝う傍ら全国各地を食べ歩き、ジャンルを越えて料理人や経営者と交流を深めたことが現在の店へとつながっている。食材は沖縄、特に店のある北部で取れる野草や野菜、魚、豚肉などを生産者とのネットワークを通じて調達。おすすめは地元で取れる食材で構成したおまかせコース(5000~8000円)。沖縄の酒、泡盛に合うラフテーやグランクンの西京焼などが人気のメニュー。

**新里 清光 (調理16期生)**  
**新里 求 (調理26期生)**  
沖縄県東大東1-7-19  
TEL. 0980-52-2143



**岐阜県 食べ処 呑み処 美膳 (びぜん)**

和・洋・中を取り入れたメニューが豊富な小料理屋。一品一品手作りで、注文が入ってから作るこだわりの持ちよう。おすすめは自家製胡麻豆腐と玉子豆腐、そしてだし巻き玉子。特に、だし巻き玉子はほとんどの客が注文し「ひと味違う」と評判。「料理はマンネリにならないように常に新しいことを考え、お客様に喜んでいただける料理を作り続けたい」とのこと。

**元木 ゆう子 (調理28期生)**  
岐阜県大垣市郡町3-29  
TEL. 0584-75-3936



**奈良県 味倶楽部 漫遊楼**

吉野杉を利用して建てられた、一見中国料理店に見えないログハウス風のおしゃれな建物。安くて美味しい四川料理を食べようと店の前には行列ができるほどの盛況ぶり。人気アイテムは、日替わりの特製ランチ1200円。コースは3000円からお客様のご要望に応じていろいろと設定ができるとのこと。「店の雰囲気、味、サービスの向上を目指して、日々仕事に取り組んでいます。」

**成田 英 (調理19期生)**  
奈良県橿原市城殿町253-1  
TEL. 0744-29-6133



**熊本県 中国料理 金糸猴菜館**

赤、黒、黄色を基調とした店内は、モダンで明るいファミリー型の中国料理店。休日には行列ができるほどの繁盛ぶり。ご主人は、ホテルレストランで長年腕を磨き、1990年に独立。おすすめのアイテムは、お好みファミリーコース2500円(お一人様)。料理20種類の中からメイン料理を選べる。「新しい料理の追及とサービスの向上を目指して、日々仕事に取り組んでいます。」

**馬場 一光 (調理18期生)**  
熊本県小山市町845-1  
TEL. 096-389-3678



**栃木県 中国料理 紫雲楼**

卒業後、新宿「マダリンソレス」に就職し、その後「東京大飯店」で6年間勤務。「四川飯店」「宮本飯店」を経て、1993年に独立。場所柄、昼はサラリーマンやOLのお客様が多く、夜や土日は子供連れなどのファミリー客が多い。おすすめ料理は乾焼明蝦、付景炒飯など。「これからはさらにリーズナブルな値段で料理を提供し、地元根付いた店作りを目指したい。」

**平尾 恭一 (調理22期生)**  
栃木県小山市駅東通1-45-5  
TEL. 0285-25-8878



**エコール・キュリネール国立  
第2回「秋味祭」(あきみさい)開催のお知らせ**

●エコール・キュリネール国立では10月30日に第2回「秋味祭」を開催いたします。学生が半年間で学んだことを生かし、一般者、卒業生に料理やお菓子を販売する場として行ないます。卒業生の皆様のご来場をお待ちしております。

日時：10月30日(日) 11:00~16:00  
会場：エコール・キュリネール国立  
内容：料理とお菓子の販売(¥100~¥600)

※駐車場がございませんので、車での来場はご遠慮ください。  
※毎年2月に開催しております「国立祭」は保護者対象で開催いたしますので、卒業生の方はご入場いただけません。予めご了承ください。

問い合わせ先  
担当者：橋本  
TEL:042-571-1101(代表)

**奨学金制度スタート!!**

●平成18年度入学者より、特待生・学費減免制度を実施します。

■卒業生のお子様やご兄弟・ご姉妹が入学される場合、入学金25万円の学費を免除します。  
■推薦入学対象者のうち成績優秀者や資格保有者を対象として特待生を選考し、奨学金を支給します。

●資料請求・お問い合わせ

辻調グループ校 総合入学会内係  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11  
☎0120-24-2418 (FAX共通)  
E-mail nyugaku@tsuji.ac.jp

