

Compitum

2020

やるべきことは変わりません。
誠実に料理をつくり続けていくだけです。

辻調イズムを継承する者として、料理の可能性を絶対に諦めないで頑張り抜く。

たとえ、世の中がどんなに変わろうとも食文化の価値は決して変わらない。

人との縁を大切に。
これに尽きます。

コロナは、すべての店に同じスタートラインを用意してくれたと思うんです。

「接待を伴う飲食業」として楡玉にあげられたパーですが、できることを前向きにそして、明るくやっていくしかない。そう思っています。

フードトラックには、大きな夢と可能性がある。だから、業界の発展にも貢献したい。

今だからこそ、もっと料理人の社会的役割を追求すべきです。

マイナスの状況でも、お客様にとってプラスになるサービスを考えたい。みんなを笑顔に、という思いで。

コロナによって逆に、地域とのつながりが強くなったと思います。

新しく生まれ変わるチャンス。
生き残れば、本当に強い店になれる。

再開後に実感したこと。それは、お客様のために料理ができる喜びでした。

辻調理師専門学校 × ワン・パブリッシングの 好評料理本

創刊10年目を迎え、ますます好評!

毎月21日
発行・発売

月刊 テレビテキスト **上沼恵美子の おしゃべりクッキング**

■ ABCテレビ・辻調理師専門学校 編 ■ AB判 / オールカラー / 定価: 499円 (税込)

おなじみの人気TV番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」の月刊テキスト誌。放送されるすべてのレシピを、手順写真とともに詳しく紹介しています。



(左から) 石川智之先生 (中国料理)、小池浩司先生 (西洋料理)、岡本健二先生 (日本料理)

電子版も発売中!
dマガジンでも見られます!



ONE COOKING MOOK 日本一の絶品おかずシリーズも大好評!!



● A4変型判 オールカラー 112ページ
● 定価: 本体926円+税

シリーズ
累計 **10万部**
突破!!

読者が選んだ人気
レシピベスト100

大好評
9刷!!

待望の第3弾 /
10月15日発売!

日本一の絶品おかず
野菜のおかず編

● A4変型判 オールカラー 112ページ
● 定価: 本体926円+税

ONE PUBLISHING

Compitum 2020

世界にかつてない打撃をもたらした、新型コロナウイルス。

まだまだ過去形では語れない状況ですが、

辻調のOB・OGたちがどのようにコロナ禍と向き合ったのか。

言い換えれば、どのように仕事と向き合い、

お客様と向き合い、自分と向き合ったのか。

それぞれの状況をお届けしながら、

未来を生き抜いていくヒントを探っていきたいと思います。

コロナ禍を単なる「被害」ではなく、

新たな未来へ進むための「機会」にするために。

そして、前を向いて力強く進んでゆく力を取り戻すために。

私たちは、決して負けたりしない。

新型コロナウイルスのタイムライン

- 1/6 中国 武漢で原因不明の肺炎発生と厚労省が注意喚起
- 1/14 WHO 新型コロナウイルスを確認
- 1/16 日本国内で初めて感染確認
- 2/13 国内で初めて感染者が亡くなる
- 3/24 東京五輪・パラリンピックの1年程度の延期が決定
- 4/7 東京・神奈川・埼玉・千葉・大阪・兵庫・福岡に「緊急事態宣言」発令
- 4/16 「緊急事態宣言」を全国に拡大
- 5/14 「緊急事態宣言」を39県で解除 北海道・東京・神奈川・千葉・埼玉・大阪・兵庫・京都は継続
- 5/21 「緊急事態宣言」を関西で解除 北海道と首都圏は継続
- 5/25 全国で「緊急事態宣言」を解除
- 7/10 国内の1日の感染者400人超える
- 8/28 政府が新型コロナ対策の新たな方針を発表



◆柴田書店の最新刊

フランス料理 王道探求	オテル・ド・ヨシノ 手島純也著	本体3,800円+税
Vegan Recipes ヴィーガン・レシピ	The Burn 米澤文雄著	本体2,800円+税
パンストック 長時間発酵のパンづくり	パンストック 平山哲生著	本体3,500円+税

◆柴田書店の定期雑誌

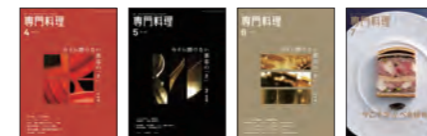
INDEX

02 ポンテベッキオ 山根 大助	10 cii stand 講武 千晶	16 COMPITUM 支部便り
04 一汁二菜うえの 上野 法男	11 イタリア料理テシマ 手嶋 義之 / 法子	18 料理のチカラプロジェクト
06 ナベノイズム 渡辺 雄一郎	12 巴蜀 荻野 亮平 / あいいる 家本 愛	20 第11回 辻静雄食文化賞のご報告
08 札幌グランドホテル 伊藤 博之	13 Lilou 宮崎 協子 / TORU TORU 高島 透	22 卒業生新規開店情報
09 フードシステムサポート(株) 種村 康典	14 HACCP義務化の対応	28 辻調グループ代表 辻 芳樹インタビュー



専門料理

定価(本体1,500円+税)
●紙版/毎月19日発売 ●電子版/毎月24日配信
好評・基本の「き」シリーズほかバックナンバーも充実



café sweets

定価(本体1,300円+税)
●紙版/偶数月5日発売 ●電子版/偶数月10日配信

カフェ・スイーツは2020年6月で、200号を迎えました





勝機は必ずどこかにある。 何が何でも生き残りましょう。

Compitum 会長
ボンテベッキオ オーナーシェフ
山根 大助
辻調理師専門学校 1981年卒業

▶ コロナ禍の動きを教えてください

休業していたら店は死んでしまう。僕はそう考えていたので、国からの要請に従って休業期間に入っても、店に出て新人研修をしたり、隅々まで掃除をしたり、新たなメニュー開発に取り組みんだりしていました。

店を閉めていたのは、4月8日から23日までの約2週間。まだ助成金や借入がどうなるか不透明な時期でしたが、赤字になってもいいから店を再開しようと決意しました。再開直後は、200坪ほどある店内にゲストが2組だけなんて日もザラでした。感染防止策を徹底していましたが、感染しようがないくらいの客入りです。そこから少しずつ回復していき、6月時点で8割ほどまで売上が戻ってきました。

▶ どんなことを考え、どんなことに取り組みましたか

実は、経営コンサルタントからは「会社に体力があるうちに倒産させて、別会社へ経営を移した方がいい。一刻も早く決断しないとダメだ」と言われていたんです。相当ヘコんだし、悩みました。寝られない日々が続きました。でも、腹を括ってやり切ると決意してからは、色々なことを見直していくチャンスと捉えて実行していきました。

まず、外販用の商品をつくったりするラボを閉鎖。オンラインショップに力を入れる店も増えたと思いますが、逆にうちはオンラインショップも閉めて余分な部分をスリム化していきました。その

代わり、顧客サービスをさらに手厚くしていくことにしました。

同時に、スタッフが気持ち良く働ける環境についても、かなり考えました。もうすぐ35年目になります。10年、20年働いてくれているスタッフがゴロゴロいるんです。だから、居心地は元から良い方だと思っていたんですが、一人ひとりがやりたいことに打ち込めて、人生のプラスになる経験ができる場所であることを改めて大切にしようと思いました。これまでいちいち言葉にしなかったようなことも、細かく教えるようにもなりました。私が感じてきたこと、経験してきたことを全員に伝えようと思っただけです。いわば、山根イズムの継承です。

▶ 未来への思いをお聞かせください

どう考えても無傷ではいられないので、経営者として覚悟を持って、逃

▶ コンピトゥム会員の皆さまへメッセージをお願いします

げずに真正面から取り組んでいきたいと思っています。プライダル部門の回復が見えないのが厳しいですが、いざとなれば私財を切り崩してでもやり抜く覚悟です。

今後、ますます世の中の人はレストランにお金を使わなくなっていくでしょう。だからこそ、また体験したくなる料理や接客を提供したいですし、お客様に来てもらえるように積極的に情報発信していこうと思っています。そのため、SNSの活用方法も検討していくつもりです。

バブル崩壊、リーマンショック、震災。これまで、さまざまな危機的状況を乗り越えて来たんです。今度も何が何でも生き残りましょう。勝機は必ずどこかにはあるはず。変えるべきところは変え、良いものはしっかり残して新しく生まれ変わるんです。コロナは、そのためのチャンスを与えてくれたと考えましょう。そうやって生き残った店は、本当に強い店になれるはず。

そして、忘れてはいけないのがスタッフのこと。経営者は、ついつい経営維持が一番に考えてしまいがちですが、店を支えてくれているのはスタッフなんです。今まで以上にスタッフとコミュニケーションを取り、一枚岩になって困難を乗り越えていきたいと思います。



1 感染予防対策のひとつとして、テーブルセッティング時は手袋も着用。2 クレンリネスに対するスタッフの意識は一層強まった。3 ご自宅でもボンテベッキオの味を楽しんでもらえるように、Dサンドは店頭販売もしている。4 街並みを見晴らしながら気持ち良く食事ができるのは、高層階にある「モード ティ ボンテベッキオ」ならではの。5 簡単なミーティングも密を避けて行われる。



人との縁を大切に。 結局は、そこに尽きると思います。

Compitum 副会長
一汁二菜うえの 主人
上野 法男

辻調理師専門学校 1980年卒業

▽ コロナ禍の動きを教えてください

最初は、すぐに収まるだろうと思っていました。だから、緊急事態宣言後も箕面店は休業せず、時間を短縮して営業を続けていたんです。豊中店は店舗営業を休みにして、お弁当のテイクアウトのみに切り替えました。ただ、箕面店はずっと開店休業状態でした。ただ、箕面店はずっと90%減にまで落ち込みました。

