

Compitum 2022



サステナブルな食と暮らし

ONE COOKING MOOK

上沼恵美子の おしゃべりクッキング 永久保存版

ABCテレビ+辻調理師専門学校 編

AB判 オールカラー 240ページ 定価1,650円(税込)
ISBN978-4-651-20215-0

27年間の 放送から厳選した 珠玉のレシピ集!

大好評
発売中!

人気料理番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」
27年間で放送された約7000品のレシピの中から
ベストレシピを厳選して紹介する総集編ムック。
辻調理師専門学校の9人の先生方によるレシピは
プロならではのコツを交えた、繰り返し作りたくなるもの
ばかり。作り方のコツを詳しい手順写真とともに紹介。



BESTおかず



＼こちらも売ってます!／



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

ONE COOKING MOOK

上沼恵美子のおしゃべりクッキング 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)

NEW!

好評発売中! ONE COOKING MOOK



辻調の先生直伝! 和洋中 きほんのおかず

辻調理師専門学校 著
A4変型判 オールカラー112ページ 定価1,155円(税込)
ISBN 978-4-651-20266-2

月刊テキスト「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」で連載していた
「もう一度、基本」をまとめました。ぜひおぼえておきたい
和洋中のきほんのおかずを、詳しい手順写真付きで紹介。

ONE PUBLISHING

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

Tsujicho Group Alumni Network

Compitum 2022

INDEX

02 難しい問題だからこそ、できることを探し続けたい。

Compitum会長 山根 大助

03 特集 サステナブルな食と暮らし

『L'Atelier de NOTO』池端 隼也 / 『山菜料理 出羽屋』佐藤 治樹 / 『ICONIC STAGE』マカロン 由香

『Maruta』石松 一樹 / 『中国菜 奈良町 枸杞』宮本 和幸 / 『Restaurant Caravansarai』更井 亮介

『Social Kitchen TORANOMON』江藤 英樹 / 『株式会社ケルン』壺井 豪

14 Compitum支部便り

15 この人、この食材

Salmon & Trout 中村 拓登

16 第13回辻静雄食文化賞のご報告

18 功労会友 感謝状贈呈式のご報告

20 わたしの一冊

辻製菓専門学校 洋菓子 教授 堀田 朗子

22 辻調・辻製菓へようこそ!

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

食の総合出版社 柴田書店の最新刊



プロのベジミートレシピ

88品がヴィーガン料理。
代替肉をおいしく使うアイデアとコツ

柴田書店編 B5変判 160頁 定価2,750円 ISBN:9784388063482 ▶電子版も配信中

健康志向、アニマルウェルフェア（動物福祉）、食糧危機への意識の高まりによる世界的な「脱ミート」の潮流など、日本でも植物性の原料で作られたベジミート（代替肉）の認知度が高まっている。低脂質・低エネルギー、豊富な食物繊維、カルシウム、カリウムなど、栄養面でも注目されているこれらの素材。本書では、ヴィーガン専門店にはベジミートの基本的な使い方と、唐揚げ、麻婆豆腐、ハンバーグなどの定番料理を、和洋・中・エスニックのシェフたちには普段の料理をベジミートで作ってもらい、そのアイデアとコツを教わった。従来のイメージを覆す「おいしいベジミート料理」満載の一冊。



ワンオペ完全マニュアル

バル・ビストロ・レストラン
20店が実践する一人で店をまわすための仕事術

柴田書店編 B5判 168頁 定価2,750円 ISBN:9784388063543 ▶電子版も配信中

料理もサービスも1人で行なう、いわゆるワンオペ店は実際にどのようにして店をまわしているのか。立地や物件選び、厨房設備、予約方法、料理・ドリンクのメニュー構成、仕込みや営業時の時短テク——。本書はアラカルト主体のバルやビストロから、おまかせコースで勝負する中国料理店や日本料理店、高価格帯のレストランまで、料理ジャンルも客単価もさまざまなワンオペ店20店を徹底分析。そのノウハウと工夫を余すところなく紹介、料理91品を詰め込んだ決定版。



プロのための スペイン料理がわかる本

柴田書店編
B5変判 208頁 定価3,300円
ISBN:9784388063499

世界の「食」業界に影響を与え続けるスペイン料理の源流には、伝統的な食文化がある。本書では、プロの視点で家庭料理、郷土料理、伝統レストラン料理のレシピと実用のコツを紹介しながら、スペインの「調理の基本フォーマット」と「味の常識」を探究する。



料理を彩る パーツアイデア図鑑

柴田書店編
B5変判 200頁 定価2,750円
ISBN:9784388063512 ▶電子版も配信中

チュイルやシート、パウダーや泡…4人のトップシェフたちによって生み出された、全88アイテムに及ぶパーツのレシピと活用例を収録。一つひとつのパーツにフォーカスし、つくり方はもちろん、色や質感、調理難易度に至るまでを「図鑑」のように解説する。



おいしさを デザインする

川崎寛也（農学博士）著
B5判 212頁 定価3,080円
ISBN:9784388063550 ▶電子版も配信中

食品科学者の著者が、『専門料理』誌上で繰り返してきたシェフとの対談やコラボレーション企画を集成。対話を重ねるにつれてシェフたちの考えが整理され、狙いがクリアになり、新たな料理が生まれていく過程を、43品の料理写真、レシピとともに克明に記録する。



