

Tsujicho
Group
Alumni
Network

辻調グループ校友会 コンピトゥム



Compitum

2021

with コロナ時代の店舗経営



辻調理師専門学校 × ワン・パブリッシングの 好評料理本

ONE COOKING MOOK

売れてます! /

日本一の絶品おかずシリーズ

月刊テレビテキストの読者アンケートで人気の高かった100品を紹介するシリーズ。
上沼恵美子さんの「私のベスト3」、辻調の先生方の「僕のおすすめNo.1」も掲載!

■ ABCテレビ・辻調理師専門学校 編 (各巻とも) ■ A4変型判 オールカラー112ページ ■ 定価1,019円(税込)



日本一の絶品おかず 肉のおかず編
ISBN 978-4-651-20090-3



日本一の絶品おかず
ISBN 978-4-651-20014-9



日本一の絶品おかず 野菜のおかず編
ISBN 978-4-651-20032-3

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

創刊11年目。
ますます好評発売中!

毎月21日
発行・発売



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

ONE PUBLISHING

〒110-0005 東京都台東区上野3-24-6
お近くの書店またはネット書店でお求めください。

02 前だけを見て、全員で走り抜けよう。

Compitum会長 山根 大助

03 特集 withコロナ時代の店舗経営

フナシエフ 船岡 勇太 / 茶寮 和香 早川 勇人 / TAKAO 高尾 僚将 / パティシエ エイジ・ニッタ 新田 英資
それがし 大久保 富士夫 / Table Ogino 荻野 伸也 / ハートフル 伊藤 隆
中国菜fève. 畑川 豊 / BRIGHT BLUE BREWING 菊地 望 / 旬彩 雲海 平田 裕充

15 この人、この食材

レストラン MANOIR 中村 豪志

16 わたしの一冊

辻静雄料理教育研究所 研究員 今村 友美

18 調理技術教育学会 第2回学術大会レポート

20 COMPITUM支部便り

22 第12回辻静雄食文化賞のご報告

24 卒業生新規開店情報

28 辻調グループ代表 辻 芳樹インタビュー

感染防止対策を行った上で、取材・撮影を実施
しています。
「Compitum2021」2021年11月発行
発行元:辻調グループ校友会 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



プロの「なぜ？」に 答えて50年



1971年初版。調理科学本のパイオニア！

新装版「こつ」の科学

調理の疑問に答える

杉田浩一著 316ページ 定価1,320円(税込)

「こんにゃくを手でちぎるのはなぜ?」「からしをとく時にぬるま湯を使うのは?」
長年勤や経験に頼ってきた調理の「こつ」287項目を、科学実験を繰り返して検証。
プロに愛され半世紀、累計30万部超のロングセラー。



パン「こつ」の科学

パン作りの疑問に答える

吉野精一著 240ページ 定価1,760円(税込)

「分割した生地を丸めるのはなぜ?」「天然酵母のパンはなぜ酸っぱい?」
99のQ&A、代表的な製法やよくある失敗例をプラス。
ブーランジェの仕事にフォーカスした一冊。



新版 お菓子「こつ」の科学

お菓子作りの「なぜ?」に答える

河田昌子著 320ページ 定価1,980円(税込)

「打ち粉に強力粉を使う理由は?」「卵白を泡立てるとメレンゲ状になるのはなぜ?」
科学の視点でお菓子の素材と作り方を追求。
新版ではチョコレートの項目を大幅追加。

9月発売
最新刊



おいしく作るために。おいしく食べるために。

味・香り「こつ」の科学

おいしさを高める 味と香りのQ&A

川崎寛也著 288ページ 定価1,980円(税込)

「味覚は訓練によって鍛えられる?」「味噌汁にだしは必要ない?」
「目をつぶって食べると、味の感じ方は変わる?」「甘エビはどうして甘い?」
「“甘い香り”とか“酸っぱい匂い”というけど、香りに味がある?」
……味と香りにまつわる176の質問に、おいしさの科学を研究する専門家が答えます。

構成

- 味覚・嗅覚全般
- 素材の味・香り 野菜・果物・穀類・植物性食品/魚介/肉類・卵
- 調理と味・香り 非加熱調理/だし/加熱調理/調味料別
- 新しい料理を考える
- 風味×風味

ShiBaTa 食の総合出版社 柴田書店

お求めはお近くの書店、または下記WEBサイト、注文窓口へ ◆本広告の価格は2021年8月現在の定価です
https://www.shibatashoten.co.jp 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル
注文窓口(柴田書店カスタマーセンター) TEL 03-5817-8370 FAX 03-5816-8281

特集

with コロナ時代の 店舗経営

コロナ禍での店舗経営も2年目。
 感染予防対策を徹底しても売上が元に戻るわけではありません。
 では、いま何をすべきなのか。
 他の店は何を考え、どんなことに取り組んでいるのか。
 10人の卒業生インタビューを通して、
 withコロナ時代の店舗経営のヒントを探ります。

#01: Yuta Funaka



#02: Hayato Hayakawa



#03: Tomoyuki Takao



#04: Eiji Nitta



#05: Fujio Okubo



#06: Shinya Ogino



#07: Takashi Ato



#08: Yutaka Hatagawa



#09: Nozomi Kikuchi



#10: Hiromitsu Hirata



会長メッセージ

Compitum 会長

ポルテベッキオ オーナーシェフ

山根 大助

前だけを見て、
全員で走り抜けよう。

まだまだ大変な世の中ですが、私個人としては去年よりずっと楽な一年でした。できる対策はやった上で話ですが、コロナ前と同じようにお客様が来ないのは仕方ないことです。そこを気に病むよりも、コロナによって生まれた時間的余裕をどう活かすのが大切だと感じています。ポルテベッキオでの話をすると、今年スタッフの技術力向上がめざましい一年でした。

出勤人数を減らしていた関係もあり、一人の人間がすべての工程に携わるようにし、若手とベテランが肩を並べて調理する環境に変更しました。僕自身も普段より丁寧に調理のポイントや意味を教えられたので、本来は3年かけて得る経験値を1年で伝授できたと感じています。また、新たな取り組みとしてYouTubeチャンネルも開設しました。週2本ほどのペースで動画をアップしていますが、実は台本なしのぶっつけ本番。皆、すさまじい集中力で



撮影に臨むため、アドリブの対応力が磨かれました。動画では惜しげもなくレシピや技術を公開していますが、これは画面の向こうの視聴者だけではなく、各店から集まったスタッフの学びにもなればと考えてのことです。

ワクチン接種率が上がり、ようやく感染拡大も収まってきました。これからは経済活動も徐々に本格化されていくでしょう。そうなるスタートが、生き残り競争です。お店が暇でも、もうコロナを言い訳にできない時代に入っていくのです。だからこそ、今は店のポテンシャルを上げていくための努力をしましょう。

私自身、やるべきことも、やりたいことも無数にありません。まだまだ時間が足りないくらいです。

だからと言って、恐れる必要はありません。2025年には大阪万博があります。インバウンド需要が戻れば、大きな後押しにもなるでしょう。今は思う存分学び、実践し、成長してください。これから新しい時代を共につくっていきましょう。

Q&A

Q1・コロナ禍で大切にしていることは?

≫ ネガティブなことを言わず、人を見ただ目で判断せず、常に人の気持ちを考え、異業種の人と積極的に交流し、理想を実現させるために明日死んでもいい覚悟で行動し続けることですかね。

Q2・従業員のモチベーション維持のコツは?

≫ うちの料理人を集めるよりも、多様な個性をもったスペシャリストを集めています。だから、それぞれの人間性を大切に、全員が自分の長所を伸ばせるように何度でも挑戦できる機会を用意しています。

Q3・いま一番注目していることは?

≫ 大阪万博です。僕が今まで世界中で出会った子ども達を雇用するレストランを構想中で、その子達に日本の良さを伝えたいし、日本の子どもたちには世界を知ってほしいと考えています。

り前のことだと言われたんです。恥ずかしかつたですね。つくって使って捨てる日本と、つくって使って使い続けるオランダ。食材に限らず、あらゆる資源が循環しているオランダで、僕はサーキュラーエコノミー(廃棄物を出さず資源を循環させる経済)の重要性を学びました。

かけているわけでも、自分のやりたいことをお客様に押し付けているわけでもない。船岡さんの行動は、どれも周りの人を幸せにするためのものだ。そのために動き続け、攻め続けている。「最高の料理人はおかんだと思うんです。相手の気持ちに寄り添って、その人のために一生懸命になれるって最強じゃないですか。そんな料理人をめざして、幸せな人の分母を増やすための活動を拡大させていきたいですね。」

船岡さんの店舗経営は、コロナ云々とは関係のない次元にある。紹介しきれないほどのプロジェクトを動かし、数えきれないほどの人を巻き込んでいる。これからも船岡さんは、あらゆる方向へ舵を切り続け、とてつもなく遠いところまで幸せを届けにいくに違いない。



資源と幸せが循環するレストランを。

フナシェフ オーナーシェフ 船岡 勇太

GRADUATION 辻調理師専門学校 2003年卒業 / 辻調理技術研究所 2004年卒業 ADDRESS 大阪府大阪市北区黒崎町6-4 PHONE 06-6450-8565

船岡さんの人生が大きく動き出したきっかけは、海外にある。多くの名店で腕を磨いた後、サッカー選手の本田圭佑氏の専属シェフとして世界を飛び回っていた船岡さん。2019年にカンボジアを訪れた際、価値観を大きく揺さぶられる出来事があったそうだ。