大阪の緊急事態宣言が解除されてから少しずつ客足は戻ってきましたが、席数を減らしているので売上の伸びはそれほど伸びず、お弁当の注文で何とかつないでいた感じです。お弁当はこれまでも頼まれてはつくっていましたが、4月からメニュー化して明確に打ち出していきました。価格は三千五百円から。すると多くの常連さんが「来店できない代わりに」と、五千円から一万円くらいのものを注文してくださったんです。その気持ちが本当にありがたく、嬉しかったですね。

▽ いろんなことを考え、
どんなことに取り組みましたか

スタッフを守らなければいけない。何よりも、それが一番でした。だから、有給休暇を使って休養してもらったり、少しでも体調が悪ければ2週間休んでもらって様子を見たりしていました。夜の営業もほとんどお客様が来ないので、仕込みだけして夕方には帰ってもらったり。やはり体が資本ですから、体調面のケアは徹底して行っていました。

そして、スタッフの雇用と生活を守るために、資金づくりに動きました。普段

から税金はしっかり払っていたので(笑)、付き合いのある銀行がすぐに対応してくれました。それで1年くらいは何とかなる目処が立ったので、とりあえずは安心です。会社がふたつあるので、それぞれの会社で持続化給付金などの制度も利用しましたが、人件費などの経費ですぐに消えていってしまいました。

お店以外での活動として、デルタ航空の機内食を監修しているのですが、航空産業の壊滅的な被害を見てると今後の契約はなくなるだろうと考えています。関西国際空港の機内食工場の顧問もしていますが、これも稼働率は5%くらい。おそらく、これからは機内食自体が簡易的なものになり、工場も簡略化されていくのではないのでしょうか。

当然、これまでも店舗に来てくださるお客様は大切にしてきましたが、こういう流れを考えると、今後ますます店舗での営業を大切にしていかなければと思っています。

▽ 未来への思いをお聞かせください

実は、近々うどん屋を出す予定なんです。大規模な店や高級店はリスクが高いので、これからは家族経営の小さな店が増えていくはず。だから、脱サラした人でも経営できるモデルをつくりたいと考え、原価率など諸々の事情を考慮した結果、うどんが最適だという結論に至りました。このモデルが成功するか否かは、今後の努力次第ですが、本体である高級日本料理という道をなくすつもりはありません。「二汁二菜うえの」を核にして、さまざまな可能性を追求していきたいと思っています。これから料理の道に入る若い子たちのためにも、本物の料理を勉強できる場は残してあげたいです。しね。

▽ コンピトゥム会員の皆さまへ
メッセージをお願いします

おいしいだけでは、人は食べに来てくれません。続いている店、人気のある店というのは、お客様に尽くし、喜んで帰ってもらうことに注力しています。どこまで人との縁を大切にできるか。結局は、そこなんだと思います。困ったときに助けてもらえるのは、そういう少しずつの積み重ねがあるからではないでしょうか。

関係するすべての人との縁を大切にしながら、未来へ向かって進んでいきます。



1 箕面店はすべて個室になっているので、来店する側も安心できる。2 お弁当であっても、おいしさを追求するために作り置きはせず、注文ごとに丁寧に作る。3 味、ボリューム、品数すべてにおいて大満足のお弁当(3,500円)。4 コロナ禍の日常から離れ、山の中でしばし非日常の休息を味わうことができる。5 夏はホテルや青楓、秋は紅葉をゆったり楽しめる。



て営業を再開。感染防止徹底宣言ステッカーも取得して、お客様に安心して来店してもらえ体制を整えていきました。席の間にパーテーションとしてカーテンを設置したり、空気清浄機を導入したりもしましたね。店内滞在時間のことも考慮して、コースの皿数を減らし、一皿ごとの内容を充実させるメニュー改良にも取り組みました。

未来への思いをお聞かせください

「コンヴィヴィアリテ」というフランス語があります。「打ち解けた温かい雰囲気」という意味で、先代の辻静雄校長とロブションさんが好きだった言葉です。私もそれを受け継いで大切にしているのですが、コロナはこの「コンヴィヴィアリテ」を破壊し、レス



誰も正解を知らない。
だから、ポジティブな姿勢が大切。

Compitum 副会長
ナベノイズム エグゼクティブシェフ
渡辺 雄一郎
辻調理師専門学校 1988年卒業 /
辻調グループ フランス校(調理) 1989年卒業

コロナ禍の動きを教えてください

1月は好調でした。前年よりも売上が多く、正月も店を開けていましたが、お客様の入りも上々だったんです。それが2月の後半から「これは、おかしいぞ」と感じはじめ、3月に入るとキャンセルが一気に増えました。東京は日本の中で最も感染者数も多く、状況も悪化の一途を辿っていたので、「一体お店は、東京は、世界はどうなってしまうんだ」。そんな不安がスタッフの顔には、ありありと浮かんでいましたね。お客様とスタッフの安全を守らなければ。そう考えて、4月5日から自主的に休業することを決断しました。東京都に緊急事態宣言が発令される2日前のことです。

どんなことを考え、どんなことに取り組みましたか

休業期間中は、とにかく情報収集しながら今後の動きについて考えました。開業して4年。やっと安定期に入ってきたところ、このコロナ禍です。店を続けるのかどうかという瀬戸際まで考えましたが、開業して4年だからこそ、まだまだ先があると思えだし、進んで行く決断ができました。もし、これが20年くらいやっている店だったら、違う選択をしていたかもしれません。

休業してから2週間後。テイクアウト商品を新たに開発して、調理3人、サービス1人の体制でお店を再始動しました。翌週からは、東京都のガイドラインに従った対策を施した上で、時間を短縮し

トランのあるべき姿は失われてしまいました。ただ、ネガティブになっても仕方ありません。この先どうなるのかなんて誰にもわからないのですから、できることを探してポジティブにやっていくしかないと思っています。ナベノイズムのスタッフたちも、それを理解してくれているので、店には明るい笑顔が溢れています。

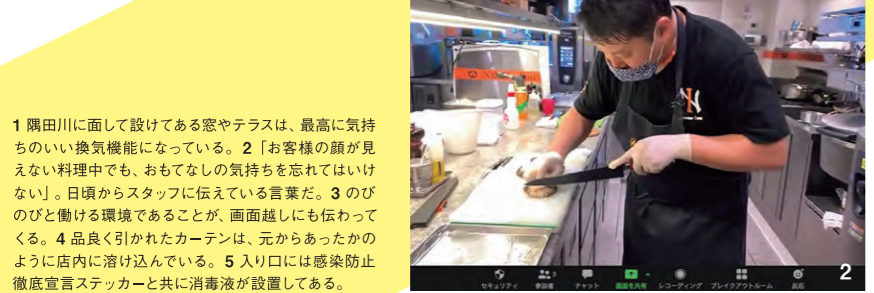
それに、悪いことばかりじゃなくて、コロナによって身体的な距離は離れてしまいましたが、スタッフ間の絆や連携はより密になったと感じています。状況把握やメンタルケアのために、これまで以上にコミュニケーションを取るようになったおかげですね。

あとは、ナベノイズムという店の中でできること以外にも、企業に技術やアイデアを提供したり、商品を監修したりと、幅広い可能性を追求していきたいと思っています。

世界中が同じ状態です。とにかく明るく、前向きに生きるしかありません。そして、決して根本の部分を忘れないでください。私たちは、お客様のために料理をつくっているということです。料理が大好きだからやっているということ。

同じ辻調イズムを継承している者として、料理の可能性を絶対に諦めないで頑張り抜きましょう。

コンピトゥム会員の皆さまへ
メッセージをお願いします



1 隅田川に面して設けてある窓やテラスは、最高に気持ちのいい換気機能になっている。2 「お客様の顔が見えない料理中でも、おもてなしの気持ちを忘れてはいけない」。日頃からスタッフに伝えている言葉だ。3 のびのびと働ける環境であることが、画面越しにも伝わってくる。4 品良く引かれたカーテンは、元からあったかのように店内に溶け込んでいる。5 入り口には感染防止徹底宣言ステッカーと共に消毒液が設置してある。



料理ができる喜びを感じて。

Compitum 札幌市支部長
札幌グランドホテル 総料理長

伊藤 博之

辻調理師専門学校 1985年卒業

ADDRESS 北海道札幌市中央区北1条西4丁目 TEL : 011-261-3311

国内で最も早く感染が拡大した北海道。2月には北海道独自の緊急事態宣言が出され、3月に一旦解除されたものの4月には全国で緊急事態宣言が再び発令。バイキングを休止するなどの段階的な措置を取ってきたが、このタイミングで札幌グランドホテルは全レストランの休業に踏み切った。

「この時はまだ、ゴールデン・ウィークには再開できると思っていたんです。だから、その分の食材なんかも確保して」と伊藤さんは振り返る。「結果として、お客様と従業員の安全を考えて、5月1日から2か月間ホテルを全館休業にしたため、大量の食材が余ってしまいました。賞味期限や冷凍焼けをチェックするだけでもひと仕事です。正直、休業中の方が普段より忙しかったですね。」

「この時も従業員が自宅待機している間、各部門の支配人だけは週に何度か出勤して、営業再開に向けた膨大な仕事に取り掛かっていったのだ。具体的には、お客様を安全に迎え入れるための衛生基準の策定会議がいくつもあり、その合間をぬって厨房や客室の冷蔵庫のコンセントを抜いて回ったり、配管維持のためにすべての蛇口をひねって定期的な水を出したりと、裏方仕事も大量にこなしていたそうだ。」

かなり苦労しましたが、すべてはお客様に安心して食事していただくため。そして、安心して宿泊していただくためです。細かい部分まで徹底的に詰め切りました」。

ホテルは休業中でも、伊藤さんはフル稼働。テイクアウトの準備も保健所に相談しながら進めていき、7月10日から販売を開始。ホテルの味を待ちわびていたファンからは、喜びの声がたくさん届いたそうだ。

「毎日、本当に大変でしたが、7月1日にホテルが営業を再開して、改めて実感したことがあります。それは、料理ができる喜びです。お客様に喜んでいただくために料理することは、こんなにも嬉しいものだったんだと改めて気づかされました。」