素材の組合せから考える、 プチガトー

110品の断面から知る生菓子のアイデア集

café-sweets編集部編
A5判 176頁 定価2,200円
ISBN:9784388063529 ▶電子版も配信中

プチガトー（1人分サイズの生ケーキ）は、パティシエの個性が最大限に発揮される、菓子店の花形アイテム。本書は、人気38店のオリジナリティあふれるケーキを110品収録。『café-sweets』で紹介したプチガトーに関する記事を抜粋し、注目パティシエのアイデアをぎゅっと詰めたハンディな保存版。

会長メッセージ

Compitum 会長
ボンテベッキオ オーナーシェフ

山根 大助

難しい問題だからこそ、
できることを探し続けたい。



SDGsやサステナブルという言葉を開かない日はないほど、世の中に広く浸透してきました。こうした課題に人々の意識が向いて、積極的に取り組んでいくこと自体は素晴らしいと思います。

料理人も食材をなるべく使い切って、廃棄を減らす努力をするなど、当たり前に取り組んでいくべきことはたくさんあります。

ただ一方で、環境に配慮していれば、それですべてが丸く収まるわけではないとも思います。同時に生産性や経済の視点も大切にして、より良い取り組みを模索していくべきだと思っています。

たとえば、魚の資源が枯渇していることは誰もが知っています。解決手段として、サステナブル・シーフードを使うのもいいでしょう。ただそれ以外にも、養殖魚という選択肢もあるかもしれません。

養殖魚と聞くとイメージが悪いかもしれませんが、同じく養殖されているのに等しい牛は養殖牛とは言いません。要するに、品質の問題なのです。魚の美味しさを決めるのは餌と環境なので、そこを改良して品質を高めていけば、使いたいと思うレストランが出てきて、資源の保全につながるかもしれません。

農業も思い切って機械化や効率化する部分を増やして産業化すれば、生産者の負担が減って、食材の供給率や生産者の所得がアップするかもしれません。

とはいえ、そんなことに料理人は関与できない。そう言う人もいるでしょう。私もどうすれば、それらが実現できるのかは分かりません。でも、何かできることはないかと常に考え、アンテナを張りめぐらし、声に出していれば、何か新しい出会いがあるかもしれません。

次の世代に健全な食と環境を残せるように、それぞれの立場で身近にできることを探し続けていきたいと思います。

特集

サステナブルな 食と暮らし

世の中に一気に広まった、SDGsやサステナブルの概念。一種のブームのようにもなっていますが、料理人としては、どのような取り組みができるのでしょうか。今回は8人の辻調出身者の日々を追い、特別なことではなく、日常として取り組んでいることをレポートします。





地域自体をサステナブルにする。
それこそが料理人の使命。

ラトリエ・ドゥ・ノト
L'Atelier de NOTO
シェフ 池端 隼也 エコール 辻 大阪 1999年卒業
ADDRESS 石川県輪島市河井町4-142 PHONE 0768-23-4488

地元である能登に帰ってきた時、池端さんは能登のポテンシャルに驚いた。池端さんはフランスでもお店を出しているが、食材も文化も星つきレストランがあるフランスの地方と比べて遜色がないと感じたそう。

あとは、どうやってそれを磨き込んで、人呼び込めるようにするか。そう考えた池端さんは、地元のつながりを活かして生産者を巡り、能登を深掘りしていった。

そして現在、池端さんは多くの漁師や生産者と深い繋がりを持ち、実に幅広い分野の課題解決に挑んでいる。

たとえば漁師との関わりでいうと、大量に獲って安く売るといった固定観念を払拭するところから始めたそう。そのために漁師たちをお店に呼んで勉強会を開いたり、実際に料理を食べてもらったりして、自分たちが獲った魚の市場価値を知ってもらい取り組みを続けてきた。

仲買人が一方的に値決めをするのではなく、価値を理解して自分たちでも値決めできるように意識を変えた上で、池端さんは正当な価格で直接取引をしている。農家との関係も同じで、日本一のトマトだと思っている能登のトマト農家からは、農家がつけた値段の倍額でトマトを購入しているそう。

店の売上のことを考えれば、安く仕入れられた方が得なのは事実。しかし、生産者が苦しい状況だと作る人も質の良い食材も減っていく。そうすると、レストランはつくるものがなくなり、それを食べるお客さんもおなくなり、という負のスパイラルに陥ってしまう。目先の利益ではなく、地域全体と関係するすべての人のしあわせを考えて池端さんは行動しているのだ。ただ、一人で取り組むには限界もある。

より多くの食材や生産者、文化を守っていくために池端さんは、能登の料理人を集めて課題解決をするための団体も発足させた。生産者と料理人が力を合わせ、さらに自治体や企業とも連携しながら、100年後の能登の食文化を創造しようと日々活動しているそう。

「地方は大量生産・大量消費という資本主義的な発想に走ってはいけなと思うんです。生産者も料理人もお客さんも、地域に暮らす人々も含めて、みんながしあわせであるこそがサステナブルですから」。

将来的にはオーベルジュにすることで滞在時間を長くして、もっと自分たちの考えや能登を知ってもらいたい。そして、それぞれの場所を持ち帰ってもらいたい。そんな思いを抱いている池端さんは、今後さらさらに能登を深掘りしていくつもりだし、若い料理人にも能登の可能性を知ってもらいたいと考えている。