「母親が病気で6歳の頃から働いているという子どもに出会いました。話をしている中で自分が料理人であることを伝えたいのですが、その子は料理人という言葉を知りませんでした。自分がつくった料理の写真を見せて説明すると、「こんなキレイな料理はカンボジアにはない。これを食べたらお母さんも元気になるかもしれないから、ぼくも料理人になりたい」とその子は言いました。」

料理のクオリティだけを追求してきた船岡さんだったが、多くのカンボジア人と交流する中で「料理をつくるだけでは、彼ら彼女らを幸せにはできない」と考えるようになり、教育によって貧困からの脱却をサポートしよう、ブノンペンに料理学校をつくる決心をする。

船岡さんのすごいところは、決心するだけではなく必ず行動を伴っている点。学校建設に向けてプロジェクトは今も着々と進行している。さらに、貧富の差が激しくホームレス問題が悪化しているサンフランシスコでも、貧困層を雇用して運営するレストランを2025年に出店計画だ。

また、オランダを訪れた際、現地のシェフに日本について聞かれた時のことを、船岡さんはこう振り返る。

「モットーは精神の話をしたら、そんなオランダでは顔を洗うくらい当たり



①一人ひとりの個性がお店のプラス1になることで、店のブランディングにつながる。 ②食器棚だけではなく、床や壁などあらゆるものに破棄資材を使い、3R(リユース・リデュース・リサイクル)を体現している。 ③端材が出ないように、一枚の金版を店のあらゆる場所で使い尽くしているようだ。 ④高くても買手がつかなくなったため引き取った尾長鯛。フードロスには大量に余る安いものだけの話ではない。 ⑤船岡さんの人柄と活動に惹かれて、自然と周りに支援者が集まる。 ⑥18歳の時にフランスで食べて感動した料理。「初心を忘れず謙虚になるため」と、今でもずっとつくり続けている。

Q&A

Q1・コロナ禍でも手応えを感じていることは?

≫ 夫婦二人でやっているお店なので選択と集中を行いやすく、状況に合わせてフレキシブルに動ける点ですね。この規模感だと売上に上限も生まれますが、それをメリットとして捉えています。

Q2・SNSをどのように活用していますか?

≫ ご来店時に、どんな料理が出てくるのかワクワクしてもらいたいので、SNSには料理の写真を掲載しないようにしています。SNSよりも来店された時の情報発信を大切にしています。

Q3・いま一番注目していることは?

≫ 教育ですね。コロナで中止になりましたが、中学生の職業体験を受け入れる予定だったんです。空間や器、食材、生産者など、料理を通して学ぶ機会を若い人たちに提供したいです。

なに素晴らしいことはありません。それは料理のレシピや技法も、まちの歴史や文化も同じです。ただし、受け継いだものを進化させるだけではなく、情報発信にも力を入れていかないと、それほど価値のある大切なものであっても忘れ去られてしまいますから」。

お店に来てくれた人に、コツコツ情報を発信していく。それだけでは影響力が小さいようにも感じるが、和香は驚くほど多様なコミュニティとの交流があるため十分な発信力がある。自身がUターン組で、同じUターン出身の奥様はUターン組なので、県の移住推進本部とつながっていたり、地場産業の企業やお店、まちづくりの団体、古民家再生や空き家問題解決に取り組み団体などもつながっていたりする。このネットワークの力によって、和香の評判はたちどころに広まり、周辺

地域だけでなく東京や遠方から訪れるお客様も増えたそうだ。

また、早川さんが取り組んできたことに間違いはなかったと証明するように、2021年にはミシュラン1つ星も獲得。ますます忙しくなっただろうと思っていたら、「逆に、お店の営業は縮小させただんです。夜はひと家族だけで貸し切りにしたり、会社の接待で貸し切りしたり。当然、売上は落ちますが、夫婦二人でやっている店なので、支出を最小限に抑えれば何とかなります。その分生まれた時間を使って高岡の寺院をまわったりして、高岡の文化や歴史をより深く勉強しています」と早川さんは穏やかに笑う。

皿の上のいい風を吹かせるだけではなく、これから早川さんは高岡の文化や歴史が香る風を世界に向けて吹かせていくだろう。



一皿から文化や歴史の風を吹かせる。

茶寮 和香 主人 早川 勇人

GRADUATION 辻調理師専門学校 1997年卒業 ADDRESS 富山県高岡市金屋本町2-26 PHONE 0766-75-8529

「ほら、こうした方がいい風が吹くでしょ」と、料理カットの撮影中に盛り付けや飾りを調整しながら、嬉しそうに早川さんが言う。

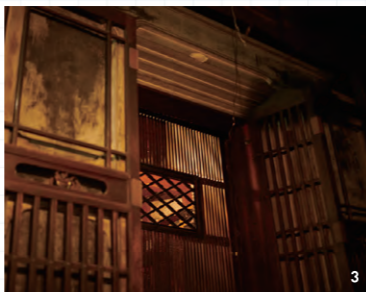
料理人なら誰も皿の上に様々な趣向を凝らすものだが、早川さんは「皿の上の仕事が一番大切ですけど、そこだけに集中するんじゃなくて、皿の外の世界も発信していきたいと思っています」と語りかけた。

お店のある富山県高岡市は、江戸時代に加賀藩主の前田利長が開いたまちで、早川さんの生まれ故郷でもある。鋳物や漆器をはじめとする伝統工芸や、茶道・華道などの文化も深く根づいており、「文化創造都市高岡」として発展してきた土地だ。江戸時代末期に建てられたとされる古民家を改装し、住居兼店舗として使っているだけあって「先人の存在や残した価値を感じざるを得ない場所なんです」と早川さん。早川さんが発信したい「皿の外の世界」とは、まさにこうした文化や歴史、人のことだ。

地元生産者から仕入れた食材を高岡の伝統技法でつくられた器に盛り付け、先人から受け継いだ歴史ある空間の中で食べてもらう。随所で「高岡」に触れる機会をもつけることで、和香を通して高岡の歴史や文化を広く知ってもらおうと取り組んでいるのだ。

コロナ禍においても、それはまったく変わらない。むしろ、興味のある情報にしかアクセスしない現代では、情報発信の重要性を再認識していると早川さんは言う。

「先人たちが創造した価値の上に、今を生きている人が新たな価値を重ねていく。こんな



①石畳と千本格子が連なる通りは、歩いているだけで心の休息になる。 ②かつて商家だったことが嘘のように、静かで居心地の良い空間が広がる。 ③自宅の一番奥にひっそりと建つ蔵。錆物の町らしく、蔵が防火の役割も担っていたそうだ。 ④和香のある金屋町で代々続いている銅器製造メーカーの器。金属を自由な発想で活かし、新たな価値を生み出している。 ⑤「地方で豊かな暮らしをしていると、それが料理にも表れる」と話す早川さん。 ⑥高岡で穫れた野菜に、近くの漁港で水揚げされた貝や魚など、豊かな地元食材で構成した焼き八寸。高岡伝統の彫刻塗を取り入れたモダンな器も目を引く。



①以前はマンションの一階に店を構えていたが、長蛇の列ができ、近隣に迷惑をかけたことから現在の地へ移転。2階建ての広々とした店舗に生まれ変わった。②広々としたキッチンでは、スタッフがキビキビと働いている。③プラスマクスター搭載の空気清浄機を店内に設置。エアコンのような目立たないタイプなので、店の雰囲気も邪魔しない。④味の決め手となるアーモンドパウダーは、イタリアのシシリー産を使用。また、フレンチメンゲではなくイタリアメンゲを使うことで、口溶けのよいマカロンに仕上げている。



個性が響き合う環境を大切に。

パティシエ エイジ・ニッタ オーナーシェフパティシエ **新田 英資**

| | |
|------------|-----------------|
| GRADUATION | 辻製菓専門学校 1986年卒業 |
| ADDRESS | 兵庫県西宮市北口町8-15 |
| PHONE | 0798-64-0808 |

コロナ禍でも、どちらかと言えば好調な製菓業界。ただ、何もせず待っているだけで好調になるわけではない。
新田さんの店舗があるのは、瀟洒な家が立ち並ぶ住宅街の一角。このエリアに住む人たちの要望に寄り添うのは当然として、店からの提案も大切にしていると新田さんは言う。
「日本各地の農家さんから旬の食材を取り寄せて、季節ごとに限定商品を用意しているんですが、イチジクやマンゴー、丹波栗などの定番食材だけじゃなく、リュウバウなどの一般的には知られていない食材も使うようにしています。」
圧倒的に美味しいからというのとはもちろんとして、ここへ来れば新しい素材に出合えるという期待感も生まれるため、季節限定商品を心待ちにしているリピーターの方は多いらしい。とはいえ、やはり定番商品を気に入ってもらえない限り、季節限定商品への広がりも期待できない。地味な作業だが、あらゆることにアンテナを張り巡らせて、定番商品の改良には常に取り組んでいるそうだ。そうした日々の積み重ねがあるからこそ、取材中も引っこりなしにお

客様が来店するような人気店になれたのだらう。
見るからに穏やかで優しい新田さん。その人柄がにじみ出た上質なお菓子に惹かれて来店するのは、何もお客様だけではない。ここで働きたいというスタッフたちも、多く集まってくる。
「私は現場に立つてつくるのが大好きな人間なので、スタッフにもその楽しさを知ってもらいたいと思っています。だから、一から十まで私のやり方を教えるのではなく、ある程度はスタッフの考えや個性を尊重して任せるようにしています。」
素材や製法に細部までこだわった仕事をやっている、どうしても張り詰めた空気になるがちだが、キッチンの中を覗いてみると皆いい表情で働いていた。「パティシエであること以前に、人としての考えを大切にしている」という新田さんの言葉通り、お互いに意見を言い合えるフラットな関係を築けているようだ。
コロナ禍のような環境の変化を乗り越えるためには、多様な個性が響き合う環境が一番大切なのかもしれない。

Q&A

Q1・コロナ禍で取り入れたツールは?