何をつくるのか。どうやってつくるのか。それも大事なことはあるが、最も重要なのは「何のためにつくるのか」。この存在意義とも言うべき原点が揺るがなければ、どんな苦境にも立ち向かっていける。

伊藤さんは、そう教えてくれた。



1 営業再開後は、料理に対する従業員の熱意も高まったそうだ。2 テイクアウトであっても、お客様のために心を尽くす。3 ホテル伝統の味を手軽に持ち帰れる。写真は帆立貝と海老のソテープレート。4 衛生管理として、除菌シートやマスクケースもテーブルにセッティング。

日本各地のホテルや旅館、飲食店のフードコンサルティングをしている種村さん。コンサルに入る際、あるルールを決めているという。

それは「料理長と一緒に」ではなく、「トップに立って」改革を進めるということ。外部の人間としてメニューを開発するだけでは結果は出ない。朝から晩まで一緒に働き、採用や教育、時には給与査定までやることで、根本から変えていくのだそうだ。

取材時にコンサルしていたのは、群馬県の伊香保温泉にある「晴観荘」。ここでの仕事内容が、ちょっと変わっている。何と板場で働いているのはたった4名で、そのうち3名が外国人。種村さんが責任者に任命した日本人従業員も、種村さんが来るまでは洗い物などの下働きをしていて、調理経験はほとんどなかった。

「辻調出身者には、星や賞を取るエリートがたくさんいます。でも、世の中には料理の勉強をしたくても、できなかつた人もいます。そんな人にも光を当てたい。出汁の取り方を一から教えたりして、勉強できる場をつくってあげれば、彼らは顔を輝かせて真剣に取り組むんですよ。」

「晴観荘」のコンサルに入ってから5年。いまでは旅行サイトの口コミでも、料理の評価はかなり高い。ただし、勉強熱心なだけで、この評価は得られない。種村さんは、彼らでもつくられるレシピと方法を具体化し、さらに料理人もお客様に料理を提供する

ようレギュレーションを変更した。料理の感想を直接聞けるようにすることで、料理人たちの意識は大きく変わったという。

「料理人としての自覚が強くなり、お客様のために料理をつくるのが生き甲斐になったんです。これこそ、私の理想としているコンサルティングだと感じました。洗い物ばかりしていた子が料理の責任者になり、生き生きと働くようになり、そしていまでは自分の家まで建てたんですから、コンサル冥利に尽きるといえるのですよ。売上回復は過程であつて、目的は働く人たちの幸せづくりですから」と種村さんは嬉しそうに語る。

「コロナは、すべての店に同じスタートラインを用意してくれたと思うんです。だから、ここから勝負。三つ星レストランの味はつくれなくても、丁寧な仕事は誰にでもできる。心を込めた料理と接客は、必ず評価を変えます。人生だって変えられるはずですよ。」

実際に、それを実現している種村さんの言葉は、説得力に満ち溢れていた。

1 塩の振り方から焼き方まで、ひとつずつ丁寧に指導していく。2 味もボリュームも大満足という声が多く寄せられる夜のコース。3 教わった内容は動画に残し、何度も見返して練習に励むそうだ。4 GO TOトラベルの目玉商品として、すき焼きの実演調理も指導。



どの店も同じスタートライン。

Compitum 愛知県支部長
フードシステムサポート(株) 代表

種村 康典

辻調理師専門学校 1983年卒業

ADDRESS 愛知県名古屋市中東区勢子坊四丁目207番地 TEL : 052-734-3357



「この人、絶対に手を抜かないんです」と少し困ったような笑顔でマダムの法子さんが言うと、「おいしいものを誠実につくっているだけ」とシェフの手嶋さんは笑う。

本格的な料理を気軽に楽しめるレストランとして、2003年にオープンして以来、地元はもちろん、遠方からのお客様にも愛され続けてきた『テシマ』。多くのファンを持つこの店であっても、いや、多くのファンを持つこの店だからこそ、良くも悪くもコロナの影響は相当なものだった。

「3月末までは、割と普通でした。ガクッと落ちたのが4月ですね。緊急事態宣言が出て、お客様の動きがパタッと止まりました。すぐにお店の公式LINEアカウントをつくって、常連さんや友人の方を対象としたテイクアウトに切り替えました。例年、おせち料理の販売をやっていたので、テイクアウト自体には慣れていたので、それでも、4月は寝る時間もありにくい忙しかったですね」。

そこまで忙しかった理由は、テイクアウトの品数にもある。お店の味を家で楽しむのは、あくまで非日常のこと。その後に続く日常のために、イタリアンだけではなくカレーや炊き込みご飯、デザートなども用意したい。そんな思いからメニューが広がり、一切手を抜くことがないため、結果として夜中まで仕込みをする日

が続いたというわけだ。

「みなさんが心配して注文してくださるのが本当に嬉しかったです。連日たくさん注文をいただき、その度に涙が出る思いでした。LINEに登録してくれていた300名程のお客様が、ひと通りテイクアウトを注文してくださりました。5月にはその波も落ち着きましたが、そこから来店者数も少しずつ回復していき、8月のオマールフェスタと周年祭でかなり復活した印象です。これからも状況は変わり続けると思いますが、私たちはお客様のために誠実に料理をつくり続けていくだけです。やるべきことは変わりません」。

料理には、つくり手の腕が表れる。と同時に、姿勢も表れる。福岡も安さを売りにする店が増えたそうだが、こういった状況下で支持されるのは、やはりきちんと仕事をしている店だろう。信頼は安売りでは得られないのだ。手嶋夫婦を見ていると、それがよくわかる。

誠実な姿勢は料理にも表れる。

福岡市地区支部 事務局
イタリア料理 テシマ オーナーシェフ/マダム

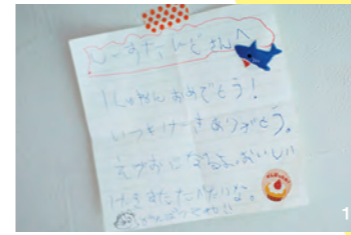
手嶋 義之/法子

手嶋 義之：辻調理師専門学校 1991年卒業 / 辻調グループ フランス校(調理) 1992年卒業
手嶋 法子：辻調理師専門学校 1991年卒業

ADDRESS 福岡県福岡市南区大橋1丁目20-1 守田第1ビル TEL：092-557-1655



1 静かに料理と向き合う姿には、手嶋さん独特の品が漂っている。2 毎年、多くの方が心待ちにしているテシマのオマール料理。3 手打ちパスタの豊富さにも、手を抜かない姿勢が表れている。4 一度食べると忘れられなくなる、ねじりパスタのストロツツアプレッティ。



1 子どもからのお手紙には「えがおになるよ」という嬉しい言葉も。2 品が良くかわいケーキが多い。写真はシトロン・フロマージュ。3 店内のディスプレイもシンプルながらセンスが光る。4 飲み需要に応えようとつくった、6種のスパイスを効かせたアーモンド。



みんなを笑顔に、という思いで。

島根県支部エリア
cii stand オーナーパティシエ

講武 千晶

辻製菓専門学校 2014年卒業

ADDRESS 島根県松江市朝日町461-2 TEL：0852-24-1948

製造から販売まで、なるべく一人でできる小さな店を。ずっとそう思っていた講武さんは、25歳という若さで現在の店をオープンさせた。

「私の中でも予定より早かったですし、親にも心配されたんですけど、祖母が自宅の1階をお店に改装してもいいよと言ってくれたので、思い切ってオープンすることにしました。オープン当初は想像以上にお客様がいらっしやつて、もうてんやわんやでした」と講武さんは照れ笑います。「両親や昔の同僚にも時々ヘルプで入ってもらいながら、何とか軌道に乗せることができ、ようやく余裕が出てきたオープン2年目。なかなか手をつけられなかったアレコレに取り組もうと意気込んでいた矢先のコロナ禍でした」。

島根は首都圏から離れていることもあり、対岸の火事のような感覚があったそう。しかし、4月に島根初の感染者が出ると空気は一変。ほとんど誰も外を歩かなくなり、県外ナンバーの車を見るとみんな警戒するようになった。そんな状況なので、お客様が安心して買いに来れるよう入場制限をかけたたり、レジ前にアクリル板を設置したりと、さまざまな対策を取ったが、やはり感染を恐れて来店を控える常連さんもいたそう。

「飲食店は休業しているのに、ケーキ屋だけ開けていいんだろうか」という葛藤もあったそうだが、暗い話題が続き、みんなの気持ちがギスギスしているのを感じていたので、ケーキ



やお菓子で少しでも癒しの時間を提供できたら。そんな思いで営業を続けていたそう。ちょうどそんな時に、「家にいる時間が長くなったけど、このケーキに癒されています」といった声も届くようになり、自信を持って営業できるようになった。また、自粛期間中は完全予約制にすることで、新たな可能性も見えてきたという。

「目当てのケーキが売り切れることもなくなり、予約時間に合わせ焼き立てのシェークリームをお渡しできるので、お客様にはとても喜んでいただけました。きっかけはコロナというマイナス要素ですが、結果としてお客様のプラスになるサービスができて良かったです。これからも、お客様を笑顔にできる新たなサービスを取り組みに挑戦していきたいです」。

cii standのシーは、声に出すと自然と口角があがる言葉。CAKEのCであり、千晶さんのCでもある。店名に込めた「ケーキで人を笑顔にしたい」という思いは、シンプルだが最も強く、いまの時代に最も響く信念なのかもしれない。



Lilou (リル) オーナー 宮崎 協子 辻製菓専門学校 1995年卒業 / 辻調グループ フランス校(製菓) 1996年卒業



1 小さなカウンター内で、接客から調理まですべてをこなす。2 季節のフルーツをふんだんに使ったパフェ。ワインとのリアージュも愉しめる。3 誰も歩いていない鴨川沿い。1日も早くかつてのような賑わいが戻ることを願う。