「能登に来たいと思う料理人がいれば、何でもお手伝いしますよ」。

屈託のない笑顔でそう語る池端さん。こんなにも本気で地域を愛し、地域に愛されている人は他にいない。



①焼いた甘鯛の上のっているのは、春にスタッフと収穫した春蘭の酢漬け。海藻を練り込んだクレープで包んで食べれば、山のものとの海のものが一皿でたのしめる。②この日は「知り合いの漁師からいかに甘鯛が入った」と嬉しそうに教えてくれた。③漁港に行けば知り合いの漁師がたくさんいて、鮮度の高い魚と情報が手に入る。④いここが乗っている船が帰ってきて、その場で直接買い付けが始まった。⑤よく話し、よく笑う池端さんがふいに真剣な表情からは、生産者や食材への敬意が感じられた。⑥オスのジャージー牛はミルクを出さないため、すぐに殺処分されてしまう。その現実を変えるために自然放牧の牧場でジャージー牛の仔牛を飼育し、お店で一頭買収する仕組みを池端さんが考案。肉自体にも信じられない柔らかさと旨味がある。⑦ラトリエ・ドゥ・ノトの店内。ほとんどの席が美しい中庭に面している。⑧若い漁師とも本当に仲が良く、料理人と漁師というより普通の友人のような関係性。





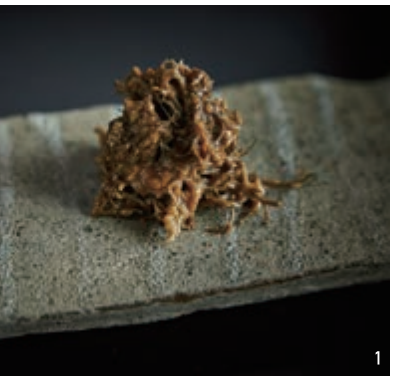
山と生きる。山に生きる。
その価値を伝え続けていきたい。

でわや
山菜料理 出羽屋
主人 佐藤 治樹 エコール 辻 東京 2012年卒業
ADDRESS 山形県西村山郡西川町大字間沢58 PHONE 0237-74-2323

「いずれ継ぐだろうなど、小学生の頃から思っていました」
優しい表情でそう語るのは、出羽屋の四代目である佐藤さん。
出羽屋は月山の麓に佇む山菜料理発祥の宿で、今年で創業93年を迎える老舗だ。佐藤さんの祖父にあたる二代目が山菜料理という文化をつくりあげたそうだが、以来、山の食材を中心に四季折々の料理を山形で提供し続けてきた。
「山菜料理は素材の持つ持っているポテンシャルを120%引き出すような料理ではなく、素材そのものが持つ個性をじんわり楽しんでもらうもの。追求しているのは、贅を尽くした美食よりも山とどう生きるかなんです」。
山と生きる。この言葉からは、美しさや懐かしさと同時に、厳しさも感じられる。山と生きる人々は、その恵みをいただくだけではなく、守り共存していかなければならないからだ。自然や生態系を守るといえば大袈裟に聞こえるかもしれないが、日々、佐藤さんは山と向き合い、どう生きるかを考えている。

たとえば、山菜を採ることひとつにしても、佐藤さんは自分だけでは採りに行かず、必ず山菜採りの名人と一緒に山へ入るようにしている。プロの方が知識も経験も豊富だからという側面もあるが、それ以上に山菜の採り手を途絶えさせないために取ってそうしているらしい。木こりが不要な木を伐採して山を手入れするように、定期的に山菜を採ることも山の手入れに繋がっているため、採り手がいなくなってしまうと山は荒れてしまうのだ。
さらに、「山と生きる」ことへの思いを伝える切るために、1日1組限定のシェフズテーブルも開始した。山菜料理は、いっなれ

ば究極の地産地消。その営みのすべてをお客さんに伝えるためには、目の前で料理をしながら丁寧に会話をしていく必要があると佐藤さんは考えたのだ。その思いは多くの人に響いているようで、シェフズテーブルは連日予約で埋まっているそうだ。
フードロスなんていう言葉がなかった時代から、雪深い山形には塩漬けの文化があり、食材を大切に作る習慣がある。暮らしの中で自然にやっていたことが、最近になって改めて価値を持ち始めているのだ。ただし、昔の文化をそのまま継承すれば良いわけではなく、時代に合わせた工夫も必要だと佐藤さんはいう。
そのひとつが、若女将の悠美さんがつくっている「出羽屋通信」だ。食材や山のこと、日々の暮らしについてなど、出羽屋のありのままをコラムにして発信することで、自然に生かされた営みを知ってもらい、その価値を未来へと繋いでいこうとしている。
他にも食育や体験プログラムなど、さまざまな方法で「山と生きる」を感じてもらおうとしているのだが、一度でも出羽屋に触れた人は、その価値や味の深さに心を打たれ、必ずまた「山へ行きたい」と思うようになるだろう。