≫ 接触機会を減らすために、IT導入補助金を利用してセルフレジを導入しました。これで繁忙期のオペレーションもスムーズになりそうです。

Q2・SNSをどのように活用していますか?

≫ 営業日のお知らせから季節限定商品の告知まで、スタッフがInstagramを自主運営してくれています。求人募集にもSNSを活用しています。

Q3・従業員のモチベーション維持のコツは?

≫ コロナ前は歓迎会やお花見などのイベントを大切にしていたが、今は仕事外でのコミュニケーションをよく取るように心掛けています。

Q&A

Q1・コロナ禍でも手応えを感じていることは?

≫ 振り切った料理なので、地元の人には受け入れてもらえないと思っていましたが、とても面白がって評価してくれている点。

Q2・SNSをどのように活用していますか?

≫ うまく料理に結びつかなかった研究も含めて、いろいろな研究過程を発信するようにしています。合言葉は、「#森に付加価値」です。

Q3・従業員のモチベーション維持のコツは?

≫ みんなで山へフィールドワークに行き、同じ価値観を共有しています。スタッフとカーヌーに乗って日常の何気ない話をすることもあります。

①マッシュルーム30個分の水分の抽出し、そこに蝦夷イソツツジの蒸留水と生クリームを加え、軽く煮詰めた「山のエキス」。ホタテはボワレして、トド松のオイルを纏わせてある。②身近な樹木から聞いたことのない木の実に、高尾さん自慢の「北海道スパイス」が並ぶ。③北海道の作家さんによる、北海道の木を使った器。節の穴も取って残しているのが印象的。④2017年のミシュラン1つ星獲得以降、やりたいことを自由にできるようになったそう。2021年にはゴ・エミヨ・ジャンの「明日のグランシェフ賞」にも選出されている。



TAKAOには「山の日」というものがある。店を休みにして、スタッフ全員で山へフィールドワークに行く日のことだ。山で何をやるのかという、普通は見向きもされない枝や木の葉、木の実などを採取しているらしい。
「森の中に入ると、枝や木の葉、木の実などからさまざまな香りが漂ってきます。これらを発酵させたり、すり潰したりして料理に使えば、森そのものを食べているような料理ができあがるんです。枝ばかりを拾っているおかしな集団に見えるかもしれませんが、僕はこれを北海道スパイスと呼んで大切にしています。」
高尾さんの言葉通り、お店の壁にはずらりと瓶詰めされた木の葉や木の実が並んでいる。こうした知識は、アイヌの人と一緒に森に入って食文化を教えてもらった。森林研究機構の人から科学的なアプローチを教えてもらったりして得たもの。一年中森に入って景色や香りの変化を感じ、それを料理として表現することで、高尾さんは独自の北海道スパイスを追求しているのだ。

らに拍手がかかっている。レストラン営業以外の時間をたっぷり取れるようになったので、山へフィールドワークに行く時間、研究者の人に会いに行く時間、お皿などをつくっている作家さんに会いに行く時間などが多くなったそうだ。
「コロナ禍だからといって、特別何かを変えたわけではありませんが、むしろ、ゆっくり人と交流することで店の個性を凝縮させようとしています。これからは突き詰めたい個性が求められる時代、シェフを選んで食べに来る時代になるはずですから。」
森の素材を使って、今もさまざまな研究を進めている高尾さん。「森の価値や可能性を認識してもらいたい」と、研究過程もSNSで発信している。将来的には国から補助金をもらって、研究所とレストランを運営する構想も練っているそうだ。
森の素材が商品や料理になることで収益性の低い林業を潤わせ、持続可能な森を育てていく。これまでの日本にはなかった新しい展開だが、それを実現させるだけのポテンシャルが、高尾さんと北海道にはきつとある。

森を料理し、森の価値を高める。

TAKAO オーナーシェフ **高尾 僚将**

| | |
|------------|--|
| GRADUATION | エコール 辻 東京 1994年卒業 / 辻調グループ フランス校 1995年卒業 |
| ADDRESS | 北海道札幌市中央区南3条西23-2-10 1F |
| PHONE | 011-618-2217 |





発想力を活かし、世界のブランドへ。

それがし 総料理長 **大久保 富士夫**

GRADUATION エコール 辻 東京 1998年卒業 / 辻調理技術研究所 1999年卒業
ADDRESS 東京都品川区西五反田2丁目15-11 松岡ビル2F(鳥料理それがし) PHONE 03-3495-1129

日本酒好きのオーナーがはじめた店、『酒場それがし』に大久保さんが合流したのは「サウジアラビアから帰国して、自分で店をやる」とフラフラしていた時だったそう。

この出で立ちでサウジアラビア？と疑問符がつくのは当然だろう。辻調卒業後、和食の道を突き進んできた大久保さんだが、実は辻調の斎藤辰夫先生からの紹介で、2年半ほどサウジアラビアで大富豪のプライベートシェフをしていた経験を持つ。

「宗教上の理由で使えない食材がある中、和食をつくるのは苦労しました。しかも、和食に限らず色々なジャンルの料理を求められる環境だったので、かなり発想力を鍛えられましたね。」

大久保さんが総料理長を務めている会社では、それがしブランドだけでなく4店舗を展開している。それ以外にも、ワインレストランや主力事業に育て上げようとしている「あんこが主役のスイーツブランド」などもある。こうした和食の道とは少し離れたジャンルでも難なくメニュー開発ができるのは、やはりサウジでの経験があったからこそ。

ただ、多店舗経営はリスク分散になる一方で、コロナ禍では経費ロスにもつながってしまう。そのため、出勤人数や出勤時間などの基本的なところから、仕入れ内容や店舗運営におけるあらゆることまで、無駄がないかを徹底的に見直したそう。

「やったことが多すぎて、何をやったかすぐに思い出せない」というのだから、マイナスを減らす努力は相当なものだったのだろう。

逆に、プラスを増やす努力としては、SNSコミュニケーションに力を入れているそう。プロのPR会社を入れてSNS戦略の基礎から学び、専属のスタッフが運用にあたっていているという。接客するときと同じく「おもてなしの意識」を軸に立て、一方通行ではないコミュニケーションを展開することで、ブランディングにも寄与するようになった。

今後の展開としては、豆腐製造からやる食堂を予定しているそう。海外も視野に入れているらしいが、大久保さんの発想力があれば、日本を代表する世界の豆腐ブランドをつくってくれるだろう。



①人気の品を一口サイズで集めた「とりと季節の盛り合わせ」。少しずつ色々な料理を食べられるようにと、大久保さんが女性客向けに考えたメニュー。②幾本もの縄を束ねた「それがしブランド」のマークは、人と人を繋いでいくイメージを表現しているそう。③さまざまなブランド展開があるため、コロナ禍で生まれた自由な時間は、ほぼ試作の時間に使っているそう。④撮影を行った「鳥料理それがし」があるのは、目黒川沿いにあるビルの2階。前を通りかかった人がふらっと入る立地ではないが、ロコミでファンが増えていった。

- Q&A -

Q1・コロナ禍で力を入れた取り組みは？

≫ 全店舗でポーシオンを見直して、小分けで提供するように変更しました。それに伴いお皿も一新して、小皿も大量に購入しましたね。

Q2・SNSをどのように活用していますか？

≫ オフィシャルのSNSは専属スタッフが運用していますが、個人としてもよく発信しています。Instagramで人気のタグは必ずチェックしています。

Q3・いま一番注目していることは？

≫ 自動販売機です。事業化できるかは未知数ですが、冷凍のあんこチーズケーキやドレッシング、たれなど、うちの商品を売れないかなと考えています。

- Q&A -

Q1・コロナ禍で力を入れた取り組みは？

≫ 百貨店や大手スーパーなど、昔から付き合いのある卸先は大切にしながら、リスク分散のためにも新規卸先の開拓に力を入れています。

Q2・SNSをどのように活用していますか？

≫ InstagramとFacebookでは、メニュー内容を発信しています。ECサイトはこれからSEO対策をしっかりとっていく予定です。

Q3・従業員のモチベーション維持のコツは？

≫ 色々な経験を積ませるために、料理人には3年で他店へ移れと言っています。でも、一緒にいる間はバカ話から真剣な話までできる関係を築いています。

①大人気のピュッフェは、ランチボックスでテイクアウトもできる。届いた食材だけで毎日メニューを考え続けるのは、相当クリエイティブな作業だ。②ターブルオギノの名物でもある、パテ・カンパーニュ。10年以上変わらない味を届け続けている。③パテやソーセージ以外にも、野菜のプレゼンやキャロットラペ、砂肝のコンフィ、レバームースなどがあり、何を買おうか迷ってしまう品揃え。④スタッフもメニューづくりの参考にしているという萩野さんの書籍。フランス校時代に使っていた参考文献と共々、店の中の本棚に並んでいる。



手の込んだスローフードを手軽にたのしめる「ターブルオギノ」。萩野さんがこの事業をはじめたのは2012年のことで、池尻大橋に「レストランオギノ」をオープンさせてから5年目のことだった。大人気のレストランをやりながらデリ販売まではじめた理由は、「生産者とながら販売までつなげて、多くの問題点が見えてきたから」という。

大量に獲れた魚や野菜は使い道が見つけられないため捨てるしかなく、強風で落ちてしまった果物も商品にできないためすべて破棄するしかない。そんな一次産業の問題点に直面した萩野さんは、店の都合でメニューありきの食材発注をすることに疑問を感じたそう。