ADDRESS 京都府京都市中京区先斗町四条上ル松本町161 先斗町ウエノ会館2階 TEL : 090-9219-1360

「神戸北野ホテルでシエパティシエを務めた後、語学留学と称して二年間フランスへ遊びに行つてたんです」と茶目つ気たぶりに宮崎さんは言う。その時、自然派ワインと出会い、その魅力にすっかり取りつかれてしまったそうです。

帰国後しばらくして、知人にワインバーをやらなかと誘われ、ソムリエの資格を取得して、現在の店をオープンさせた。自然派ワイン好きのパティシエがワインバーをやるのだから、当然ワインは自然派ワインを厳選。ホテル仕込みの本格的なデザートと品料理を取り

「先斗町という場所柄、社会的地位の高い常連さんも多く、なかなかお客様は戻つて来ませんでした。それでも、知人とマルシェに参加したり、常連さんとオンライン飲み会をしたり、できることを前向きにやつていきました」と明るく話す宮崎さん。

コロナ禍で店舗への来客数が激減する中、順調に売上を伸ばしているフードトラック。開業コストの安さや出店エリアの自由度、三密を生まない営業形態など魅力は色々あるが、高島さんが何より魅力に感じているのは「ちょっとした場所さえあれば、どこでも人の笑顔を生み出せる点」という。

元々、人の喜ぶ顔を見るのが好きで料理の道を選んだ高島さん。辻調卒業後にイタリア料理店で修業していた時も、別の会社で店舗経営をさせてもらっていた時も、多くの人に喜んでもらうことはでき

ていた。しかし、「育児中の母親や足腰が弱ってきた高齢者の方など、外食したくてもできない人のために何かできないだろうか」という思いが、ずつとくすぶっていたそうです。その思いを解消できる答えのひとつが、移動販売だった。スパーの前に出店したのを皮切りに、デパートや商業施設、ホテルの前など、出店場所を次々と開拓。今では街で空きスペースを見つけたら即に出店交渉して、フードトラックの協会に出店場所を斡旋するほど。「フードトラックの最初の壁は出店場所の確保。その壁を少し



TORU TORU 代表 高島 透 辻調理師専門学校 2015年卒業



1 数台のフードトラックを、3名の従業員と一緒に運営している。2 トラック内で複雑な調理はできないため、仕込みや手順が重要。3 他では味わえない料理を提供し、地域にファンを形成していく。

ADDRESS 大阪府守口市北斗町7-17 TEL : 080-5318-3110



四川料理 巴蜀 (ハシヨク) オーナーシェフ 荻野 亮平 辻調理師専門学校 1998年卒業 / 辻調理技術研究所 1999年卒業



1 お店の棚には古い中国の文献がずらりと並んでいる。2 前菜の9種盛り2,000円。どれも手の込んだ逸品ばかりだ。3 現代的な麻婆豆腐だけでなく、文献に裏打ちされた100年前の麻婆豆腐も提供している。

ADDRESS 福岡県福岡市博多区美野島2-3-14 TEL : 092-482-7474

「日本の中国料理と本場のそれは、まったく別物だぞ」。四川料理店での修業中に、中国留学から帰ってきた先輩に言われたこの一言がきっかけで、荻野さんは中国へと渡る決心をする。

1年間、四川大学で語学の勉強に打ち込みながら、毎日のように本場の料理を食べ歩いた。それは食べ歩きというより、フィールドワークといった方が正確かもしれない。当時の中国は、文化大革命によって失われた伝統料理を復活させる動きが盛んだつたため、食べ歩きはそのまま貴重な回顧録になつたのだ。

帰国後も文献を読み込んで研究し、年に一度は中国へ行って食べ歩いた。調理場を覗いても多かつたぞうだ。そうした研究の果てにたどり着いたのが、現在お店を出している伝統的な四川料理だ。「他店にはない独自の魅力は、地域のお客様にも好評でした。でも、コロナはそんなものを軽々と吹き飛ばし、他店と同じように甚大な被害をもたらしました。従業員と家族を守るためテイクアウトにも力を入れましたが、これまで培ってきた強みを伸ばすことこそ大切だと考えるようになったんです」。その強みとは、もちろん食文化の研究。来店者数が減り、時間に余裕ができた分だけ研究に打ち込んだ。大学で博士号を取得することも検討中だ。

「最終的には、研究内容そのまま提供できるような店をやりたいですね。コロナでどんなに世の中が変わっても、食文化の価値は決して変わらないですから」。荻野さんの飽くなき探究心が、未来にどんな食文化を残すのか、いまから楽しみでならない。



器とカフェ あいいろ オーナー 家本 愛 エコール 辻 大阪 2016年卒業



1 路面電車の駅前にあるため、学生から地元の人まで幅広い層がお店を訪れる。2 沖繩で買いつけて来たやちむん、器のファンも着実に増えているそう。3 内容は週替わりランチとほぼ同じ。そのため、お弁当を中心にメニューを考えている。

ADDRESS 大阪府大阪市住吉区帝塚山中3-8-30 帝塚山ビル1F TEL : 06-6615-9738

H A C C P

義務化 対応は万全ですか？

辻調グループ
食品安全衛生委員会 寄稿

2018年6月、15年ぶりに食品衛生法を改正する法律が公布され、
2020年6月1日にその一部が施行されました。

今回取りあげる「HACCPに沿った衛生管理」の制度化は、
原則すべての食品事業者者に求められているという意味でも、

コンビトゥム会員の皆さまには一番重要な改正ポイントのひとつとすることができると思います。

完全義務化は来年6月。まだ猶予期間があるため、ポイントを把握して着実に準備を進めていきましょう。

日本におけるHACCP 制度化までの経緯

日本は、新鮮な魚介類を「刺身」や「造り」という料理として生食する食文化が発展してきた国です。当然、食の安全面においても、他国に引けをとらない衛生管理を行ってきました。しかし、戦後日本は、食料自給率は低く、食料の輸入はしても輸出は少ない。また、海外に向けて日本の食の安全性を発信する必要性も、食の安全性に国際通用性が求められることも、あまりありませんでした。

一方、相互に食料の輸出入のある欧米諸国では、およそ20年前より、国際通用性のある安全基準としてHACCPの導入が進められていました。そして、今般、日本がHACCPを義務化した背景には、2013年に和食が無形文化遺産に登録され、日本食が世界的なブームとなり、海外における日本食レストランが増加し、食料の輸出機会も増えたことがあります。ま



出典：東京都福祉保健局HP※1

た、インバウンドを増やして観光立国としての地位を不動のものとするため、東京オリンピックを期に、国際通用性のある食の安全基準を設定しようとしたということも考えられます。しかし、食の歴史を紐解くかぎり、日本のHACCP導入は、食の安全上の新たな取り組みというより、新鮮な魚介類を「生食」という食文化を支えてきた食の安全手法を言語化、あるいは、見える化することといえるのではないかと思います。

コロナ禍におけるHACCPの意味

厚生労働省は、『新型コロナウイルスに関するQ&A』※2において、「食品（生で喫食する野菜・果実や鮮魚介類を含む。）を介して新型コロナウイルス感染症に感染したとされる事例は報告されていない。製造、流通、調理、販売等の各段階で、食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理が実施されていれば心配する必要はない」と記しています（傍線筆者）。これは、まさに「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の有効性を示すものであり、飲食店、製菓店といった食品等事業者にとって、HACCPを実践することが、通常の食中毒予防はもちろん、新型コロナウイルス感染症の予防対策にもなることも意味しています。

そもそも、HACCPって？

「危害分析重要管理点(Hazard Analysis and Critical Control Point)」の英語の頭文字から作られた言葉で、一般に「ハサップ」と発音します。

決して食中毒を発生させてはならない宇宙食の開発において、NASA(アメリカ航空宇宙局)が考案したことからはじまりますが、現在では先進国を中心に世界的にもっとも普及した衛生管理方法といっても過言ではありません。

従来の衛生管理では、完成品の「抜き取り検査」が一般的でしたが、HACCPでは、原料の受け入れから製品が完成するまでのすべての工程の清潔が保てるように、あらかじめ予想できる危害(食中毒等のリスクとなるもの)を洗い出し、その危害を防止するために、「加熱」や「殺菌」などの重要ポイントをチェックすることで、より安全性を高めるといふ手法を取ります。

今回の制度は、飲食店や製菓店をはじめ、すべての食品事業者者に適用されますので、それぞれの店舗や会社ごとに、自らHACCPに沿った衛生管理を計画・実行し、記録に残すことが求められています。

食品衛生法改正で定められた2つの基準

HACCPの制度化にあたり、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」、2つの基準が示されました※3。

飲食店や製菓店はかなり大規模であっても、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を運用する事業者に該当します。

HACCPに基づく衛生管理

工場のように大量生産する大規模事業者が対象。コーデックス※4のHACCPの7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法などに応じ、計画を作成し、管理を行います。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者・小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者、多品種で変更頻度が頻繁な事業者が対象。各業界団体が作成する「手引書」を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。

簡略化されたアプローチの衛生管理とは？

「飲食店の手引き」では、危害防止のための重要ポイントを「加熱」に絞り込み、この「加熱」状況に応じてメニューを3つのグループ、「①加熱なし②加熱後すぐに喫食③加熱・冷却を繰り返す」に分類しています。そして、それぞれのパターンでチェック方法を決め、それらを基に、営業終了時に、実行できたかどうかを日誌として、記録に残しましょうとしています。基本は「計画↓実行↓記録」です。つまり、HACCP義務化で求められていることは、新たなことに労力をかけて取り組むといったことではなく、これまで自店で取り組んできた日々の衛生管理を、まず「計画」として書き出すこと(見える化)、そして、営業の

中でこれを「実行」し、営業終了時には、これを「記録」に残すことだということです。これは地に足のついた改善です。肩ひじらずに取り組むことにしましょう！

HACCPを成功させるカギ

飲食店や製菓店の「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理」の成否は、手引書を参考に自店で実行可能な衛生管理計画が立てられるかどうかにかかっています。計画倒れにならず、確実に実行できて、無理なく記録できるものとなるよう、まずは従業員全員が実践できる衛生管理計画を立てましょう。その第一歩として、関連する業種の「手引き」をまずは手に取ってみることをお勧めします。

すべてのメニューを「3分類」で管理しよう

危険温度帯と3分類

細菌が付いた食品を10℃～60℃の温度帯(危険温度帯)に置いたままにすると、その細菌はぐんぐん増えてしまいます。食品原材料や調理品がどれだけの温度帯にとどまるか、通過する中で危険度が変わり、管理のしかたも変わります。でも、メニューをたった3つに分類(分類)するだけで、簡単に管理することができます。

メニューが多くても3つに分類可能!