①「仙人の霞」といわれる「木生海苔(きぶのり)」をくるみ味噌で和えたもの。木生海苔は苔の一種で霞を食べているような不思議な食感がする。②弟さんも出羽屋で働くようになり、自家農園で野菜を育てながら調理場にも立っている。③ニンジン染めしたテーブルナフキンや、食材の端材を漉き込んでつくった折敷代わりの和紙など、何気なくやっていることが自然とサステナブルに繋がっている。④山の恵みの象徴でもあるきのこ。どれも大ぶり珍しいものはかり。⑤出羽屋のある西川町。山々に抱かれた豊かで美しい風景が広がる。⑥大人気のシェフズテーブル。目の前で山菜料理を仕立ててくれる臨場感と、食材にまつわるさまざまな会話を楽しめる。⑦アケビは中のわたを食べるのが一般的だが、山形では皮を姿焼きにする文化がある。何ともいえないほろ苦さがきのこと良く合う。⑧左から弟さん、主人の治樹さん、若女将の悠美さん。大女将や女将も含め、全員が生き生きとした表情で働いていた。





地域と自然を相手に、どこまで深掘りできるか。

ローカルファースト。この言葉はマルタが考えた造語だが、東京は調布市深大寺にあるレストランだからこそ、非常にしっくりくる言葉だと思ふ。都会でも田舎でもない場所にあり、レストラン裏にはエディブルガーデンを併設しているマルタ。母体が緑化や環境事業に取り組む企業なだけあつて、無農薬で特定の野菜を栽培するといったアプローチではなく、自然な形で自然と共生する独自のガーデンづくりを行っている。

具体的には除草剤や防虫剤、化学肥料などには頼らず、果樹やハーブ、野草などの多様な植物を栽培し、そこに鳥や虫たち、そして人間も出入りが自由な環境をつくり上げている。ここで採れるハーブや植物、枝や木の葉などは、レストランの料理やドリンクに広く使われていて、まだ食用としての価値を見出されていない素材の可能性を積極的に提案しているそう。使う食材もできるかぎり地元のものを使い、スタッフ自らも平日は自生の食材を採りに出掛けることで、ローカルファーストをどこまで深掘りできるか追求している。「地域や自然と繋がりがながら、どういったアウトプットができるのかを、ずっと試行錯誤してきました。今もまだその過程ですが、少しずつ形ができてきたかなと思つています」そう語るシェフの石松さんは、料理だけでなく働き方についても模索を続けてきた。現在のマルタの営業日は土日のみ。オープンも日没からと「風変わったスタイルだが、その裏には「楽しさや成長を感じられる労働環境にして、異業種の人でも転職できる仕事にしたい」という思いがあるそうだ。そのために、営業日を減らしてレストラン以外の仕事の幅を広げ、その受け皿をつくらうとしている。

ここでつくり上げたローカルファーストのノウハウを、いずれは日本各地でも展開したいと考えている石松さん。その地域の人と一緒に、その地域ならではのオリジナルティをつくっていきたいのだそう。

何が正解か分からない多様性の時代だが、答えはいつも自分たちの足元にある。石松さんから、そう教えられた気がした。



①庭に生えているバナナの木。多種多様な植物を散えて混生させることで、植物の持つ力を向上させている。②平日は食材探し以外にも、レストランを貸しスペースにしたり、物販事業をしたりと、さまざまなことにトライしていると教えてくれた。③香茸やナラタケモドキを薪火で焼き、状態がよくないきのこは細かく刻んでソースに。上にのせているのは野菜に近い風味の梨。④採ってきた食材や庭の植物などは塩漬けにしたり、リキュールにしたり、醤油や味噌にしたりと、なるべく有効活用することでゼロ・ウェイストを意識している。⑤太刀魚をバナナの葉で包み、夏みかんの葉やレモンユーカリで香りつけて蒸し焼きに。何とも言えない華やかな香りが鼻をぬける。⑥庭でも焚き火や釜戸での調理ができる。パチパチと鳴る薪の音を聞いていると心が落ち着いてくる。⑦暖炉の薪火で調理された食材たちは、香り高く繊細な面と、原始的で野生的な面を兼ね備える。

マルタ Maruta

シェフ 石松 一樹

エコール 辻 東京 2008年卒業 / 辻調グループ フランス校 2009年卒業

ADDRESS 東京都調布市深大寺北町1-20-1

PHONE 042-444-3511

店産店消という新しい6次産業モデルを。

辻調を卒業後、フランスで数年間修業していたマカロンさん。帰国後、当時の日本にはまだいなかったプロの出張料理人として活躍し、業界を牽引してきた。2010年には横浜で開催されたAPEC首脳会議晩餐会の食空間コーディネーターも担当している。そうした流れでプロデュース業の割合が多くなっていったマカロンさんが、今年新たに手掛けたのがアイコニックステージだ。その最大の特徴は、「ビル1棟の中で「6次産業モデル」を実現しているところ。ビルの3階ではLED水耕栽培によってハーブや野菜、エディブルフラ

ワーを育て、それを2階のキッチンで調理・加工して商品化。1階にあるパティスリーで販売し、同じく1階にあるカフェでも同ビルで採れたフレッシュな食材を使った料理を提供している。