「もっと生産者さんに寄り添いたい。店側の都合より、海や畑の都合に合わせてフランス料理をつくりたい。そう考えるようになったんです。届いた食材の箱を開けてからメニューを考えるなんて、最高におもしろいでしょ」と、茶目っ気たっぷりの笑顔で語る萩野さん。その後、ターブルオギノ事業は順調に成長していき、渋谷・品川・湘南の3店舗にまで拡大。レストランも予約

の取れない人気店になっていった。そこへコロナがやって来たわけだが、萩野さんはすぐに資源の集中化をはかる。13年間続けてきたレストランも、渋谷と品川のターブルオギノも閉店させ、残った湘南店の営業だけに大きくシフトしたのだ。「正直、レストランはいつでも再開できません。でも、生産者さんと築き上げてきたこの道は、一度歩みを止めてしまおうと再開は難しい。続けていくことに価値があると思うんです。今年からはオンラインショップも開設して、もっと多くの人に料理を届けられるように模索を続けています。」

フランス料理という至高の料理に憧れて料理人になった萩野さん。そんな萩野さんが今めざしているのは、「コンビニヤスーパー」に並ぶようなフランス料理だということ。つまり、日常のテーブルにのぼる身近なフランス料理を追求しているのだ。そのために、来年あたりには食品工場の建設も予定しているそう。

ターブルオギノがターブルジャパンのような存在になる日も、そう遠くないかもしれない。

フランス料理を日常のテーブルに。

Table Ogino オーナーシェフ **萩野 伸也**

GRADUATION エコール 辻 大阪 1998年卒業 / 辻調グループ フランス校 1999年卒業
ADDRESS 神奈川県藤沢市辻堂元町6丁目20-1 湘南T-SITE2号館1階 PHONE 0466-53-7756





ハートフル オーナーシェフ バティシエ 伊藤 隆

GRADUATION 辻製菓専門学校 1996年卒業
ADDRESS 大阪府箕面市西宿3-16-1 西宿ファミリーハイツ1FA号 PHONE 072-727-0810



①3種のチーズを使った贅沢なプレミアムクリームチーズケーキ。パースデーケーキと共に高い人気を誇る。②辻製菓卒業生が伸び伸びと働いていて、定職率も高いそうだ。③店内のPOP制作やレイアウトも、すべてスタッフの手によるもの。

「銀行からいくら借入があるのか、全スタッフが知っているんです」と屈託のない笑顔で語る伊藤さん。将来、スタッフが独立する

くつかのポイントを教えてください。まずは、特別なことはせず、今のお客様を大切にすること。定番商品を磨き続けること。スタッフが自由にチャレンジできる環境をつくること。そして、自宅でスタッフと食事を共にすること。

結果を出し続け、売上も店舗数も順調に拡大させている。「今日は晩飯にうなぎをせがまらしてね。大人の本気を見せよう」と、特上のうなぎを用意してやりましたよ。そうやって笑う伊藤さんは、まるで大家族の父親のようだ。この店を訪れた人は、そんな父親の大きな優しさに包まれて、店名通りハートフルな気持ちになるのだろう。



中国菜 fève. オーナーシェフ 畑川 豊

GRADUATION 辻調理師専門学校 2004年3月卒業
ADDRESS 大阪府大阪市北区大淀中1-12-7 PHONE 06-6485-8281



①辻調秘伝のレシピでつくった、スペイン産マロンボークの窯焼きチャーシュー。これには誰もが心を掴まれる。②ただの黒酢酢豚じゃつまらないと、三種の黒酢をブレンドしたげんこつ酢豚。③表面はカリッと中はジューシーに仕上げた名物!クリスマスケーキ。

2018年の開店当初から必ず3店舗は展開すると決めていた畑川さん。コロナ禍の影響で、さぞや計画が狂っただろうと思っていたら、特に支障はなかったですね」と意外な答えが返ってきた。もちろん、コロナは売上にも営業形態にも大きな影響を及ぼしたが、オープン3年目を迎えてスタッフが育ってきたタイミングだったこともあり、今年の9月に無事2店舗目をオープンさせたそうだ。

計画に支障をきたさなかった最大の要因は何なのか。それは、現状を前向きに楽しみ、どうすれば昨日よりも良くできるかを追求する姿勢だ。畑川さんは新卒スタッフにも看板メニューのチャーシューを焼かせるし、失敗してもどがダメだったのかを考察理解させることで、スキルやモチベーションを上げていく。時短や休業などで満足に営業ができない中でも、全員が向上心を持って改

善を続けているため、テイクアウトのみで一日の売上目標をクリアすることもあったそうだ。コロナ禍を悲観的に捉えず、冷凍点心の事業化や開業・経営のプロデュースなど、前のめりに新たな構想を練り続けている畑川さん。こうしたブレない姿勢を支えているのは、辻調職員時代に培った辻調イズムに他ならない。それはスタッフがも伝播し、やがて強力なお店の屋台骨になっていくに違いない。



BRIGHT BLUE BREWING 工場長 / 醸造士 菊地 望

GRADUATION エコール 社 東京 2011年卒業
ADDRESS 山梨県富士吉田市富士見1-1-5 旧富士製氷 (FUJIHIMURO) 1階 PHONE 0555-25-7347



①店頭ではボトルの購入だけではなく、つくりたてのビールを飲むこともできる。②富士吉田産の夏いちごを使ったIPAは、普段ビールを飲まない人にも好評。③近隣の住民も参加できるホップ収穫祭なども実施している。

「お酒好きな人はたくさんいるが、好きが高じて実際につくりはじめてしまう人は少ない。しかも、平日は東京で仕事をして、週末だけ富士山の麓へビールをつくりにやってくる人は菊地さんくらいだろう。」

が目的なのではなく、ビール醸造を通して地域を活性化させ、人々が日常的に集う場所をつくるのが目的なのだそう。そのため、地元の人たちとホップ生産者組合をつくらせて、地元産ホップを使ったビール醸造に取り組んでいる。さらには、出荷できない規格外の苺を地元農家から買い取って、クラフトビールとして生まれ変わらせるなど、地域をつま

く巻き込みながら、地域に新たな目玉をつくらうとしている。最近では、農家や知り合いから「これを何とかビールにできないか」と相談を持ちかけられることもあるそうだ。夜明け前に富士山と空が溶け合う瞬間の色を「ブライトブルー」と呼ぶそうだが、コロナ禍という長い夜が明けた後も、ブライトブルーブルーイングは地域を明るく照らす光として、ぎゅと輝き続けるはずだ。



旬彩 雲海 代表 平田 裕充

GRADUATION エコール 社 大阪 2007年卒業
ADDRESS 大阪府大阪市阿倍野区王寺4-3-23 PHONE 06-6623-3751



①「ゴールさえ明確にしていれば、転んでもまた走り出せる」。経営にも教育にも共通する平田さんの理念だ。②個室需要の高まりを捉え、コロナ禍に離れを新設。すぐに口コミで人気を広げた。③お弁当にも使っているタレは、1か月に70本ほど売れる人気商品。

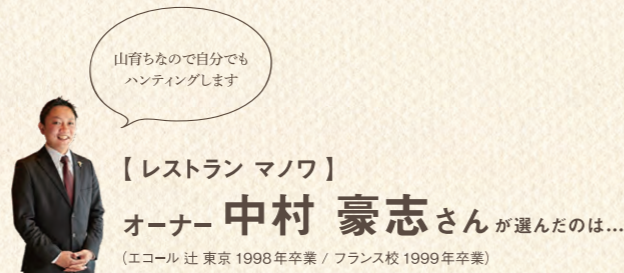
平田さんは寿司チェーン店ですーパーバイザーとして経営スキルを磨いてから、辻調入学、開業という道を選んだ。そのため、開業時には市場との信頼関係が出来上がっていて、質のいい食材を安く仕入れることができた。「品質でもコストでも他店に勝てるから、お客様からの評価は絶対的にいいんです」と平田さんは言う。秘密は夕方に仕入れること。余らせたくない魚を捌けて魚屋は嬉しいし、いいものを安く食べ

られるお客さんも嬉しい。当然、店側も嬉しいので、三方よしの関係が出来上がる。「質のいい食材なら絶対においしく料理して売れる自信があるの、困っている食材は全部入れていいよと言っています。夜と翌日のランチで使って、捌き切れないものは焼き物や煮物にしてお弁当で使います。」平田さんのすごいところは、このお弁当だ。周辺の学校や病院、警察など、大口顧客を自ら営

業して開拓し、月に四千個ほどのお弁当を販売している。お店を中心に利益のコブをつける。これは平田さんが従業員に教えている経営術だ。店の利益を中心に、お弁当の利益や販売しているタレの利益など、より多くのコブをつけることで体制を強化していくのだ。コロナ禍でも絶対に勝てる力強く語る平田さんの目には、料理人としても経営者としても、高いプロ意識が宿っていた。

この人、この食材

シェフやオーナーたちが偏愛する食材は、お店の個性そのものと言っても過言ではありません。食材への思いを存分に語ってもらいながら、どんな料理に変貌させるのかまでをレポートします。



山育ちなので自分でもハンティングします
 【レストラン マノワ】
 オーナー 中村 豪志さんが選んだのは...
 (エコール 社 東京 1998年卒業 / フランス校 1999年卒業)