たくさんあるメニューも衛生物の目線に立つと、「加熱しない食品(食材)」「加熱してすぐ食べる食品(食材)」「加熱と冷却をくりかえす食品(食材)」の3グループに分かれるが、その組み合わせはさまざまです。



「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)」P20

参考となる「手引書」のご紹介



飲食店の手引き
HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)

厚生労働省 医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部 監視安全課、厚生労働省HP



詳細はこちら



小規模な飲食店の手引き
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)

(公社)日本食品衛生協会、厚生労働省HP



詳細はこちら



製菓店の手引き
HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書

全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/(一社)日本洋菓子協会連合会/協同組合 全日本洋菓子工業会、厚生労働省HP



詳細はこちら



製パン店の手引き
HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書

(一社)日本パン技術研究所、全日本パン協同組合連合会、(一社)日本パン工業会、厚生労働省HP



詳細はこちら

※1 東京都福祉保健局 食品衛生法改正 https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/law/files/shokueikaisei_leaflet.pdf
 ※2 厚生労働省 新型コロナウイルスに関するQ&A(関連業種の方向け) https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/covid19_qa_kanrenkigyoku.html#Q1-1
 ※3 厚生労働省 HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000635886.pdf
 ※4 厚生労働省 コーデックス委員会 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/codex/index.html

RougiÉ DEMO box



ルージエ“デモボックス”

フォアグラ・鴨肉の調理法をオンラインでご紹介します!!

オンライン・デモンストレーション

ルージエのシェフが、**専門技術**をオンラインでご説明いたします。
食材は事前にお送りしますので、**一緒に調理、または視聴しながら**フォアグラ・鴨肉の調理を体験いただけます。
社内研修としてもご利用いただけます。是非ルージエの食材を体験ください。

日程/デモ内容を決める

8 ご都合の良い日程と、デモの内容をアルカン営業とご相談ください。

デモボックスを受け取る

2日前に、フォアグラ・鴨肉が入ったボックスが届きます。

オンラインで参加

Zoom/LINE/Skypeにてご参加ください。(PC/スマホ)リンク先は事前にお伝えします。



講習会や懇親会、新人歓迎会など、
実りある支部に成長させるべく、さまざまな
取り組みを行う各支部の活動をご紹介します。

COMPITUM 支部便り

2019.9.17

愛媛県支部



2019年9月17日に愛媛県支部主催の料理講習会が行われました。
辻調グループ校友会コンピトゥム会長を務める、イタリア料理「ボンテベッキオ」の山根大助シェフを講師に招き、イタリア料理でありながら和の食材を織り交ぜた独創性あふれる料理3品を披露していただきました。
地元の辻調OG・OB参加者は、山根シェフの調理風景を熱心に耳を傾けていました。料理それぞれの試食もあり、非常に充実した講習会となりました。

BRANCH REPORT

SHIMANE & EHIME

2020.3.2

島根県支部、愛媛県支部合同

2020年3月2日、「辻調卒業生中国・四国エリア応援活動計画」と称して、第一回目の交流会が広島市内にて行われました。集まったのは主に広島県下の卒業生ですが、今後はさらに参加者のエリアを広げていく予定です。
第一部は会の趣旨説明から始まり、出された料理に舌鼓を打ちながらそれぞれの活動状況の報告や質問会など、かなり充実した昼食会となり、第二部は場所を移しての茶話会。
昼の営業のため、第一部に参加できなかった卒業生が多数加わって賑やかな交流会となりました。お互い再会を約束し、第一回目は無事に終了いたしました。





OF FOOD AND*** PROFESSIONS

“食業界には無限のフィールドが広がっている。”
この事実を世の中に広めたい。



食の分野で活躍を続ける「食業人」。食業人が担う役割は多岐にわたります。辻調グループの卒業生へのインタビューを中心に、食業界の役割・必要性を伝えるWebサイト“PROFESSIONs [OF FOOD AND***]”。ぜひ、食のフィールドで活躍を続ける「Profession」たちをご覧ください。

<https://professions-of.jp>

「プロフェッションズ」で 検索

QRコードでかんたんアクセス



tsuji

料理のチカラを学びとる

料理のチカラ

プロジェクト活動レポート



新型コロナウイルス感染症の緊急事態宣言が解除された2020年5月より、私たちは「料理のチカラプロジェクト」の一環として、P.L.T. (パティスリー・ラボ・ツジ) の菓子を、大阪府下のPCR検査機関・医療機関に届けました。医療関係者へ感謝と応援を伝えることが主たる目的ですが、もう一つ大きな狙いがありました。それは食業界が未曾有の危機に直面しているなか、学生たちに揺るぎのない強固な職業観「キャリアアンカー」の構築を促すこと。職業としての「使命感」や「社会的役割」を意識するきっかけにすることです。この活動はNHKでも取り上げていただくことになり、学生たちが「料理のチカラプロジェクト」を知る機会となりました。



「料理のチカラプロジェクト」は、辻調グループの教育精神、積極的に自らが学ぼうとする姿勢を浸透させることを目的とし、2015年に「料理のチカラを学びとる」というキャッチフレーズとともに始動しました。2019年に開催されたG20サミット大阪における料理監修と調理協力も、同プロジェクトの一環に位置付けています。未来を見据えて積極的に学び、より柔軟で拓けた学び舎として成長していく意思表示といえるものです。本校の学生たちには、自ら社会活動に加わり、料理のチカラを実感してもらって、料理人という職業に崇高さを感じながら社会に旅立ってほしいと願うところです。そして、私たち教職員にとっては教育現場で働く私たち自身の使命感や社会的責任を強く意識させる「戒め」の言葉です。今、私たちは教育機関として何ができるのか。何をすべきなのか。職業教育の本質に立ち戻って考えていきたいと思えます。

最高の仕込みを実現する調理機器

PACO
コエト

冷凍食材粉砕調理器
PACOJET PT-2



Gastrovac®
減圧加熱調理器



fmi

東京 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目1番9号
大阪 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

0120-080-478

【営業所】 札幌 / 仙台 / 名古屋 / 広島 / 福岡
【出張所】 北陸 / 沖縄
【サービスステーション】 盛岡 / 四国 / 鹿児島

JTB 感動のそばに、いつも。

人をつなぐ、笑顔をつなぐ。
JTBは地球を舞台に、
あらゆる交流を創造し続けます。



株式会社JTB 大阪第二事業部 〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町3丁目1番8号 MPR本町ビル7階 TEL.06-6252-2711 / FAX.06-6252-2792
【営業時間】9:30~17:30(月~金/土・日・祝休業)

INFORMATION

辻調グループの<求人・求職>は、

CareerMap をご利用ください。

CareerMap
専門学校生・卒業生の就職サイト

「CareerMap(キャリアマップ)」は、専門学校生・卒業生の就活で最も活用されている日本初の産学連携求人サイトです。待遇や勤務地などの求人情報だけでなく、卒業生の活躍、経営理念や将来のビジョンなど、就職において大切にしたい情報を掲載しています。辻調グループは「キャリアマップ」を利用し、求人・求職情報を紹介しています。

求人

新卒対象はもちろん、既卒対象の求人も「キャリアマップ」に掲載することができます。学校案内サイト (<https://www.tsuji.ac.jp/recruiter/>) より、「キャリアマップ」への登録をお願いいたします。



学校案内サイト

求職

再就職をご検討の方は「キャリアマップ」をご活用ください。登録はカンタン! 在校中、卒業後にかかわらず一度ご登録されると退会申請されるまでアカウントは有効です。また、「キャリアマップ」のスマートフォンアプリを利用することもできます。Google PlayやApp Storeで「キャリアマップ」と検索してください。



キャリアマップ
登録ページ

お問い合わせ・ご相談は、キャリアセンターまで

【キャリアセンター大阪】 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 辻調理師専門学校 別館3階 TEL:06-6624-7273
【キャリアセンター東京】 東京都国立市富士見台2-13-3 エコール 辻 東京 B棟3階 TEL:042-571-1106
[平日(月~金)10:00~17:00 ※ご来校の際は事前連絡をお願いいたします。]

第11回 辻静雄食文化賞のご報告

感性を刺激する、
新感覚の鯖缶。

THE PREMIUM
CANNED
MACKEREL
No 38



www.no-38.com



コンピトウムプレート販売中! 会員限定

辻調グループの卒業生であること、コンピトウムの会員であることの証として、そして全国の会員の交流や親睦を促進することを目的に作りました。ぜひ、お店に飾っていただいたり、個人でお持ちいただき、集客や親睦にお役立てください。

① 申込方法:メールでお申し込みください。

メールのタイトルに「コンピトウム プレート購入」とお書きいただき、本文に「お名前(ふりがな、フルネーム)」「辻調グループ卒業校名」「生年月日」「電話番号」「商品受け取り可能なご住所」をご記入の上、メールでお申し込みください。

お申し込みE-mail: compi@tsuji.ac.jp

② 支払方法:代金をお振り込みください。

メールでの受付後、会員確認をさせていただきます。その後、代金の振込先をお知らせいたしますので、代金をお振り込みください。プレートを発送いたします。

価格4,000円

(1枚.プレート及び
スタンド付、
別途送料520円)