マカロンさんにこのビルのプロデュースを依頼したのは、横浜で人材派遣業を営む会社。コロナ禍で人材派遣の需要が減ったため、所有している物件を使って何か新しい挑戦がしたいと考えてのことだ。最初から水耕栽培で野菜や花を育てたいという要望はあったそうだが、加工の2次産業、販売の3次産業も含め、ビル全体を連動させた仕組みにしなければ意味がないとマカロンさんは考えたそう。さらに、調理機能をビル内で販売す

るものだけに使うのではなく、ポップアップや催事など、外への発信にも活用。そうすることで、人材派遣の需要も創出できるモデルをつくり上げたのだ。「表参道に出店するようなビジネスモデルでは、意味がないんです。地域のアイコンとして機能し、地域を活性化させるモデルが、これからは重要になると思います」

地域の高齢者も採用し、社会とつながる機会を創出したり、小学生の自由研究や一般見学を受け入れたり、さまざまな人が、さまざまなステージで交流できる場をプロデュースしたマカロンさん。次は何をプロデュースしてくれるのか、期待は膨らむばかりだ。



①サステナブルな取り組みだからといって、クオリティを諦めたりせず本物の味を伝えようとしている。②ビル内で採れたレッドソレルやフリルレタス、エディブルフラワー。カフェでは野菜の販売もやっている。③真鯛のルッコラバジルジェノベーゼパスタ。摘みたてのルッコラが爽やかな風味を添えている。④約20種類のハーブや野菜、エディブルフラワーを育てているLED水耕栽培の菜園。⑤毎回違う条件や人、コンセプトで取り組むプロデュース業が楽しいとマカロンさんはいう。⑥店のロゴや店内のキーカラーに至るまで、すべてをプロデュースしている。⑦味にも見た目の美しさにもこだわったスイーツ。

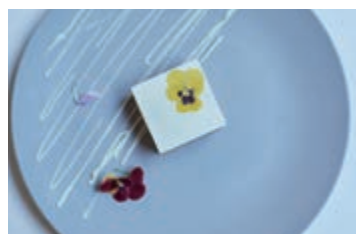
アイコニック ステージ ICONIC STAGE

総合プロデューサー マカロン 由香

エコール 辻 東京 2004年卒業

ADDRESS 神奈川県横浜市神奈川区西神奈川2-9-11 1F

PHONE 045-900-2257





和歌山 #06: Ryosuke Sarai

故郷の資源を発信し、循環させていく。

「誤解を恐れずに言うとお客様は平等じゃないと思うんです」
大切な人が何時間もかけてお店に来てくれたら、何か特別なことをしてあげたくなる。長野で修業していた時、和歌山から訪ねて来てくれた友人を見てそう思った更井さんは、お店を出す場所として大切な人たちがたくさんいる故郷の和歌山を選んだ。その選択の裏には、人口減少を続ける地元の問題に寄り添いながら、「地域活性化と情報発信の一助になりたい」という思いもあったそうだ。
更井さんのお店は、祖父から受け継いだ築50年の梅蔵をリノベーションしたものだ。梅蔵の名残を感じる素晴らしい空間で提供しているのは、地元野菜とジビエが中心のフランス料理だ。その時、その季節にある食材だけを使い、ない食材をどこから無理に仕入れようとは決してしない。ないものは、それをお客様にも日常のストーリーとして説明し、無理のない地産地消に取り組んでいる。

また、ジビエ肉は紀州随一と評される解体加工の匠から直接仕入れてくるが、驚いたことにその肉は農作物の害獣被害を減らすために、地元の若手農家たちが自ら捕獲したものだという。害獣駆除された動物は埋められることが多いが、その命をきちんと解体施設で地域の資源にし、更井さんたち料理人が調理することで、地域資源の発信にもつながっている。
「一生この土地で生きていく覚悟で帰ってきた」と語る更井さんの実家は梅農家なので、収穫時期はお店の営業を休んで収穫の手伝いをする。同時に、梅農家のための弁当をつくらせて販売もしているそうだ。これも地元で寄り添った無理のない営業スタイルといえるだろう。レストランを営業している時期は、毎日出る生ごみをコンポストで堆肥にして、食材の生産現場である畑へ再び還すようにしている。そこからまた新たな食材が生まれ、更井さんが調理することで、地域が循環していくのだ。

近い将来、人口減少で梅やみかん畑の担い手がいなくなることは明白なため、料理人以外の道も検討しているという更井さん。優しい笑顔の中に、人生をかけて故郷に尽くす覚悟を垣間見た。



①右側の男性は更井さんの講演に感銘を受けてアルバイトを志願してきたそうで、来年辻調へも入学する予定。左側の男性も辻調出身者だ。②大阪でのホテル修業時代、大量の食材を廃棄することに憤りを感じていた更井さん。今はコンポストですべて堆肥にしている。③自分自身も持続可能でなければすべての物事は続かないため、無理なくやれることをやっているという。④店内のそこかしこに残る梅蔵の名残。更井さんの祖父が書いたチョークのメモ書きもそのまま残されている。⑤まったくクセや臭みのない鹿肉のロースト。遠方からこのジビエを求めて来店する人も多いそうだ。⑥解体施設は狩場にもお店にも近い場所にあるため、ジビエ肉の鮮度と品質は抜群だ。⑦紀州随一の匠、湯川さん(右)とは普段から交流が深く、この解体施設を拠点にさまざまな地域活動も展開している。