◀ 紀の川産 イノシシ肉

たっぷり脂がのった冬の肉とは違って、夏の肉はロースでさえ脂がほとんど付いていません。そのため、肉本来のさっぱりとした味が楽しめます。和歌山の豊かな山野で暮らしたイノシシは、低カロリーで高タンパク。まさに完璧な BIO 食材と言えます。(取材日は8月末)



肉質が非常に良いため、余計なことはせずにゆっくり丁寧に火入れをし、柔らかく仕上げている。ピマンデスベレットを使ったソースに加え、イノシシの骨や筋などの端材を焼いて出汁でのばしたソースも使用。付け合わせは、白靈茸などの国産キノコや栗のロースト。夏の肉に秋口の食材を合わせた見事な一皿に仕上がった。



今回のイノシシ肉が獲れた和歌山県紀の川市は、私たちマノワにとってゆかりの深い土地です。マノワでは日本各地のハンターからジビエを購入し、料理としてお店で提供するのはもちろん、ソーセージなどに加工して、各地のふるさと納税返礼品として全国にお届けもしています。その第一号となった自治体が、和歌山県紀の川市なんです。

なぜ、フランス料理店がジビエでふるさと納税の返礼品をつくるのか。理由はシンプルで、ジビエを愛してやまないから。そして、そんなジビエが置かれている現実を変えたかったから。ジビエをめぐる日本の状況としては、ハンターの担い手不足や収益性の悪さ、地方自治体による解体施設の運営破綻などが原因となり、実は捕獲されたジビエの大半が廃棄されているという現実があります。この現実を変える仕組みづくりとして、ハンターの増収と地方自治体の財源を支えるふるさと納税事業に乗り出しました。

さらに、来年には北海道に自分たちで解体施設と食肉加工場を建設し、害獣による農作物被害の減少とハンターや自治体の収益増加の循環を加速させる予定です。捨てられる命をなくし、ジビエを通して持続可能な未来をつくる。目標ではなく使命として、これからも取り組み続けていきます。

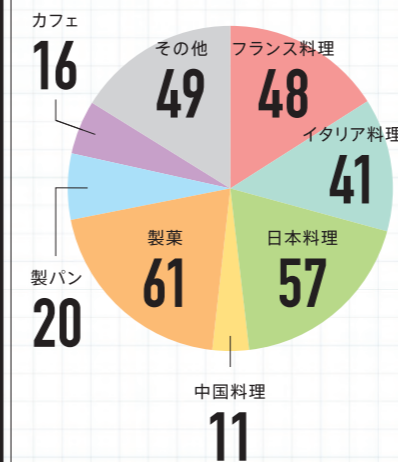


レストラン マノワ
 東京都渋谷区広尾 1-10-6
 プロスペクト グラス 広尾 1F
 TEL:03-3446-8288

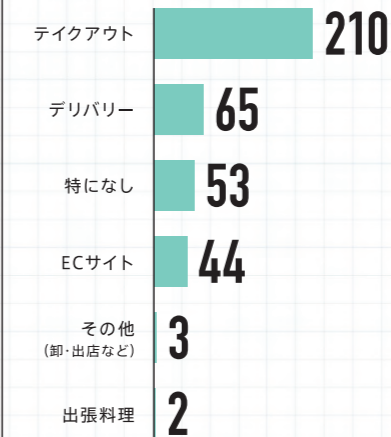
コンピトウム会員へのアンケート結果

Googleフォームによるアンケートを実施し、303名ものコンピトウム会員の方にご回答いただきました。お忙しい中、ご協力いただきありがとうございました。

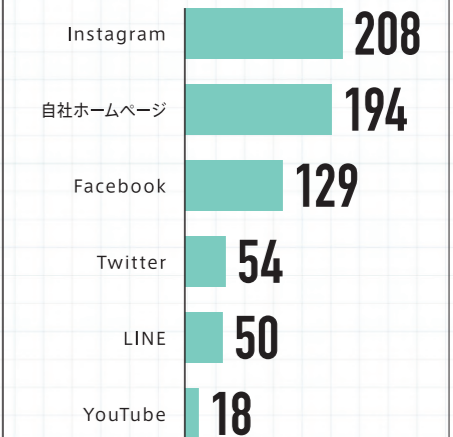
▶ 回答者属性



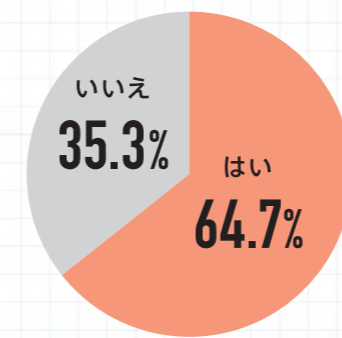
▶ 店内飲食以外の販路は？ (複数回答可)



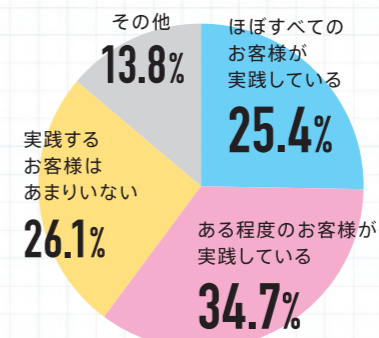
▶ 情報発信に使用している主なツールは？ (複数回答可)



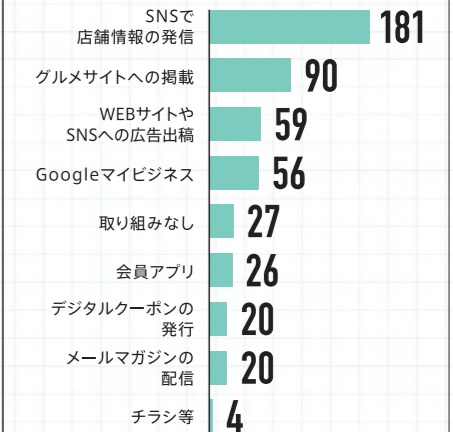
▶ 「マスク会食」や「黙食」をお客様に推奨していますか？



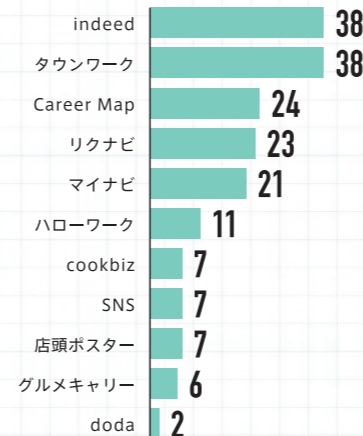
▶ 「マスク会食」や「黙食」の実践状況は？



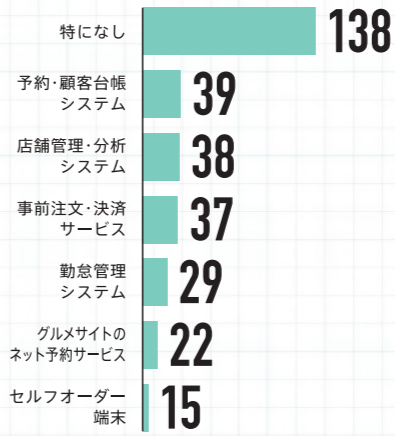
▶ 集客のために取り組んでいる施策は？ (複数回答可)



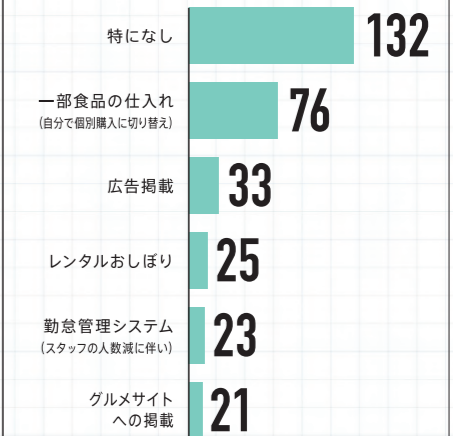
▶ 人材採用に使用しているツールは？ (複数回答可)



▶ コロナ禍を機に導入したITツールは？ (複数回答可)



▶ コロナ禍を機に利用停止したサービスは？ (複数回答可)





「味の物語」

日本のトップシェフの
レシピ動画のコレクション



Instagram IGTV
@rougieasia



Vimeo
ROUGIE JAPON



佐々木 康二 シェフ

フォアグラのコンフィと
サツマ芋レモン煮のプレッセ



渡辺 雄一郎 シェフ

フォアグラV.C.C焼き
パッパコービー粗挽き仕上げ
さつま芋のプリュレ



石井 剛 シェフ

オマール・ブルーのラヴィオリ、
フォアグラのソテー、
ペリグー風ソース



駒路 和司 シェフ

「余韻」



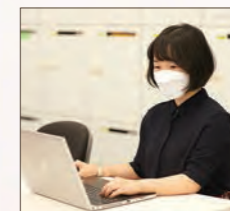
Stephan Pantel, Kazuo Takagi, Christophe Paucod, Yoichi Nakaaki, Mathieu Taussac, Shinichi Miyauchi, Go Ishii, Yasuji Sasaki, Sugao Kawabata, Lionel Beccat, Tadataka Toeda, Yosuke Akasaka, Kazushi Komaji, Hideki Takayama, Michael Michaelidis, Yuichiro Watanabe, Renaud Augier, Yohan Da Costa.