プレート販売に関するお問い合わせ先:辻調グループ校友会 コンピトウム事務局 TEL:06-6629-6452(9:00~17:00平日)

品質のバーベイトマデイラワイン 愛され続けて50年

ソースの味は、
バーベイトで決まり!
酸と甘さの
バランスに応じて
使い分けください。



←左から
ドライ/ミディアム・ドライ/
ミディアム・スイート/スイート

KICO 木下インターナショナル株式会社 <http://www.kinoshita-intl.co.jp/>



千葉県いすみ市
有機農業による地域の食文化の創成



こばやし かんじ
小林 寛司
「villa aida (ヴィラ アイダ)」
オーナーシェフ



贈賞式は、感染症の発生状況を鑑み、2020年8月4日にオンラインで実施いたしました。贈賞に続いて、受賞関係者のみなさまへのインタビューが行われ、活動への思いなどをじっくりと伺うことができました。



いすみ市
インタビュー内容



小林寛司氏
インタビュー内容

第11回辻静雄食文化賞には、行政と住民が協力し、生物多様性を軸とした環境保全の町づくりに取り組みされている千葉県いすみ市の活動が選ばれました。社会的課題の解決を図りながら農業を振興し、地域の食文化を豊かなものにするモデル的取組みとして高く評価されました。いすみ市では、学校給食に地元産の有機栽培米や野菜が使われるなど、次世代をなう子供たちが農業に親しみながら、豊かな食文化の中で育まれています。

専門技術者賞は、和歌山県「villa aida (ヴィラ アイダ)」のオーナーシェフ小林寛司氏が受賞されました。小林氏は、辻調理師専門学校第32期の卒業生です。生まれ育った和歌山県で、自ら土を耕して野菜を作りながら、レストランを経営。季節とともに変わる畑を厨房と一体化させることによって、独自の料理を構築されています。これからの時代に料理を志す人にとつての大きな指針となり、勇気と希望を与える存在であり、芸術的感性で錬磨されたその表現世界は、食べる人に深い感動を与えています。

辻静雄食文化賞事務局
辻静雄料理教育研究所

小阪ひろみ



辻静雄食文化賞

主催 公益財団法人辻静雄食文化財団
後援 学校法人辻調理師専門学校

食文化賞は、広くみなさまからの推薦をもとに選定いたします。詳細は下記WEBサイトをご参照ください。
(第12回辻静雄食文化賞は同サイトにて2021年1月初旬に推薦受付開始)
辻静雄食文化賞公式ホームページ <https://tsujishizuo.or.jp/award/>

パティスリージンケ

2019年10月30日OPEN
堤 健治(エコール 辻 東京 1996年卒業 / フランス校 1997年卒業)
東京都立川市柴崎町2-4-19 オネストヴィレッジ1F西側 ☎ 042-527-8300

A1 2018年9月から。
A2 お客様の滞在時間を短くするために、電話での予約・取り置きをお勧めしています。
A3 共に頑張りましょう。

チャイニーズキッチン 晃輝

2019年10月17日OPEN
西 晃希(辻調理師専門学校 1998年卒業)
奈良県奈良市餅飯殿町40-3 財団ビル2F ☎ 0742-81-9854

A1 2018年の10月頃から。
A2 手洗い消毒の徹底やマスク着用等。
A3 大変な時に開店しましたが、頑張りましょう。

ル ジャルダン ヴェール

2019年11月1日OPEN
東塚 基史(辻調理師専門学校 2004年卒業)
奈良県生駒市真弓1丁目1-8 ディアコート真弓105 ☎ 0743-61-5925

A1 開店の2年前から準備、本格的には退職後2019年4月から。
A2 お客様に安心して頂く為に、消毒や距離の確保の徹底。
A3 大変な時代ですが、お互い諦めず前を向いて頑張ってください。

パティスリールシェルシェ

2019年10月19日OPEN(移転)
村田 義武(辻製菓専門学校 1996年卒業 / フランス校 1997年卒業)
大阪府大阪市西区南堀江3-9-28 ☎ 06-6535-0870

A1 移転の1年前から。
A2 店舗の入り口に手指消毒液を設置しています。
A3 元気があれば何でもできる!

HiSaSo

2019年11月1日OPEN
大杉 治城(辻製菓専門学校 1995年卒業 / 辻製菓技術研究所 1996年卒業 / フランス校 1997年卒業)
奈良県天理市川原城町655 ☎ 0743-85-7754

A1 2010年に渡仏しましたが、フランス時代もずっと頭の中にあいました。
A2 補助金などの国の手助けを活用する他、SNSをこまめに更新しています。
A3 開店してすぐに苦しい状況に追い込まれていますが、何とか持ちこたえましょう。そして明るい未来を手にしましょ。

モト201号

2019年10月26日OPEN
LIM GYUWON(辻調理師専門学校 2017年卒業)
#201, 94, Seojeon-ro 58beon-gil, Busanjin-gu, Busan, KOREA ☎ +82 (0) 51 911 6262

A1 卒業後、日本で3年間修業してから帰国し、日本での経験を基に少しずつ準備を始めました。
A2 生き残るためには、来店時もデリバリー時も変わらないサービスを提供できるように努力しなければならないと思います。
A3 辛い時ほど根性を持って努力すれば、いつか実を結ぶと思います。みんな一緒に頑張りましょう。

CHINADINING 楊貴妃

2019年11月1日OPEN
川口 明寿(辻調理師専門学校 別科 通信教育講座 2003年修了)
兵庫県姫路市安田4丁目2番5号 ザシティ姫路市役所前1F ☎ 079-240-9599

A1 5年前くらいから少しずつ。
A2 SNSを使い、一人でも多くのお客様にご来店頂けるようにしています。
A3 継続は力なり! 必ずやれると信じる!

洋菓子処 石屋

2019年10月26日OPEN
今井 嘉章(エコール 辻 東京 2002年卒業 / フランス校 2003年卒業)
埼玉県さいたま市緑区原山3-11-21 ☎ 048-877-9393

A1 約1年前からです。
A2 アルコール消毒、入店お客様数の制限、従業員のマスク・手袋着用の徹底。
A3 大変な時期ですが、お互いに頑張りましょう。

QUESTIONS

Q1 開業準備はいつから始めていましたか?
Q2 コロナ禍を生き抜くための取り組みを教えてください
Q3 同時期に新規開店した卒業生にメッセージを

‘19-‘20 卒業生新規開店情報
NEW OPEN
※2020年6月末現在

酒と肴 あべちゃん

2019年9月8日OPEN 安部 恭平(辻調理師専門学校 2015年卒業)
大阪府貝塚市半田1丁目18番19号 ☎ 072-427-1177

A1 本格的に始めたのはオープン5か月前の4月からですが、卒業して飲食店で働き始めた時から、オープンを考えて働いてました。
A2 アルコール消毒、従業員の体調管理を徹底して営業を行い、新たにテイクアウト販売をはじめました。
A3 オープンおめでとうございます。飲食業は厳しい状況ですが、お互い切磋琢磨して頑張りましょう。

Tea Saloon MUSICA

2019年7月9日OPEN 堀江 勇真(辻調理師専門学校 1982年卒業)
兵庫県芦屋市宮塚町12-24 旧宮塚住宅 ☎ 0797-38-8677

A1 開店の3か月前から。
A2 室内コーティング、お客様には消毒をしてもらっております。
A3 大変な時ですが、ピンチをチャンスに変えてもらいたい。

すたんど ぼぶ

2019年9月19日OPEN 中村 文香(辻調理師専門学校 2012年卒業)
大阪府大阪市西区靱本町3-10-21 ☎ 080-9605-3272

A1 2019年春頃から。開業のための貯金は2018年から。
A2 店内のアルコール消毒。一時期はテイクアウトも実施していました。
A3 この状況下ですが、お互いに頑張ってください。

おかしや うっちー

2019年9月4日OPEN
内山 裕介(エコール 辻 東京 2006年卒業 / フランス校 2007年卒業)
東京都渋谷区千駄ヶ谷3-27-9 ウェスト青山103 ☎ 03-6721-0277

A1 開店を考えてからすぐに。
A2 今のニーズをちゃんとみながら営業していく。
A3 大変な時ですが、がんばりましょう。

Bakery Sou

2019年9月26日OPEN 宗 隆弘(辻製菓専門学校 2000年卒業)
兵庫県尼崎市南塚口町1丁目8-15 メゾンリラ102 ☎ 06-4967-7314

A1 資格取得など常に意識していましたが、実際に動き始めたのは1年半程前。
A2 入店人数の制限、アルコールの設置など、最低限できる事をしていました。
A3 大変な時期ですが、お互い頑張りましょう!!

立川カフェ Stephan and Joe

2019年9月6日OPEN スラスステファン 一馬(エコール 辻 東京 2016年卒業)
東京都立川市柴崎町2-10-14 矢沢ビル1F ☎ 042-595-6718

A1 6月中旬からスタート。
A2 BASEショップ開設・Takeoutのチラシ作成・公式LINE開設・地元誌のTakeout特集への掲載。
A3 がんばりましょう!

titre sweets shop

2019年9月29日OPEN 小山 千尋[旧姓:渡辺](エコール 辻 東京 2004年卒業 / フランス校 2005年卒業) 東京都世田谷区砧7-12-26 ☎ 03-6874-9041

pâtisserie COCORO

2019年9月7日OPEN 野口 育恵[旧姓:勝田](辻製菓専門学校 1999年卒業)
兵庫県西宮市広田町12-8 ☎ 0798-27-5970

Sous-sus

2019年10月16日OPEN
澁谷 瑛子(エコール 辻 大阪 2003年卒業 / フランス校 2004年卒業)
秋田県秋田市大町1丁目2-40 フォー・スクエア・ハウスB-1 ☎ 018-853-7614

A1 2018年冬から物件を探し始め、決定まで時間が掛かりましたが、その間に業者さん・農家さんとの人脈作りができました。
A2 目に見えるコロナ感染防止対策や来店時のお客様の体調確認など、しっかりお声掛けをして安心して来れる店づくりを努めています。
A3 この壁を越えたら強いお店になれるはず。頑張ってください!