●特待生・学費減免制度の概要は、下記Webページでもご覧いただけます。

http://www.tsuji.ac.jp/school/support/a12.html  
(Google検索「辻調 奨学金」でアクセス可)

**平成18年度より校名が変わります。**

●【エコール・キュリネール大阪あべの】【エコール・キュリネール国立】は、それぞれ【エコール 辻 大阪】【エコール 辻 東京】として再編され、各カレッジは「課程」「コース」という位置付けになります。

新名称は以下の通りです。

■【エコール 辻 大阪】  
・フランス・イタリア料理課程  
・日本料理課程  
・パン・マスターコース  
・製菓マスターコース

■【エコール 辻 東京】  
・フランス・イタリア料理課程  
・日本料理課程  
・製菓課程

辻調グループ校 コンピトゥム事務局

TEL 06-6629-6452  
E-Mail compi@tsuji.ac.jp

**辻調グループ校と卒業生のコラボレーション企画  
ホームページ・スペシャルコンテンツ  
「人生を美味しくする仕事」好評公開中。**

●今年6月下旬~7月、辻調グループ校では卒業生とのコラボレーションによる初めての交通広告キャンペーンを開催しました。テーマは「人生を美味しくする仕事」。卒業生のお店のライブ感あふれる写真と、12名の卒業生の感動エピソードで構成したキャンペーンポスターを制作し、京阪神と首都圏の主要駅に掲示しました。その内容を現在、辻調グループ校ホームページ上の「スペシャルコンテンツ」として公開中。今回の協力者である卒業生のプロフィールやお店情報も閲覧できる充実したサイトになっています。

辻調グループ校は、今後も積極的に卒業生のみなさんとのコラボレーションを企画していく予定ですのでご期待ください。

※Special Contents⇒http://www.tsuji.com  
又は http://www.tsuji.ac.jp

どちらのサイトもトップページの画像をクリックしてください。



**食育教室「おいしさってなんだろう?」  
一味覚学習入門」開催**

辻調グループ校は、「食」のプロの育成とともに、食の世界をより豊かにすることを目指した「食育」に積極的に取り組んでいます。

2005年8月4日および23日、本校は社団法人「全国調理師養成施設協会」との協同主催で、近畿圏の中・高校生を対象にした食育教室「おいしさってなんだろう?一味覚学習入門」を開催いたしました。口だけでなく、目や鼻、さらに耳や手など、「五感」のすべてが味わいに関わることを確かめる体験学習や、甘味・酸味・苦味・塩味の違いやその組み合わせによる味の成り立ちを紹介する料理講習を行い、そのあと、教育関係者との食育をテーマとした懇談会を実施しました。

今後、本校は様々な教育者、研究者、業界、生産者の皆さんと連携して「食文化教育」を推進していきます。関心のある方は是非ご連絡ください。

問い合わせ先  
辻調グループ校 食育推進室  
TEL 06-6624-8339 FAX 06-6622-6280  
E-mail shokuiku@tsuji.ac.jp



**辻調グループ校総合サイト  
(tsujicho.com)**

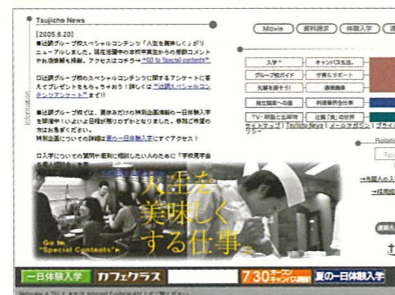
●(tsujicho.com)は、辻調グループ校の入学案内やメディア情報、通信教育講座、辻調グループ校職員によるコラム&レシピ(辻調おいしいネット)、卒業生ネットワーク(コンピトゥム)など各コンテンツへの入口となるポータルサイトです。辻調グループ校のことで何か知りたいことがあれば、まずは(tsuji.com)へアクセスしてみてください!