レストラン キャラバンサライ
Restaurant Caravansarai

オーナーシェフ 更井 亮介
辻調理師専門学校 2009年卒業

ADDRESS 和歌山県田辺市上芳養595
PHONE 0739-33-9990

奈良 #05: Kazuyuki Miyamoto

おいしさの先にある本質的なものを見つめて。

名古屋・大阪・東京と各地で研鑽を積んできた宮本さんが、地元・奈良に満を持して中国菜 奈良町 枸杞を出したのは2021年のこと。
しかし、構想はその10年以上前から練って、生産者や食材探しは5年前から行っていたそうだ。そうした下準備があったからこそ、オープン早々にミシュラン1つ星とグリーンスターの獲得が実現したのだらう。
特徴的な取り組みとしては、農業や化学肥料を使わずに中国野菜と大和伝統野菜を自家栽培しているところ。畑の周辺には絶滅危惧種である

ニホンバラタナゴ(べたきん)が生息しているため、その生態系を壊さないように配慮しているのだ。
少量を栽培するだけなら、それも可能だろうが、「年間で100種類以上は栽培しています」というのだから、その労力は相当なもの。害虫にやられたり、病気がかかったりすることもあるだろうが、宮本さんは地道にコツコツ食材と向き合っている。こうした取り組みが評価され、生態系を保全しながら栽培された農産物に与えられる認証ブランド「べたきんの恵み」にも認定されている。
食材づくりから、とことんこだわる宮本さん。天塩にかけて育てた食材たちを、どのように調理するのかというところ、一切の化学調味料に頼る

ことなく素材本来のおいしさを引き出し、見事な四川・広東料理に仕立てている。
「修業先だった飄香(ヒャオシャン)でも、化学調味料は一切使っていないで、その料理のおいしさと深みは衝撃的でした。次の世代には、こうした本質的なものを伝えていきたいと思っています」
その思いはどこまでも真っ直ぐで、将来的にはスパイス類からお米、スッポンに至るまで、自分たちで育てていこうとしているそうだ。
「おいしかった」の先にある、未来の食環境に思いを馳せる。そのため、自前の食材自給率を上げていく。こうした姿勢は、お店と宮本さんの株も上げていくことになるだろう。



①お店と自宅の中間に位置する畑。年間を通して多種少量な野菜を育てている。②畑で栽培している中国野菜や大和伝統野菜の数々。四川料理には欠かせない唐辛子もかなりの種類を育てているそう。③枸杞では四川・広東を融合させたコースを提供。自家製の発酵調味料も多用している。④将来的には発酵調味料や食材の貯蔵庫もほしいと話す宮本さん。⑤奈良町の路地に入ったところに静かに佇むお店。古民家を改装した落ち着いた空間になっている。⑥店で使用しているスパイスの数々。これらすべてを自家製にするのが夢。⑦宮本さんの自宅に招かれたような距離感で調理が行われる。

ちゅうごくさい ならまち ぐこ
中国菜 奈良町 枸杞

オーナーシェフ 宮本 和幸
辻調理師専門学校 2007年卒業 / 辻調理技術研究所 2008年卒業

ADDRESS 奈良県奈良市紀寺町913番地2
PHONE 非公表



生産者や社会と向き合い
幸せを循環させる。

ただおいしいデザートをつくるだけでは意味がない。
江藤さんが本当にしたいことは、生産者の思いや社会課題への答えを表現すること。お皿の中にそうしたストーリーがないと、デザートづくりは単なる作業になってしまうと江藤さんはいう。

ソーシャルキッチンには、「食から社会をよくしたい」という共通の思いを持った料理人が集まり、企業や社会と繋がりながら新たな食文化を生み出すプラットフォーム。ここでは日々さまざまな食の可能性が生み出されているが、これまで江藤さんも多くのものをクリエイトしてきた。

たとえば、株式会社ライフルが展開しているプロジェクト「地球料理」に参画してつくった「エコレート」。通常は廃棄されてしまうカカオ豆の殻や枝、葉を使用したサステナブルなチョコレートで、廃材を全体の3%だけ入れるといった風味づけではなく、50%以上も含有させたそう。本来、食材としては使わないものなので開発はかなり難しかったらしいが、「廃棄されていたものに付加価値を与えることで、少しでもカカオ農家の支援につながれば」という思いで実現にこぎつけた。

地方の企業や自治体から依頼を受けることも多いため、日本各地の生産者と幅広いつながりがある江藤さん。

取材当日に用意してくれていたのは、長野の農家さんに送ってもらったメイボールのリンゴだ。メイボールは受粉樹として使われるため、普通は食用にはならない素材だが、そこに新しい光を当てた一皿をつくってくれた。

「どの農家さんも、おいしいものを届けたい一心で真摯に取り組んでらっしゃるので、料理人としてその思いに正面から向き合って、世の中に発信していきたいんです」

敬意を持って食材を扱う、使い切る。そして、廃棄されるものにも光を当てる。その繰り返しの中で、新しい一皿や新しい人との繋がりが、新しい喜びを紡ごうとしている江藤さん。こうした幸せの循環が、江藤さんを中心に今後も広がっていくのだろう。