中国意境菜 白燕

2019年9月8日OPEN
白岩 勝也(辻調理師専門学校 2007年卒業 / 辻調理技術研究所 2008年卒業)
東京都台東区元浅草2-7-10 2F ☎ 03-6284-4588

A1 開店の2年前から。(備品等は中国へ行く度に購入して準備を進めていた)
A2 普段の営業ではできない特別料理を用意。(手間暇かけて特別感を提供し、なおかつ客単価を上げる)
A3 何が正解かはわかりませんが、必ず生き残りましょう。

舞台は日本外交の最前線
私たちは「公邸料理人」
として働いています。
海外の日本大使・総領事公邸勤務の調理師募集中

問い合わせ先 (一社)国際交流サービス協会 人材事業部 公邸料理人担当 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-21-17 虎ノ門INNビル3階
TEL:03-3580-1870 FAX:03-3580-1829 E-mail:ryorinin@ihcsa.or.jp http://www.ihcsa.or.jp
外務省×公邸料理人 Facebook / @mofa_japan_chef Twitter / @MofaJapanChef

在フランス大使公邸勤務 伊藤慎吾(辻調理師専門学校 / 辻調グループフランス校卒業) 2019優秀公邸料理長受賞
在ルクセンブルク大使公邸勤務 西川恭子(辻調理師専門学校卒業) 2018優秀公邸料理長受賞

病院・介護施設で食事サービス トップシェア
勤務先は全国約5,300箇所
調理師募集中

食事は治療の一環 あなたの料理で健康に!

日清医療食品株式会社 <https://www.nifs.co.jp/>

Q1 開業準備はいつから始めていましたか? Q2 コロナ禍を生き抜くための取り組みを教えてください Q3 同時期に新規開店した卒業生にメッセージを

洋菓子処 OYATSUYA

2020年1月15日OPEN
薄井 弘次(辻製菓専門学校 1987年卒業)
大阪府大阪市港区磯路2-14-1 松下マンション1F ☎ 06-6577-0019

- A1 2019年7月頃から。店舗探しから始め、並行して商品を決めていきました。
- A2 マスク着用、店先に手指消毒用アルコールを設置。時短営業もしました。
- A3 年齢的には少々遅かったのですが、心機一転で頑張っていますので、皆さんも喜ばれるケーキ作りを目指していきましょう。

中華バル サワダ

2019年11月29日OPEN
澤田 州平(辻調理師専門学校 2000年卒業)
大阪府大阪市北区曽根崎2丁目9-17 ☎ 06-6130-8870

- A1 約1年前からです。
- A2 テイクアウト、デリバリーを始めました。あとは従業員に衛生管理を徹底させました。
- A3 大変なご時世ですが共に頑張っていきたいと思います。

INFINI

2020年1月21日OPEN 金井 史章(エコール 辻 東京 1998年卒業)
東京都世田谷区奥沢7-18-3 1F ☎ 03-6432-3528

- A1 色々な意味では学校へ行った時から。実際に開店に向かい物件などを探し始めたのは2017年頃。
- A2 今までやらなかったネットでの注文や、SNSでの呼びかけをするようになりました。
- A3 ピンチはチャンス!! 乗り越えた向こう側を見てがんばりましょう!

ang!菓(アン!グァ)

2019年12月1日OPEN
HWANG G SUN(辻製菓専門学校 2015年卒業)
10, Ogeum-ro 18gil, Songpa-gu, Seoul, KOREA
☎ +82 (0) 2 6013 1568

- A1 どちら焼き屋さんになると決めたのは5年前で、実質的な準備に入ったのは開店1年前です。
- A2 韓国全土でお取り寄せできるどら焼きの種類を増やしました。
- A3 流した汗は裏切らない! 夢は諦めなければ必ず叶う!

タナカパン製作所

2020年1月22日OPEN
田中 康平(エコール 辻 大阪 2008年卒業)
京都府京都市左京区山端吉町8-48 プラザ修学院 ☎ 080-6221-1128

- A1 半年前からです。
- A2 周辺地域の店主たちと、地域の魅力を感じられる、再発見できる「おさんぽMAP」の制作をしました。
- A3 人と人との繋がりを大切に地域に愛される店づくりをしていきましょう!

中国菜 香山

2019年12月2日OPEN(移転オープン)
宇陀 正史(辻調理師専門学校 1999年卒業 / 辻調理技術研究所 2000年卒業)
兵庫県宝塚市伊子志3-12-37 逆瀬川ロイヤルハイイツ105 ☎ 0797-78-8005

- A1 移転の約半年前から。
- A2 密を防ぐために席数を減らしたり、換気のために入り口を網戸に変えたり、空気清浄機付きのエアコンを導入したりしています。
- A3 私は移転オープンですが、できる事をやり続けて頑張りたいと思います。

Bistro MOUSQUETON

2020年2月2日OPEN
下家 知子(エコール 辻 大阪 1994年卒業 / フランス校 1995年卒業)
大阪府大阪市中央区南船場1-2-2 ☎ 06-6121-2377

- A1 本格的には半年前からです。
- A2 テイクアウトを始めました。コロナの中来てくださったお客様一人ひとりに精一杯感謝の気持ちを込めて料理を作らせて頂いています。
- A3 お客様の美味しかったよ一言のために頑張ります。人生一度きり、辛いことも楽しんで一緒に頑張っていきましょう!

肉酒場 Grill-Griller-Grillest

2020年1月6日OPEN
大鳥 進吾(エコール 辻 東京 1995年卒業)
東京都北区赤羽1-27-8 ナシャードマンション1F ☎ 03-5577-7880

- A1 2019年8月から。
- A2 できる対策はやって、いつもと変わらずお客様を迎えるのみです。
- A3 明けない夜はない。夜明け目指して頑張ります!

ShinoiS

2019年11月16日OPEN 篠原 裕幸(辻調理師専門学校 2000年卒業)
東京都港区白金台4-2-7 bld桜なみき2F ☎ 03-6277-0583

- A1 2019年7月頃から借入の準備を始めました。
- A2 基本的にはいつも通りの仕事をしています。オゾン発生機・空気清浄機は購入しました。
- A3 皆大変な時期ですが頑張ります!

Candy Apple

2019年11月1日OPEN 松本 和哉[旧姓:高川](辻製菓専門学校 2002年卒業)
石川県白山市横江町63 ☎ 076-287-3622

- A1 約1年前です。
- A2 換気・マスク・レジ回りのガード・入店人数制限・アルコール消毒など、コロナ対策をしっかりする事でお客様に安心感を与えることが一番大切。
- A3 コロナでかなり大変な事態になり、精神的にもきつと思いますが、対策をしっかりしてお客様にきていただけるようお互い頑張りましょう。

Dolce Felice è

2019年11月22日OPEN 梅田 由希子[旧姓:久門](エコール 辻 東京 1997年卒業)
千葉県野田市つつみ野1-9-24 ☎ 04-7161-3434

- A1 3年前から少しずつ。
- A2 コロナで行き場がない野菜などを、店に直売所を設置してお手頃値段で提供したり、惣菜を作って提供しています。
- A3 おめでとうございます。

bakery labo Quadrophenia

2019年11月2日OPEN 博田 徳裕(辻製菓専門学校 1996年卒業)
大阪府大阪市西区南堀江4-5-B101 ☎ 06-6541-5300

- A1 約1年前ぐらいから。
- A2 普段から衛生管理はしていましたが、新たに少し値段の低い商品を出しました。
- A3 先を読む力を普段からつけましょう。

Maison Y

2019年11月23日OPEN 藤門 佑樹(辻製菓専門学校 2014年卒業 / フランス校 2015年卒業) 奈良県吉野郡吉野町平尾64-2 ☎ 0746-39-8018

- A1 お店を開店する1年半前から始めました。
- A2 消毒の徹底:殺菌庫、アルコール消毒、お客様用手指消毒剤の確保。コロナ対策:レジのビニールカーテン、商品カゴのカバー掛け、マスク着用など。
- A3 お互い体に気を付けて頑張りましょう。

らーめん 彩哲~isato~

2019年11月16日OPEN 田中 浩(辻調理師専門学校 2007年卒業)
大阪府吹田市朝日町5-24 ☎ 06-6381-0007

- A1 開業日の1年半前から始めました。
- A2 食材のロスを減らし、無駄なお金を使わないようにしています。
- A3 前を向いて明るく元気に行きましょう。

Selected Specialities from Around the World
世界中から選りすぐった、美味しい食材をお届けします。



さくら通信 デュプレックス
SAKURA NEWSLETTER Duplex

飲食業界の皆様へタイムリーな情報を配信するインタラクティブ デジタルマガジン

メルマガ登録で
ご購入いただけます。



好評配信中



トップ・トレーディング株式会社

http://www.toptrading.co.jp

東京 (03)5821-1180 大阪 (06)6567-6722
札幌 (011)669-7330 福岡 (092)432-2050

次世代厨房を創造する

fujimak

株式会社フジマック

70th ANNIVERSARY 業務用厨房機器総合メーカー <厨房設備 設計・製造・施工・保守> www.fujimak.co.jp
本社/東京都港区南麻布1-7-23 ☎03-4235-2200 大阪営業部/吹田市垂水町1-41-2 ☎06-6338-0710 営業第一部/大阪市東住吉区杭全6-1-29 ☎06-4301-8920

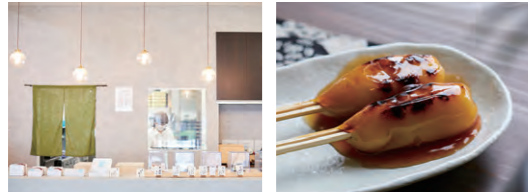
2020年4月22日OPEN



マル西製菓へんぎん一番堂

和歌山県有田郡有田川町天満1-1-5
☎07372213822

西岡晃(辻製菓専門学校2018年卒業)



- A1 6年ほど前から。商工会にいたときからですね。
- A2 混雑するので駐車場を減らしたり、間隔をあけて並んでもらったりしています。
- A3 人の縁を大切にしながら、計画をしっかり立てて諦めずに頑張るしかない!