145 YEARS
OF KNOW HOW
創業145周年



勉強になった一冊から人生を変えた一冊まで。
いろんな人の、いろんな一冊をご紹介します。



今村 友美 さん

辻静雄料理教育研究所 研究員
(日本料理担当)

神戸大学発達科学部卒。辻調グループの出版
物制作と、学校 PR 業務に携わる。現在、和食
専門マガジン WA・TO・BI にて「日本料理
のことば」を連載中。



料理の名脇役「わさび」から見る日本の食文化史

今年から辻調は、日本料理に特化した新
たな学科をスタートさせた。プログラムのひ
とつ「すし」は、何年も前から準備した目玉
であり、私もテキスト制作に協力した。文献
の渉猟は途中、パンデミックにより中断した
が、どうにか形にできたのだった。

握りずしの構成パーツといえば、すし種、
酢飯、そして山葵である。各時代のすしの
成り立ちと変遷、影響を与えた生活・社会
の動きを辿ると、資料の位置づけの難しさ
と、調べるほどに増える記録の多さに手を
焼きはしたが、その全体像はかなり見えてき
た。ところが山葵については、驚くほど断片
しかわからない。ご存知の通り、握りずしは
江戸時代に庶民に愛される屋台料理とし
て一般化した。立食の安価な料理に、高級
食材は使われないはず。とすると、当時山葵
は安く入手できた？産地は近郊？そもそも
本当に使っていた？結局深掘りはできな
かったがそれも当然で、すしが主役の歴史
において、山葵は助演にすぎない。数少な

い日本固有種で、替えのきかない辛味だが、
食文化研究では多分助演という同じ理由で
後回しにされてきた。そんな山葵にスポット
を当て、現在知りうる限りの通史ともいえる
本が、昨年夏に発売された。山根京子先生
による『わさびの日本史』である。あと少し早
く出てくれたら…と今も思う(笑)。

簡単に紹介すると、「歴史資料を渉猟し、
フィールドワーク・DNA解析も組み合わせ、
山葵の植物としての由来から、栽培、利用の
歴史を綴った本」となるが、それだけだと少
し味気ない。この本の魅力は、まるで自分が
著者の視点で、疑問の数珠繋ぎを紐解くよ
うな気分になれることにあると思う(背景に
ある大変な努力を感じながら)。俗説が後世
の検証によって覆るのは良いとして、私は
「当時の人はそれを信じていた」というのが
好きだ。著者はその視点も大切にしてくれ
る。渾身の「わさび歴史年表」も素晴らしく、
山葵越しに和食の歴史が浮かんでくる。食
文化史に興味のある方は、ぜひご一読を。



『わさびの日本史』

山根京子 / 著 文一総合出版 / 刊

第12回辻静雄食文化賞受賞作品。著者は、岐
阜大学応用生物科学部准教授。農学博士。専門
は植物遺伝資源学。



第2回学術大会

Report

テーマ これからの料理人のあり方

主催：公益社団法人全国調理師養成施設協会・調理技術教育学会



1 通常なら聴講者で埋まっているはずの会場には、オンライン配信をサポートするスタッフや機材が並び、2 フードジャーナリストの君島佐和子氏(右)とHAJIMEの米田肇シェフ(真ん中)、レフェルヴェンスの生江史伸シェフ(左)によるパネルディスカッションの様子。

1日目にはジビエ料理セミナーも行われ、安価だが手のかかる部位の利用拡大の可能性を探るべく、和洋中の辻調教員が料理提案をする一幕も。

日本料理



3 猪の柚子胡椒焼き 玉葱のビュレ 黒酢あんかけ 葉セロリ、ピンクペッパー (辻調理師専門学校 村島弘樹先生)

西洋料理



4 ジビエのテリーヌ ※猪と鹿の様々な部位を使用 (辻調理師専門学校 永田智大先生)

中国料理



5 シカ肩肉のスパイシー水餃子 (辻調理師専門学校 船戸兼市先生)



3 学術大会長を務めた辻芳樹校長。4 味の素株式会社食品研究所の川崎寛也氏による特別講演の様子。5・6 日本料理技術顧問である畑耕一郎先生の料理プレゼンテーション。鶏節を作り、香味野菜とトマトでうま味を抽出し、鶏節の削りを加えて作ったすり流しを完成させた。7・8 西洋料理担当の若林知人先生による料理プレゼンテーションでは、鰹を生のまま昆布と煮出すと透明のコンソメに、それをジュレにして料理を完成させた。



調理技術教育学会

調理技術の発達や養成教育の水準向上を目的とし、全国調理師養成施設協会内の学術研究組織として2019年4月に発足。学会員は、調理師養成施設に在籍する教職員や在校生、卒業生のみならず、関連分野の研究者、教育者、技術者及び学生・生徒を対象としている。

公式サイト



www.cte-jatcc.jp

同大学院を休学して辻調に入学した学生で今後の活動にも関心が高まりました。

また、味の素株式会社食品研究所 Executive Specialistの川崎寛也氏による特別講演「だしのおいしさの科学とデザイン」も非常に好評を博しました。「だし」とは何か。日本料理やフランス料理、中国料理における「だし」と、それを使った料理へのアプローチの違いとは。科学的見地に基づいた川崎氏の解説の後に、和洋の料理に関するお題が出され、講演は料理プレゼンテーションへと発展。

「もし鰹節などが手に入らない海外で、鶏とトマトで日本料理を作ることにしたらどうするか？」

「もしフランスに仏教が伝わり、四足の肉食が禁止され、鰹といううま味の強い

魚を見つけていたらどうなっていたか？」

「だし」をどう作り、どう活用するかが問われるお題を受けて、辻調の日本料理技術顧問である畑耕一郎先生と、西洋料理担当の若林知人先生がそれぞれ料理プレゼンテーションを行い、川崎氏の考察とともにセッションが行われました。

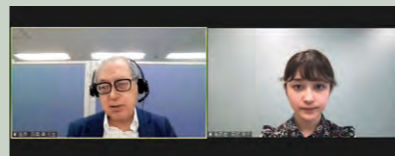
最後に、第2回学術大会長を務めた辻芳樹校長より、「世界の急速な動きに左右される不確実な社会の中で、ますます大きな変革を求められる飲食業界ですが、今回の学術大会を通じて、研究分野と人材の育成分野において我々が成すべき役割を今一度見つめ直す時期だと改めて考えさせられる機会となりました」と挨拶が行われ、2日にわたる学術大会は無事閉幕しました。

第1回学術大会は「新たな時代を迎えて」伝承とイノベーション」をテーマに、2019年8月服部栄養専門学校で開催されました。辻調は2020年の第2回開催のバトンを受けて内容を企画していましたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けて開催が1年延期に。当初の企画案をすべて白紙に戻し、テーマはパンデミック後の世界を見据えたものへ、開催方式はオンラインへと変更することで、ようやく今回の開催に至りました。

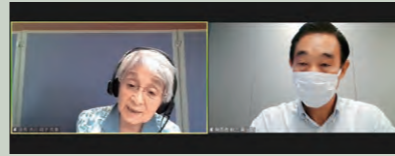
1日目は、フードジャーナリストの君島佐和子氏による基調講演でスタート。「この半世紀は社会の変化に調理技術が応えてきたが、これからは調理技術が社会の変革を推進する時代へ向かう」とし、社会課題の解決には料理人の調理技術が求められていることを示唆されました。続いて、「調理技術は社会を映す」というテーマで、君島氏と米田肇シェフ、生江史伸シェフによるパネルディスカッションも行われました。

2日目は、2会場に分かれて多様なテーマで8人の口頭研究発表からスタートしました。辻調からはエコーL辻東京の秋元真一郎先生と辻調理師専門学校在校生の宮武菜子さんが登壇。秋元先生は2018年から取り組んでいるジビエ研究のもとに「ジビエ肉の真空低温調理について」という発表をされました。宮武さんはもともと朝食ロボットなど、「料理×ロボット」の研究を行っている東京大学大学院工学研究科の学生で、その研究から「3Dプリント技術を用いた食品の製造に関する考察」を発表。ロボット技術の追求だけでなく、料理のおいしさも追求したいと、

Zoomによる口頭研究発表



在校生の宮武菜子さん(右)



エコーL 東京の秋元真一郎先生(右)





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

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)

COMPITUM

支部便り

例年は、講習会や懇親会、新人歓迎会など、各支部ごとのさまざまな活動を取り上げてきましたが、今年は各支部をつないで行ったオンライン会議の模様をご紹介します。

第一回コンピトゥム本部・支部 オンライン会議



島根県支部：支部長 斉木氏



島根県支部：事務局 大橋氏



札幌市支部：支部長 伊藤氏



愛知県支部：支部長 種村氏



山根会長



愛知県支部：事務局 柿沼氏



北九州市地区支部：事務局 三嶋氏



韓国支部：幹事 イヒソブ氏



韓国支部：幹事 趙氏

令和3年9月2日(木)、コンピトゥムとしては初の試みとなる、本部役員と支部役員のオンライン会議を開催しました。北は北海道から南は九州、そして韓国までつながりました。

山根会長、上野副会長、渡辺副会長のご挨拶から始まり、各支部の役員の方から、それぞれの支部の状況をご報告いただきました。

各支部とも、支部活動はおろか、役員が集まるのに大変な状況ですが、終業後の支部活動再開に向けて構想を練っているとの話や、支部役員それぞれの店舗や勤務先でのコロナ禍における取り組みについても共有することができました。

また、島根県支部より提案のあった、コンピトゥム会員NETの掲示板機能を有効活用する案について、ルール作りを行い進めていくことを確認しました。

今後は定期的にこの会議を継続することも決定し、本部・支部役員が共に活動をしていくという事で一致しました。

最後に「コロナ禍だからこそ、次を見据えての動きが重要。今後も定期的にこうして意見交換を行い、皆で共にコンピトゥムの運営を進めていきたいと思います」という山根会長の呼びかけをもって、第一回の本部・支部オンライン会議は閉会しました。

BRANCH REPORT

第12回 辻静雄食文化賞のご報告

コンパクトなのにパワフル!
設置スペースのお悩みと、仕上りへの不安をダブルで解決!!