①サロン・ドゥ・ショコラに出た時は、カカオの廃材を混ぜ込んだオリジナルの包装材もつくったそう。②年に数回はりんご農家さんのもとを訪ね、摘花や収穫などの手伝いをする。③丁寧にソテーしたメイボールに、北海道産グラスフェッドのミルクアイスを含ませ、上からさらにミルクフォームをのせている。④メイボールの特徴はその赤い果肉。ソテーしてもその鮮やかさは失われない。⑤最新鋭の調理機器が揃っているソーシャルキッチン。⑥ソーシャルキッチンに併設されているレストラン「unis」にて。江藤さんは同店のシェフパティシエも務めていた。⑦さまざまなクリエーションがここから生まれ続けている。

パンを軸にしながら
社会課題の解決に挑む。

パンの街・神戸。ここには有名な店が多く軒を連ねるが、その中でもケルンは少し毛色の違う人気店だ。
「パンのおいしさや技術を磨くことはもちろん重要です。ただ、それだけでは今後は生き残れないと思うんです」
真剣な眼差しでそう語るの、ケルンの三代目である壺井さんだ。壺井さんは大阪や京都、ドイツの名店で修業を積んでいるが、良い意味で職人気質な雰囲気はなく、代表取締役でありながらかなりフランクだ。
「パン以外にも色々な仕事を経験しろ」と父親である先代から言われていた壺井さんは、パンとは関係のない営業職にも就いていたそう。多様な経

験と出会いによって課題解決力や独自の視点を獲得していった。その素養が今に活かされ、他店では見られない取り組みに繋がっているわけだ。
では、実際にどんな取り組みを展開しているのかというと、さまざまな取り組みの中で最も画期的なものとしては「ツナグパン」が挙げられる。朝早くからパンをつくり、夜には売れ残ったパンを廃棄する。この矛盾とフードロスを解決するために、売れ残った商品の中で日持ちするパンを複数アソートして翌営業日に販売しているのだ。そして何より、100円相当の「エシカルコイン」を同梱しているのがツナグパン最大の特徴だろう。

エシカルコインというのは、ケルン全店で使える木製のコインのことだが、ツナグパン購入者だけでなく、福祉施設にも同額のエシカルコインがプレゼントされ、社会的に弱い立場の人を支援できる仕組みになっている。おいしいパンをお得に買えて、知らない間に社会貢献までしている。そんなさりげない循環型経済を構築した壺井さん。今後はエシカルコインが使える場所を広げ、この取り組みをさらに発展させるつもりらしい。また、近くにあるクラフトビール醸造所から出る麦芽カスを利用したパンの開発など、新たな取り組みも進行中だ。

「地域社会での存在必要性を最大化させる」。これはケルンが掲げている企業ミッションだが、多様な社会課題の解決に挑む壺井さんという存在によって、その必要性と重要性は神戸を中心に日々広がりに広がっている。



①ツナグパンは定価の6割というお得な値段で、さまざまな人気商品を一気にたのしめる。②ケルンの看板商品のひとつであるチョコッペ。店頭に並んだそばから飛ぶように売れていく。③壺井さんは情熱的に未来を語ったかと思えば、無邪気な笑顔でパンの話をしたりもする魅力にあふれた人物だ。④店内の棚や装飾には、伐採された街路樹が再利用されている。⑤麦芽カスを再利用したパン。ほのかに麦芽の香りが漂い、旨味の強いパンに仕上がっている。⑥全国から集めたサステナブル関連の商品も店頭で販売。社会課題解決に取り組む企業と積極的に繋がっていくことで、新たな取り組みや情報発信が可能になる。⑦ケルンではフードマイレージの観点から近隣地域の小麦を使用している。

株式会社ケルン

代表取締役 壺井 豪
辻調理師専門学校 2000年卒業

ADDRESS 兵庫県神戸市中央区北長狭通1丁目2-13 1F(三宮店)
PHONE 078-945-7009

ソーシャル キッチン トランモン

Social Kitchen TORANOMON

パティシエ/プロデューサー 江藤 英樹

辻製菓専門学校 2005年卒業 / 辻調グループ フランス校 2006年卒業

ADDRESS 東京都港区虎ノ門1丁目23-3 ヒルズガーデンハウス 1F
PHONE 03-6811-2966

この人、この食材

淡水魚の独特の香りが個人的には大好きです



サーモンアンドトラウト
シェフ 中村 拓登さん が選んだのは…

(辻調理師専門学校 2004 年卒業 / フランス校 2005 年卒業)

霞ヶ浦産 淡水魚のシラウオ

日本で二番目に大きな湖である茨城県の霞ヶ浦で獲れた淡水魚のシラウオ。一般的にシラウオは汽水域で獲れる魚だが、霞ヶ浦は水門ができたことで汽水湖から淡水湖になり、独自の生態系を持つように。中村さんは霞ヶ浦の漁師と直接取引しているため、シラウオの鮮度も抜群だ。



白米と黒米を綿棒でのばし、油で揚げてカリカリのせんべい状に。シラウオは生のまま、霞ヶ浦の川エビと紅麴でつくった自家製醬で和える。最後にぬか床とコーヒークスを混ぜて乾燥パウダーにしたものをかけ、風味づけにカスリメティを添える。淡水魚ならではの香りに複雑な風味が加わり、他にはない逸品に仕上がった。