(tsujicho.com) http://www.tsuji.com

■(tsujicho.com) TOP



■辻調グループ校各学校案内



■辻調おいしいネット



■コンピトゥム



**辻製菓専門学校職員が大活躍!**

●「食博覧会」

2005年4月28日~5月8日まで、大阪・南港のインテックス大阪にて「'05食博覧会・大阪」が開催されました。「食博覧会」は、4年に一度開催される「食」関連の大規模なイベントとして注目を集めています。



●今井雅弘先生作品「歌舞伎」 ●大庭浩男先生作品「オペラ」  
大阪府知事賞 総務大臣賞

1985年に第1回「食博覧会」が開催され、今年で第6回を迎え、累計入場者数は280万人(第5回までの実績)を突破しました。「食博」のコンセプトは“豊かな食”。会場ではこのコンセプトに沿って、多彩な展示作品が紹介され、製菓展示ブースには華やかな工芸菓子やビエスモンテが数多く出展されました。辻調グループ校からは今井雅弘先生(作品名「歌舞伎」写真左)と大庭浩男先生(作品名「オペラ」写真右)がそれぞれ作品を出展し、「大阪府知事賞」と「総務大臣賞」を獲得いたしました。

●「大阪府洋菓子技術コンテスト」

2005年7月2日(土)、大阪あべの辻製菓専門学校にて大阪府洋菓子協会主催の「第2回大阪府洋菓子技術コンテスト」が開催されました。

同コンテストの開催目的は、洋菓子業界従事者の技術向上と洋菓子業界の発展を図ることです。当日は大きく4部門(自由課題、ビエスモンテ、小型工芸菓子、ディスプレイ)に分かれて競技が行われ、洋菓子業界に従事して数年の若手から中堅、ベテランまで総勢83名が参加されました。辻調グループ校の卒業生の姿が数多く見受けられ、母校で素晴らしい作品を披露してくれました。また、辻調グループ校職員も参加し、杉本夕子先生がビエスモンテの部門で、小林直子先生がディスプレイの部門で優勝いたしました。



●小林直子先生作品



●杉本夕子先生作品

**「コンピトゥム」定期総会及び  
「デザートのコセンサス」フォーラム開催!**

●2005年8月19日、辻調理師専門学校本館 視聴覚教室にて「コンピトゥム」定期総会および「デザートのコセンサス」フォーラムが開催されました。当日は、120名を超える大勢の会員の方々が参加され、また辻調グループ校の多くの職員の協力もあって、これまでにない盛り上がりを見せてくれました。



定期総会では「コンピトゥム」会則改正案や「コンピトゥム」新役員案の決議、昨年度の活動内容や今年度の活動方針の報告が行われました。当日承認された会則改正内容や新役員一覧などの詳細は、同封された別紙をご覧ください。

「デザートのコセンサス」フォーラムでは、辻調グループ校の日本料理・西洋料理・中国料理・洋菓子・和菓子を担当する各職員が登場し、それぞれの技術や知識をフュージョンさせた新しいデザートを作成いたしました。完成したデザートなどの詳細は、「コンピトゥム」のホームページで紹介されていますので、ぜひご覧ください。



また、国立校で開催された「コンピトゥム」講習会(パスタ講習会、ラッピング講習会、チーズ講習会)もホームページ上で紹介されていますので、そちらもぜひご覧ください。

コンピトゥムホームページ  
http://www.tsuji.com/compi

**COMPITUM  
ニュース &  
トピックス  
2005.AUTUMN**

**コンピトゥム石川県支部講習会開催!**

●2005年8月4日、石川県金沢市の北国新聞会館10階のクッキングサロンにて「コンピトゥム」石川県支部講習会が開催されました。



当日は、最近話題の(加賀野菜)をテーマに、野菜ソムリエの資格を持つ元林太先生による(加賀野菜の魅力)についての講演会と、(加賀野菜の饗宴)と題して辻調グループ校卒業生の磯田健先生(「翠園」オーナー)と辻調グループ校職員の高岡和也先生による料理講習が行われました。詳細につきましては、「コンピトゥム」ホームページをご覧ください。



石川県支部講習会を通じて、(加賀野菜)のルーツを探り、その特徴を学び、同素材の持つ新たな可能性を発見するという知識向上の他に、同じ金沢市内で飲食業に従事しつつも互いに知らなかった会員同士が出会い、繋がりを持つ機会を提供することができました。石川県支部会の活動はまだ規模は小さいものの、“人や情報が行き交う場を提供する”という「コンピトゥム」活動の原点ともいえます。今後も定期的にこうした催しを開き、「コンピトゥム」会員同士が一致団結して石川県の飲食業界を盛り上げてくれることを期待しています。