UNOX
スチームコンベクションオーブン
UNOX/XJVC-0523-EPRM

コンパクトサイズ
設置がしやすい单相200V
きれいな仕上りを実現。

IRINOX
The Freshness Company®
プラストチラー&ショックフリーザー
IRINOX/EF10.1

コンパクトサイズ
100V仕様なのに急速冷却から
急速冷凍まで可能。

これからテイクアウトをご検討の方にも
ちょうど良いサイズと
安心できるクオリティ。

TAKE OUT

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

全国各拠点からお客をサポート
FMI公式ホームページまたは
「エフ・エム・アイ」で検索。

<https://www.fmi.co.jp/>

キャリアを生かして
ちがう **自分** を
見つけよう!

病院・介護施設で食事サービスを
手がけるリーディングカンパニー
現在、調理師を募集しています。
勤務先は全国で5,300箇所以上!

日清医療食品株式会社

QRコード

コンピトゥムプレート販売中! 会員限定

辻調グループの卒業生であることと、コンピトゥ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「コンピトゥム 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 コンピトゥム事務局 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

ソースの味わいは、
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。

TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
MADEIRA

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/>

辻静雄
食文化賞
AWARD

山根京子
**わさびの
日本史**
文一総合出版

『わさびの日本史』
やまね きょうこ
山根 京子 著
文一総合出版刊

かわだ ともや
川田 智也
「茶禅華」エグゼクティブシェフ

専門
技術者賞
AWARD

第12回の辻静雄食文化賞贈賞式は、2021年6月28日に辻調理師専門学校で開催され、同時にオンラインで配信されました。

第12回辻静雄食文化賞に選ばれた作品は、わさびの歴史を広範に紐解いた食文化の本として優れ、日本固有種のわさびを初めて総合的に論じた点が高く評価されました。日本の伝統色である「山葵(わさび)色」にわが国では「鱗(うろこ)紋(もん)」と呼び慣らわす三角形の幾何学模様があしらわれた装丁も目をひきます。自ら山を歩き、わさび田を訪ね、DNAを解析し、飛鳥時代の木簡にもさかのぼって文献を調べ上げた著者の山根京子先生(岐阜大学応用生物科学部准教授、農学博士)には、本館サロンドで贈賞を行い、贈賞後のインタビューでは、研究のきっかけや、わさびへの思いを語っていただきました。

専門技術者賞受賞の川田智也氏には、事前に「茶禅華」を訪ねて贈賞とインタビューを行い、その模様を撮影した動画を配信しました。川田シェフの、中国古典料理の深い知識と高い技術力、優れた美意識に裏打ちされ、和漢が融合した茶禅華の新しい料理の世界を知るきっかけを提供できたのではないかと思います。さらに当日もオンラインで参加され、辻静雄の「料理に究極なし」という言葉に感銘を受けたことなどを語られました。

辻静雄食文化賞事務局 小阪ひろみ
辻静雄料理教育研究所



川田氏へのインタビュー (聞き手: 辻芳樹/配信映像より)



(左から) 石毛直道選考委員長、受賞作者の山根京子氏、辻芳樹代表理事



受賞作・
受賞者詳細



贈賞記録画
(短縮版)

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13回辻静雄食文化賞は同サイトにて2022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/>

トラットリア ラッフィナート

2020年12月21日OPEN
 小阪 歩武(辻調理師専門学校 1994年卒業)
 〒530-8202 大阪府大阪市北区梅田3-1-1 大丸梅田店14階
 ☎ 06-6342-1444

Pâtisserie NICO

2021年1月8日OPEN
 佐々木 美華(辻製菓専門学校 2003年卒業)
 〒617-0001 京都府向日市物集女町5ノ坪16-15
 ☎ 075-950-0159

ピッポ

2021年1月10日OPEN
 伊藤 章紘(辻調理師専門学校 2007年卒業)
 〒630-8131 奈良県奈良市大森西町13-13
 ☎ 0742-93-8556

NODO

2021年1月15日OPEN
 北村 友里絵[旧姓:小山](辻調理師専門学校 2009年卒業)
 〒851-3406 長崎県西海市西彼町鳥加郷2151
 ☎ 070-8335-9098

大阪中華 サワダ飯店

2021年1月13日OPEN
 澤田 州平(辻調理師専門学校 2000年卒業)
 〒530-0018 大阪府大阪市北区小松原町2-4 大阪富国生命ビルB2-11区
 ☎ 06-6948-5998

日本料理 伯雲

2021年1月18日OPEN
 坂本 慎吾(エコール 辻 東京 2002年卒業)
 〒107-0062 東京都港区南青山4-11-2 MAIYAビル 1F
 ☎ 03-6812-9613

桜会 西天満店

2020年10月14日OPEN
 満田 健児(辻調理師専門学校 1989年卒業)
 〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満4-10-5 H・C・S西天満ビル1F
 ☎ 06-4397-3987

中華料理 恭香

2020年10月19日OPEN
 山田 哲央(辻調理師専門学校 1997年卒業 / 辻調理技術研究所 1998年卒業)
 〒047-0039 北海道小樽市錦町13-11
 ☎ 0134-55-2583

Pâtisserie café Toppen

2020年11月1日OPEN
 辰野 翔太(エコール 辻 大阪 2009年卒業 / フランス校 2010年卒業)
 〒522-0353 滋賀県犬上郡多賀町月之木159-2
 ☎ 0749-48-0711

home

2020年11月1日OPEN
 津田 三起子(辻製菓専門学校 2009年卒業 / 辻製菓技術研究所 2010年卒業)
 〒641-0001 和歌山県和歌山市杭ノ瀬226-1
 ☎ 0734-94-3987

良い所

2020年12月1日OPEN
 眞谷 直樹(エコール 辻 大阪 2010年卒業)
 〒541-0055 大阪府大阪市中央区船場中央4-1-10
 船場センタービル10号館 地下1階 船場茶屋小路内 ☎ 080-2597-2213

ラヴィータローゼ

2020年12月17日OPEN
 末吉 憲一(エコール 辻 大阪 2005年卒業)
 〒552-0004 大阪府大阪市港区夕風2丁目18-24 メトロウサ朝潮橋1F
 ☎ 06-6314-6800

'20-'21 卒業生新規開店情報

NEW OPEN

2021年6月末現在

Perry's 5h (ペリーズサンク)

2020年8月10日OPEN
 小田原 祐一郎(辻調理師専門学校 1987年卒業 / フランス校 1988年卒業)
 〒041-0802 北海道函館市石川町188-1
 ☎ 0138-84-1287

Ristorante La Soglia

2020年8月19日OPEN
 田代 竜二(辻調理師専門学校 1996年卒業)
 田代 圭美[旧姓:東原](辻調理師専門学校 2004年卒業)
 〒250-0011 神奈川県小田原市栄町1-14-12 巖崎野ビル1F
 ☎ 0465-46-7765

太志傳

2020年8月20日OPEN
 寺田 太(辻調理師専門学校 1991年卒業 / 辻調理技術研究所 1992年卒業)
 〒565-0837 大阪府吹田市佐井寺南が丘15-8 ヴィオラ千里1F
 ☎ 06-4861-8020

お菓子工房 かわい

2020年8月28日OPEN
 川合 陽[旧姓:長谷川](辻製菓専門学校 1999年卒業 / フランス校 2000年卒業)
 〒639-0261 奈良県香芝市尼寺2-55-2 シャトー泉1-C

菓子工房&カフェkitchii

2020年10月2日OPEN
 小松 みずき[旧姓:西田](エコール 辻 大阪 2012年卒業)
 〒611-0042 京都府宇治市小倉町西浦62番地17
 ☎ 070-3264-7725

callas pain

2020年10月12日OPEN
 烏山 暁子(エコール 辻 東京 2002年卒業)
 〒180-0013 東京都武蔵野市西久保2-10-1
 ☎ 0422-77-3775

中菜香房 あかまつ

2020年7月9日RENEWAL OPEN
 赤松 正太郎(辻調理師専門学校 1990年卒業)
 〒537-0025 大阪府大阪市東成区中道1-1-38 赤松ビル2F
 ☎ 06-6971-4428

レストラン SNOW

2020年7月10日OPEN
 海野 元気(辻調理師専門学校 2004年卒業 / フランス校 2005年卒業)
 〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂1-16-17 エスペランサ天神南101
 ☎ 092-707-2184

中国食堂 月とパンダ

2020年7月23日OPEN
 山川 智史(辻調理師専門学校 2013年卒業 / 辻調理技術研究所 2014年卒業)
 〒930-0062 富山県富山市西町4-21 クレムベラビル2F

珈琲音 Atelier

2020年8月1日OPEN
 木村 玲子(エコール 辻 東京 1999年卒業 / フランス校 2000年卒業)
 〒323-1104 栃木県栃木市藤岡町藤岡5900-1
 ☎ 0282-51-3400

gruppetto

2020年8月7日OPEN
 古澤 新吾(エコール 辻 大阪 2004年卒業)
 古澤 由瑛[旧姓:加茂](エコール 辻 大阪 2004年卒業)
 〒563-0021 大阪府池田市畑3-9-11
 ☎ 072-737-6910

Gelateria il Grazia

2020年8月8日OPEN
 篠原 栄二(エコール 辻 東京 1996年卒業)
 〒251-0047 神奈川県藤沢市辻堂1-1-8 Rビル1F
 ☎ 0466-52-8082