商工会職員から和菓子職人へ。この異例の転身の背景には、西岡さんの後悔と使命感が隠れている。

それは、商工会に勤めていた頃のこと。地元企業のさまざまな相談に乗る日々を送っていた西岡さんのもとに、和菓子屋さんから後継者問題の相談が舞い込んだ。何とか後継者を見つけようと東奔西走したものの、結局、適当な人を見つけないまま、同時に3軒の和菓子屋が廃業してしまっただけだ。

「このままでは、地域から和菓

子の灯が消えてしまう。自責の念とともに湧き上がってきたのは、自分が地域の和菓子を支えなければという使命感だった。

やがて商工会を退職した西岡さんは、ここから第2の人生をスタートさせる。このとき、すでに52歳。もちろん、和菓子づくりの経験などまったくない。辻調の門を叩き、夢中で技術と知識を吸収していった。卒業後は、大阪の和菓子屋で2年間修業し、55歳で今のお店の開業へと漕ぎつけたが、それは奇しくもコロナ禍真っ

只中のこと。不安を抱えてのオープンだったが、蓋を開けてみれば連日大盛況で、昼過ぎにはすべて完売してしまうほどだった。

リスクを恐れず転身した西岡さんは、店名の通りまさにファーストベンギンだが、そこはさすが元商工会職員。コンセプトからターゲットまで、綿密に作り込んだ開業計画は完璧だったのだ。でも、これは商売の成功というより、西岡さんの地域愛の成就。そう、表現したい。

20年以上前に辻調の体験学校に参加して以来、ずっと料理の道への思いがくすぶっていた平井さん。お子さんが成人したのを機に、自分の好きなことに挑戦してみようと一念発起し、野菜ソムリエやアスリートフードマイスター、食生活アドバイザーなど、あらゆる資格を取得していく。辻調へも入学し、大好きな料理の勉強に打ち込む日々は、未来への熱意で満ちあふれていた。

「できるだけ地産地消にこだわって、有機栽培の野菜や玄



- A1 計画は2017年からして、開業するために辻調へ入学しました。
- A2 テイクアウトを入口にして、来店へとつなげる努力をしました。
- A3 できる事をやるしかない! 苦しいけど、修業だと思ってやり抜きました。



玄米ごはん&おばんざい三貴

兵庫県神戸市中央区中山手通3-2-11 階109
☎07815156288

平井三貴(辻調理師専門学校2020年卒業)

2020年5月24日OPEN

Q1 開業準備はいつから始めていましたか? Q2 コロナ禍を生き抜くための取り組みを教えてください Q3 同時期に新規開店した卒業生にメッセージを



おぼろ月

2020年4月1日OPEN
石井 朋子[旧姓:杉山](エコール 辻 大阪 1996年卒業)
茨城県ひたちなか市津田2672-1 ☎090-4702-1282

- A1 3月から始めました。
- A2 テイクアウトで、お弁当や100円の小さなおかずなどを販売。政府の要請に従い、休業・時間短縮営業を行いました。
- A3 踏ん張り時ですが、頑張りますよ!!



パティスリー ルノワール

2020年2月25日OPEN
黒田 高広(辻製菓専門学校 2007年卒業)
鳥根県出雲市渡橋町989-1 ☎0853-88-9057

- A1 半年前から。2か月前から厨房が動き出しました。
- A2 テイクアウトの強みを活かす。ネット通販が好調。お客様に少しでも非日常を感じてもらおうとする。
- A3 コロナウイルスに負けず、がむしゃらに頑張りますよ!!



taverna meta

2020年5月7日OPEN
篠崎 美野[旧姓:山田](辻調理師専門学校 2012年卒業)
東京都中央区日本橋茅場町3-13-2 亀島ビル101 ☎03-6661-9663

- A1 本気で物件を探し始めたのは2019年8月くらいからです。
- A2 テイクアウトの取り入れや、オフィス街ではあるものの、地域の住民の方々が親しみやすい店作りをしています。
- A3 大変な思いをされている皆様に、少しでも元氣や笑顔を取り戻してもらえよう頑張りますよ!!



Restaurant Caravansarai

2020年3月1日OPEN
更井 亮介(辻調理師専門学校 2009年卒業)
和歌山県田辺市上芳養595 ☎0739-33-9990

- A1 約5年前から中古の業務用厨房機器を買っていました。
- A2 最低限の固定費を必死に稼ぎ、それ以降は給食のない小学生に給食弁当を作り、地域貢献の活動にシフトしました。
- A3 何とかコロナ禍を生き抜いて、地域の食文化を作りましょう!



酒食 O櫻小町

2020年6月16日OPEN
堂本 将寛(辻調理師専門学校 1990年卒業)
千葉県市川市湊新田2-6-4 モロマンションB棟102号 ☎050-3491-5514

- A1 令和2年4月末日〜になります。
- A2 調理業を守るために運送業もやっています。3年8か月ほどTAXIをやっていたのが役立っています。
- A3 自分も現場では嫌になるとすぐやめていました(笑) もし独立をお考えであれば、あきらめない方が良くないかなと思います。



il fera jour

2020年3月20日OPEN 山本 亜紗子[旧姓:木村]
(エコール 辻 大阪 2009年卒業 / フランス校 2010年卒業)
京都府京都市中京区桜之町438-1 弁天堂ビル2F ☎075-746-4505

- A1 7月からテナント探し。12月にテナント決まったら開店準備をしました。
- A2 テイクアウト!一度来てくださった方に必ずまた来てもらえるように満足度を上げる!
- A3 誠意を持って頑張りますよ!!



レールデュトン

2020年6月23日OPEN
野崎 正行(辻製菓専門学校 2005年卒業 / フランス校 2006年卒業)
北海道札幌市中央区北7条西17丁目7-5 ☎011-688-8292

- A1 1年前から。
- A2 生菓子以外の商品を充実させる。
- A3 こういう時こそ飲食業界を頑張って盛り上げましょう!



PAN-MUCKURI

2020年3月27日OPEN
加藤 真紗美[旧姓:会津](エコール 辻 東京 2009年卒業)
神奈川県横浜市港南区大久保1-4-3 TWIN101 ☎045-350-4080

- A1 物件は前年の夏から探し、1月まで主人と働いてました(ピゴの店)。2月から本腰入れて準備しました。
- A2 店には2組ずつしか入れないようにしています。アルコールを置いて、従業員はマスク。普通の事だけです(笑)
- A3 飲食は大変ですね…みんなでコツコツ頑張りますよ!!



Gelateria mikette

2020年4月1日OPEN
中島 未貴(エコール 辻 大阪 2009年卒業 / フランス校 2010年卒業)
石川県金沢市尾張町2-2-25(中六商店内) ☎076-221-0154

- A1 1年前から。
- A2 密閉された空間にならないように自動扉を常に開け、外に席を作って飲食してもらいました。
- A3 コロナはいつか終息することを信じて、ともに頑張りますよ!!

絶対に負けるな。
戦い続けよう。

新型コロナウイルスが飲食業界にもたらした影響は計り知れません。当然、教育現場にも大きな影響がありました。授業はすべてリモートへの切り替えを余儀なくされ、カリキュラムや授業方法の再検討を迫られました。教職員が試行錯誤を重ねるのを目の当たりにしながら、改めて「変化に対応する力」について考えさせられました。

私は学校を経営している身なので、店舗経営に関して偉そうなことは言えませんが、今回のコロナショックはある課題を浮き彫りにしたと思っています。それは、飲食業界の脆弱性です。資金面においても運営面においても、余力のない店舗が多かったように思います。飲食店の規模、業種業態、雇用・被雇用者にかかわらず、すべての人たちが大きな危機に直面しました。特に小さな個人経営者が対峙するには余力にも大きな環境の変化です。耐え得る体力、変容する即応力が追い付いていませんでした。

一方で、医療従事者への食事提供、高齢者や基礎疾患がある方に向けた優先来店時間帯の導入など、さまざまな活動も広がりました。飲食業の社会的役割、その従事者の矜持が示されたことは、この職業に進もうという若者の教育を担っている者として、嬉しく誇らしく思いました。パンデミックにより世界中が不安に包まれているなかだからこそ、必要とされる職業だと改めて認識することができました。

コロナショックは、経営者のマインドを良い方向に変える機会になると思っています。

ます。人材育成やマネージメントを見直し、社員や顧客の大切さを改めて考えて、生産者など支えていただいている人たちと一緒にならなくてはいけません。これからお金の動き、「エコノミクス」は確実に変わっていきます。経営者は、自店舗の経営のことだけを考えるビジネスを展開すれば、やがて立ち行かなくなるでしょう。環境の変化についていくことができるかどうか鍵になってきます。

いかに困難であろうとも、最も重要なことは変わらないはず。技術の向上に努めること。食材を理解すること。人材と顧客を大切にすること。生産者など連携している人との絆を強めること。これなくしては、世界の変化についていくことは不可能です。

今こそ、変化することを恐れずに、謙虚に自身を見直さなければいけません。第三波、第四波が来ようが、安全性と顧客からの信頼性を担保した上で、営業を続けるためにどうすべきか。自信を持つ「食へに来てください」と言うためにどうすべきか。小さくなっているのはダメなんです。今だからこそ、もっと料理人の社会的役割を追求しましょう。この様にとさだからこそ、私たちにしか出来ないことがあります。料理の「フチカラ」を信じて、多角的な視点をもつて挑戦を続けてください。泣いている場合じゃない。絶対に負けるな。皆さんには、そう伝えたいです。

辻芳樹