コンピトゥムホームページ  
http://www.tsuji.com/compi

## 月刊専門料理年間定期購読案内

月刊

## 専門料理

料理雑誌の最高学府  
秀逸な料理技術と最新の情報を  
より早く、正確に伝えます  
毎月19日発売 定価1470円(税込)  
A4変型判 約200頁

日本料理、イタリア料理、フランス料理、中国料理、その他各国料理の技術と情報を満載。カラー写真を豊富に使い、料理人の方々が必要とする技術や食材にまつわる情報を、詳しくわかりやすくお伝えします。新進気鋭の料理人や話題の食のトピックもいち早く紹介。斯界の第一人者による強力連載も多数掲載。

◆最近の特集……記念日の料理／チーズを識る／イタリア料理、郷土に根づくおいしさ／食前酒・食後酒を考える／クロスオーバーする料理／「フュージョン」の現在／デザートと、その素材／国産調味料の産地を訪ねる／料理人の可能性／乾燥パスタのキーワード／魚料理の今／日本料理の「伝統」と「これから」 他

◆主な連載……フランスの地方で活躍する若手シェフたち／技術講座[フランス料理 定番素材を識る、使う／イタリア料理 シンプルで力強い料理／中国料理 温故知新 伝えたい技とコツ／日本料理 盛付指南／デザート もっとおいしいお菓子のために]／瓢亭 四季のもてなし／産地を訪ねる 料理の素材、日本の食材／メートル対談・サービスは、レストランの決め手／アラン・デュカス「料理、私のキーワード」 他

●毎月の定期購読はお近くの書店へ、または柴田書店営業部へお申し込みください



## 好評の既刊専門料理書

イタリア料理基礎技術講座 本多功禰著 ●5670円

プロのためのわかりやすいフランス料理 水野邦昭著 ●5460円

フランス料理の「なぜ」に答える エルヴェ・ティス著 須山泰秀訳 ●2520円

プロのためのわかりやすい日本料理 畑耕一郎著 ●5670円

プロのためのわかりやすい中国料理 松本秀夫著 ●6090円

点心とデザート 家庭でつくる本格点心 市川友茂著 ●2100円

シンプル、おいしい中国おかず 吉岡勝美著 ●2100円

スチーム中華 吉岡勝美著 ●1995円

プロをめざす人のために 基礎から学ぶフランス菓子 全2巻

①基本編・お菓子づくりの基礎を学ぶ ②実践編・お菓子をつくる 中山弘典著 ●6930円

お菓子「こつ」の科学 お菓子づくりの疑問に答える 河田昌子著 ●1680円

よくわかる お菓子づくり基礎の基礎 エコール・キュリネール国立著 ●3360円

解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き 大阪あべの辻製菓専門学校編 ●2730円

プロのためのわかりやすいフランス菓子 川北末一著 ●6825円

プロのためのわかりやすい製パン技術 江崎 修著 ●4935円

パンづくりテキスト 大阪あべの辻製パン技術専門カレッジ編 ●1890円

パン「こつ」の科学 パン作りの疑問に答える 吉野精一著 ●1680円

レストランのパン カフェのパン 小さな厨房でつくる食事パンと天然酵母 近藤敦志著 ●2100円

お求めはお近くの書店へ 柴田書店 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3・4F

注文窓口 TEL03-5816-8282 http://www.shibatashoten.co.jp ◆本広告の価格は2005年8月現在の税込の定価です

## フランス料理

## ピストロ クラージュ [兵庫・川西]

多田 雄亮 (エコール大阪伊カレッジ2期生/フランス校調理19期生)  
山田 雅代 (調理38期生)  
兵庫県川西市栄町10-5-117 バルティ川西  
TEL 072-757-6368 (定休日)月曜日

## quatre aile [東京・港区]

林 和孝 (エコール大阪伊カレッジ6期生/フランス校調理23期生)  
東京都港区赤坂6-11-13 赤坂鏡ビルB1階  
TEL 03-3583-2834 (定休日)日曜日・祝日

## Le mieux (ル・ミユウ) [宮城・黒川郡]

山口 めぐみ※旧姓:鴨志田 (エコール国立伊カレッジ1期生)  
宮城県黒川郡富谷町成田4-19-3 アスール・コート101  
TEL 022-351-8707 (定休日)月曜日、木曜日ディナー