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 公邸料理人担当 〒104-0033 東京都中央区新11-17-18 白鹿茅場町ビル5F
 TEL:03-6280-5173 FAX:03-5566-5581 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

OECD代表部大使公邸勤務
 村上敦重(辻調理師専門学校卒業)
 2014年優秀公邸料理長受賞

在トロント総領事公邸勤務
 鈴木春菜(エコール 辻 東京卒業)

Boulangerie Jimmy

2021年4月21日OPEN
清水 圭織 [旧姓:寺田] (辻製菓専門学校 2010年卒業)
〒655-0032 兵庫県神戸市垂水区星が丘3-4-21
☎ 078-742-7336

豪龍久保

2021年6月8日OPEN
久保 豪 (エコール 辻 東京 1999年卒業)
〒106-0031 東京都港区西麻布1-13-14 シャロム西麻布3F
☎ 050-3188-0535

Riviere

2021年6月10日OPEN
石川 集一 (辻製菓専門学校 2007年卒業 / エコール 辻 大阪 2008年卒業)
石川 奈々恵 [旧姓:黒田] (辻製菓専門学校 2007年卒業)
〒734-0005 広島県広島市南区翠5-6-26

サロン ド テ エガル

2021年6月22日OPEN
福井 裕二 (エコール 辻 大阪 2007年卒業 / フランス校 2008年卒業)
福井 まさ美 [旧姓:西中] (エコール 辻 大阪 2007年卒業)
〒442-0053 愛知県豊川市金屋町60-3

点心工房 九龍

2021年6月26日OPEN
藤田 梢 (辻調理師専門学校 1999年卒業 / 辻調理技術研究所 2000年卒業)
〒546-0031 大阪府大阪市東住吉区田辺4丁目1-27 ☎ 06-6654-7718

Restaurant Sanchi

2021年6月28日OPEN
時松 稔 (辻調理師専門学校 1995年卒業)
〒545-0052 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋4-10-7 ☎ 06-6624-7887

京町堀 串庵

2021年3月16日OPEN
牟田 宗隆 (辻調理師専門学校 1980年卒業)
〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀2-13-25
ギャラリー京町堀II-102号
☎ 06-6447-7002

Pizza&Dolce Prema

2021年3月31日OPEN
奥田 貴裕 (辻調理師専門学校 2008年卒業)
奥田 真帆 [旧姓:中島] (辻調理師専門学校 2008年卒業)
〒567-0035 大阪府茨木市見付山1丁目5-15
☎ 072-609-5009

ステーキ 廣瀬

2021年4月9日OPEN
廣瀬 長子 (エコール 辻 大阪 2019年卒業)
〒614-8117 京都府八幡市川口西扇13-2
☎ 075-981-0780

すず菓子店

2021年4月12日OPEN
高田 千紗 [旧姓:長谷川] (辻製菓専門学校 2013年卒業 / フランス校 2014年卒業)
〒670-0057 兵庫県姫路市北今宿3-5-34
☎ 079-294-4233

Everypie

2021年4月14日OPEN
甲谷 鈴 (エコール 辻 大阪 2013年卒業)
〒657-0067 兵庫県神戸市灘区篠原本町1-2-5
☎ 078-801-7667

卒業生新規開店情報 **NEW OPEN**

ça marche 14

2021年3月8日OPEN
CHEN KAI WEI (辻調理師専門学校 2016年卒業 / フランス校 2017年卒業)
No. 14, Zhengqi Street, Sanmin District, Kaohsiung City, Taiwan
☎ 886-966-723-750

PARTENAIRE

2021年3月12日OPEN
中林 篤史 (エコール 辻 大阪 2012年卒業)
白石 翔大 (エコール 辻 大阪 2012年卒業)
〒534-0014 大阪府大阪市都島区都島北通1-18-2 FAビルディング101
☎ 06-6964-4420

Dining Bar LoSa Il Mare

2021年3月12日OPEN
篠原 栄二 (エコール 辻 東京 1996年卒業)
〒251-0047 神奈川県藤沢市辻堂1-2-13 フロムファーストビル2F
☎ 0446-86-7775

YUMIKO LOUNGE

2021年1月29日OPEN
岸 裕美子 (辻製菓専門学校 2003年卒業 / フランス校 2004年卒業)
〒464-0073 愛知県名古屋市中千種区高見1-26-4 タカミ光ビル1D
☎ 052-439-6280

旅する喫茶

2021年3月1日OPEN
玉置 直樹 (エコール 辻 大阪 2015年卒業)
〒166-0003 東京都杉並区高円寺南4-25-13 2F

焼鳥さえき

2021年3月6日OPEN
佐伯 貴大 (辻調理師専門学校 2009年卒業 / フランス校 2010年卒業)
〒690-0063 鳥根県松江市寺町132-2
☎ 0852-67-2959

fujimak

茹でる・焼く・炒める・煮る・揚げる、さらに圧力調理も、すべてこの1台で。

『パリオ』なら、様々な鍋の収納スペースや、調理機器の設置スペースを削減でき、限られたキッチンスペースを有効活用できます。

パリオ デュアルパンシリーズ FV2-17

株式会社フジマック 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 大阪営業第一部 / 大阪市東住吉区杭全6-1-29 ☎06-4301-8920

届けたら

フランス製冷凍パン
食事パンからデニッシュまで、手軽に楽しめる。いろいろなパンを各種揃えてあります。原産国産品、長い歴史の中で培われた高い技術や受け継がれてきた伝統技術は簡単には真似できません。

フランス製マカロン
マカロンはフランスの伝統菓子。マカロンはフランスの伝統菓子。マカロンはフランスの伝統菓子。

イタリア産生ハム・サラミ
信頼の品質、イタリア産生ハム・サラミ。イタリア各地が誇る様々な生ハムやサラミをバリエーション豊かに揃えています。その他ヨーロッパ各地の生ハム・サラミも用意しております。

オーストラリア産仔羊
輸入実績50年以上を誇るトップ・トレーディングが自信を持ってお届けする良質のラムです。各種ブランドで豊富な部位を取り揃えています。

本フランス製シポラタ
本場フランスで親しまれている真正正銘・本物のフランス製シポラタです。日本では味わったことのない、きなかつた味をお届けします。

ハンガリー産フォアグラ
フランス、ハンガリーよりさまざまなグレード、形態をバリエーションに取り揃えています。

ニュージーランド製パイ生地
30年以上にわたり愛され続けている本格的な生地です。QFS社が長年にわたり培ってきた技術により、添加物に頼らずにサクッとした食感を再現しました。

高品質、フランス産鴨肉
フランス産の鴨肉を種類豊富に揃えました。フランス産の鴨肉は、肉の量、質ともに優れており、フランス国内の飼育の約9割を占めています。

好評配信中
あの西川清博氏が音楽を奏でるようにつづったレシビノート

メルマガ登録で
ご購入いただけます。

Youtubeにて
動画も配信中
「トップ・トレーディング」で検索!

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

A133-2106-01

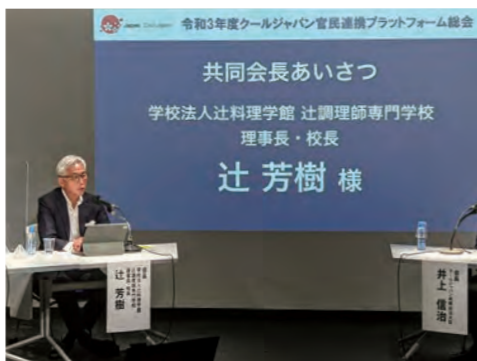


パンデミックの最中ではありませんが、2021年6月30日付で、「内閣府クールジャパン官民連携プラットフォーム」の共同会長に就任したことをお知らせいたします。任期は4年間で、同じく共同会長の任を受けた夏野剛様（慶應義塾大学 政策・メディア 研究科特別招聘教授）とともに、この役割に恥じぬよう勇往邁進していく所存です。

共同会長職を受諾するに至った背景には、苦しみ日本の食産業のために、教育機関に収まらない形で何とかして寄与したい気持ちがありました。ご存知の通り、長期化するパンデミックによる影響は大きく、インバウンドに重きを置いたクールジャパン政策においても、日本政府は根本からの見直しを要すると判断しています。我々の任期は、ちょうどコロナ危機後の「回復期」にもあたると想定されており、政府と足並みをそろえて活動してまいります。具体的には、私がこの任を受けたことにも表れています。



新たなクールジャパン政策の核を「食」に据えて、回復・再成長に向けた基盤整備の戦略づくりから取り掛かりたいと考えています。国際社会では、アフターコロナ



の社会をそれ以前に「戻す」のではなく、「変える」ための政策を打ち出しています。飲食業も、その流れを受けて変化を求められるでしょう。世界の潮流を読み、日本もまた、飲食業と農林水産業、観光業等を連動させて、強固な社会基盤整備に取り組む必要があ

辻調グループ代表メッセージ

アフターコロナを見据えた「変化」の方向性

辻 芳樹

ります。もちろん、私たちだけで出来ることではありませんので、専門チームをつくり、目標を掲げて具体的に推進していきます。これらの活動は、現在苦境に直面している方々への直接的な支援ではございませんが、必ず来るパンデミックの終息、その未来に向けての土台作りであり、業界を横断的につなぐことで新たな力を生む活動となるはずで

混沌とした社会情勢の中では、各々に課せられた役割を強く意識して、それぞれが出来ることを考え、実行することが大切です。辻調グループもまた、食の教育機関としての「役割」を改めて見つめ直し、変わることを恐れずに、新たな日常に取り組みうとしていきます。そしてパンデミックに對峙している多くの卒業生の皆さんと、この苦境を一緒に乗り越りたいと思います。