## レストラン オリヴィエ [奈良・北葛城郡]

松浦 亮介 (調理30期生)  
松浦 真由美※旧姓:小関 (調理23期生/フランス校調理4期生)  
奈良県北葛城郡上牧町上牧3388-2  
TEL 0745-70-5550 (定休日)火曜日

## レストラン シャルメ [埼玉・吉川]

萩原 正人 (エコール国立伊カレッジ3期生/フランス校調理10期生)  
埼玉県吉川市保1-4-13  
TEL 048-984-3157 (定休日)水曜日

## イタリア料理

## イタリア料理 アンドレア [大阪・都島区]

明石 誠 (エコール大阪伊カレッジ8期生)  
大阪市都島区東野田町1-18-6 シャトー・ハイツ1F  
TEL 06-6354-3138 (定休日)不定休

## Buona Vita [大阪・八尾]

長森 宏史 (調理23期生)  
大阪府八尾市曙町3-102  
TEL 0729-93-2450 (定休日)水曜日

## Cafe Forzal (カフェ・フォルツァリ) [大阪・天王寺区]

木谷 司 (調理45期生 カフェクラス)  
大阪市天王寺区上本町5-2-14 佐伯ビル  
TEL 06-6763-1071 (定休日)無休

## 中国料理

## 中国料理 游鈴 [京都・宇治]

鈴木 安夫 (調理17期生)  
京都府宇治市木幡西中31-7 ハイクラスマンション1F  
TEL 0774-33-3151 (定休日)火曜日 ※祝日の場合は翌日

## 中国料理 922 [愛媛・松山]

篠原 光 (調理33期生)  
愛媛県松山市和泉南2-13-11 第2バル・ハイツ1F  
TEL 089-956-9220 (定休日)火曜日

## パティスリー&amp;ブーランジェリー

## 菓子工房 ルヴォワール [大阪・港区]

島岡 隆之 (製菓夜間部17期生)  
大阪市港区磯路3-26-10 ローター48 1F  
TEL 06-6576-3737 (定休日)水曜日

## Pâtisseries Eiji Nitta [兵庫・西宮]

新田 英資 (製菓2期生)  
兵庫県西宮市高木西町23-5  
TEL 0798-64-0808 (定休日)火曜日

## 手づくりパン工房 KOKORO [大阪・東住吉区]

竹本 清憲 (製パン11期生)  
大阪市東住吉区駒川4-3-5  
TEL 06-6697-5755 (定休日)月曜日・火曜日

## エキュエキュ [大阪・八尾]

児島 大 (製菓16期生)  
大阪府八尾市本町7-4-5 綿吉ビル1F  
TEL 0120-89-5576 (定休日)無休

## pâtisseries GENTARO [兵庫・小野]

山下 源太郎 (製菓8期生/フランス校製菓5期生)  
兵庫県小野市王子町260-1 プリンズ・ハイツ1F  
TEL 0794-62-0386 (定休日)火曜日

## パティスリー take art [兵庫・西宮]

湯浅 健典 (調理24期生)  
兵庫県西宮市若松町4-10  
TEL 0798-74-0997 (定休日)木曜日

## 風季のとう [熊本・水俣]

金田 貴之 (製菓13期生/製パン5期生)  
熊本県水俣市桜井町1-1-1  
TEL 0966-62-2910 (定休日)日曜日・祝日

## CHIT CHAT CIRCUS [滋賀・長浜]

山田 幸子 (通信3期生 製パン講座修了)  
滋賀県長浜市西上坂町347-1  
TEL 0749-63-6662 (定休日)日曜日

## その他

## WISH &amp; BONE [大阪・阿倍野区]

関 宏 (調理18期生)  
大阪市阿倍野区松崎町2-4-21 幸梅ハイツ1F  
TEL 06-6625-1711 (定休日)当面は無休

## BELUGA [大阪・北区]

山本 洋一 (エコール大阪伊カレッジ2期生)  
大阪市北区曽根崎新地1-1-31 イトウビル2F  
TEL 06-6343-6788 (定休日)日曜日

## Cafe costa del sol (カフェ コスタデル ソル) [京都・右京区]

西村 大介 (製菓20期生)  
京都市右京区山ノ内苗町20 VIVIプリメラ2F  
TEL 075-323-6106 (定休日)月曜日

## カフェ マザリー [大阪・岸和田]

三藤 恭子※旧姓:村上 (調理27期生)  
大阪府岸和田市加守町4-29-9  
TEL 0724-41-7255 (定休日)日曜日・祝日

## アンノモリカフェ [愛媛・松山]

森 善真 (通信5期生 日本料理講座修了)  
愛媛県松山市夏目甲79 バルティ・フン夏目内  
TEL 089-994-0900 (定休日)無休

## 大衆酒場 Nan Giano [大阪・北区]

盛島 英欽 (調理43期生)  
大阪市北区曽根崎新地2-5-29  
TEL 06-6454-3939 (定休日)日曜日・祝日

## 居酒屋 こてつ [大阪・富田林]

斉田 智 (調理45期生)  
大阪府富田林市富田林町26-23  
TEL 0721-23-7560 (定休日)日曜日

## BAR 81 [北海道・札幌] (リニューアル)

平井 剛 (調理夜間20期生)  
北海道札幌市中央区南6条西3丁目 第2桂和ビル4階  
TEL 011-531-7280 (定休日)不定休

## 自家焙煎珈琲屋 コスモス [静岡・榛原郡]

藤田 大祐 (製菓10期生)  
藤田 暢子※旧姓:鳴海 (国立製菓9期生)  
静岡県榛原郡榛原町勝俣1890-15  
TEL 0548-22-6685 (定休日)火曜日



#### Compitum 2005.AUTUMN

##### 編集

須山泰秀・荒幅耕治

##### 進行管理

春名敬治

##### 表紙撮影

浮田輝雄

##### デザイン

黒田英二・亀山 亨

##### 発行所

辻調グループ校 コンピトゥム事務局

##### 印刷所

日本写真印刷株式会社

■本誌掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。

## 次号予告

# Compitum

辻調グループ校 コンピトゥム  
2006  
2006年9月下旬発送予定

これまで年2回発行していましたが、来年からは年1回の発行となります。発行回数を減らす分、コンピトゥムホームページのコンテンツをさらに充実させ、更新頻度を高めてリアルタイムでの情報発信を努めて参ります。また、会報誌の作成にもより時間をかけ、今まで以上に濃い内容をお届けいたしますので、何卒ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。今後のコンピトゥムの活動をぜひご期待ください。

「コンピトゥム」が発足して7年が過ぎました。今まで築き上げられてきたものを卒業生にとっても、辻調グループ校にとっても更に有益な組織に作り上げたいと考えています。まずは、役員構成の改正、終身会員制度の導入、さらに会員と学校の通信手段として携帯メールを導入し、連絡のスピード化、効率化を図ります。加えてコンピトゥムHPのコンテンツをさらに充実し、様々な食の情報及び生涯教育の一端を担う情報を提供します。そして、卒業生が「コンピトゥム」を通じて母校を積極的に活用していただけるような環境作りを目指します。「コンピトゥム」の活動を活発化させるには、卒業生の皆様のご協力とご支援が必要です。ご希望やご意見をどしどしお寄せください。

2002年には辻調理師専門学校をはじめ、校舎が新しく建て替えられました。まだ新しい校舎をご存知ない方は、ぜひお立ち寄りください。

■コンピトゥム事務局長 肥田順



### 編集後記

■今回の小冊子の巻頭特集は辻校長にご登場いただきました。誌面の関係上内容のすべてを掲載することはできませんでしたが、卒業生の皆様に対する辻校長の強い思い、辻調グループ校の今後の在り方など、主要な内容はできるだけ掲載したつもりです。コンピトゥムも創立50周年を前にして辻調グループ校と卒業生の皆様との結びつきをさらに強固なものにしていきたいと思っています。今後とも皆様のご協力をよろしくお願いします。(須山)

■時が経つのは実に早いもので、この会報誌の作成が始まった頃はまだ初夏の季節でしたが、気が付けば会報誌の完成と共に夏は過ぎ去ってしまいました。もちろん、休息を取ることも大切ですが、「限られた時間をいかに有効に使うか」ということを常日頃意識しなければならないと感じる今日この頃です。(荒幅)