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。

淡水魚の可能性を広げていきたい

今回、料理に使ったシラウオは、茨城県の霞ヶ浦で獲れた淡水魚です。私が淡水魚を好んで使う理由は、大きくふたつあります。まず、ひとつめは保全の観点です。海外に比べて漁業資源の管理が遅れている日本で、資源が枯渇している海の魚から良いものを選び、資源の減少に拍車をかけてしまっています。だから、市場価値の高い一部の海産物を使わないことが、料理人としてできる最大の資源保護活動なのではないかと考えています。

ふたつめは、知れば知るほど純粋に淡水魚を使う理由が見当たらないからです。ウナギや鮎など、一部の淡水魚以外は劣等食材と思われていて、日本ではほとんど利用されていませんが、この状況は少しおかしいと感じています。私の地元である霞ヶ浦に目を向けてみると、漁師がいて淡水魚の食文化もあって、さらには産官学が連携して、かなり意欲的な取り組みを展開しています。たとえば、A1で鮮度を判別して、魚のランク分けまで行ったり。判別した鮮度と味のデータを分析したり。漁獲量もデータ管理



Salmon & Trout
東京都世田谷区代沢 4-42-7
TEL:080-4816-1831

して、エリアごとに計画的な漁を行ったりしています。霞ヶ浦の素晴らしい環境は料理人としてのクリエイティブティを刺激してくれます。これからは淡水魚の可能性を広げ、淡水魚の美味しさを広め続けていきたいです。

Compitum

支部便り

各支部において開催された懇親会などの活動内容をご紹介します。

2021年12月3日

愛知県支部イベント

～「ガラスの詩人」土田康彦氏を囲んで作品鑑賞・講話・懇親会～



約2年ぶりとなるイベントを、辻調卒業生でヴェネチアンガラス作家、土田康彦氏の名古屋での個展開催に合わせて行いました。まずは個展会場にて新作シリーズ「レモン」を始めとする作品の数々を、製作の工程や技法、色彩の出し方などを解説していただきながら鑑賞しました。鑑賞後は会場を名古屋観光ホテル日本料理「呉竹」へ移して懇親会を行いました。土田氏より「ヴェネチアンガラスと料理」のテーマで講話いただき、「芸術のルーツは『料理』で、ガラスと通じる物がある」とのお話がとても印象的でした。また、辻調時代の辻静雄先生の授業では『品格』を教わった。それはとても大事で、今でも様々なシーンに生かされている」ともおっしゃっていました。その後、参加者で自己紹介や近況報告を行い、食事を楽しみました。また土田氏の発案で、「人生において感動や衝撃を受けた味、ベスト3」を順に発表し、おおいに盛り上がりました。世代や性別を超えて、皆の共有できる話題にもなる『食』の素晴らしさを改めて実感した会となりました。

2022年4月17日

第2回 中四国エリアサミット



第一回目の開催から約2年、コロナ禍にてなかなか実現できなかった「第2回 中四国エリアサミット」をようやく開催できる運びとなりました。今回はリモートで山根会長、渡辺副会長にもご参加いただきました。山根会長からは「リモートでもこうして本部と支部役員が顔を合わせられるのは良い機会。辻校長がコンピトゥムの目的は、ネットワークづくりと仰っていた。卒業生がどこでどういったことを行っているのか、把握できてこそコンピトゥム+辻調グループとして大きな力になる。今後も地域の食材とか、新しい技術などの情報を交換ができればと考えている」とのご挨拶がありました。感染状況を考慮し、当初の予定よりも少人数での開催となりましたが、島根、愛媛、広島各県から参加者が集いました。近況報告やジビエ等の食材の話題、更にはアフターコロナでのより一層の卒業生運動と、イベントの在り方も含めた活動内容の充実に向けて、活発な意見交換が行われました。終了後、参加者からはより辻調卒業生の絆と力が強くなった、との声も聞かれました。

日本の食材 × フォアグラ

日本人シェフによる地元食材とルージュフォアグラのコラボメニュー
50品以上のレシピをHPでご覧いただけます。

藤田 強介
アクアイグニス仙台
さくらんぼ × フォアグラ

藤原 俊城
élan vital
抹茶 × フォアグラ

古賀 隆稚
フォーシーズンズホテル京都
九州味噌 × フォアグラ

小岸 明寛
レストランKOGISHI
有明海の魚 × フォアグラ

中島 圭佑
辻調理師専門学校
十勝牛サーロイン × フォアグラ

持田 育実
セルリアンタワー東急ホテル
シナノスイートりんご × フォアグラ

高橋 翔大朗
ヌーヴェル・キュイジーヌタカハシ
椎茸 × フォアグラ

熊谷 友宏
セルリアンタワー東急ホテル
ワサビ × フォアグラ

中村 晃輔
レストランマルコポーロ
カツオ × フォアグラ

駒路 和司
包近の桃 × フォアグラ



全国の食材とレシピは
こちらからアクセス!

お問い合わせ

輸入販売元: 株式会社アルカン
Instagram @rougieasia
japon@rougie.com



第13回

辻静雄食文化賞のご報告

受賞作・
受賞者詳細



エコール 辻 大阪カレッジホテルにて(左から)石毛選考委員長、「中国料理の世界史」著者の岩間一弘氏、日本調理科学会を代表して香西みどり氏、リオネル・ベカ氏(「エスキス」エグゼクティブシェフ)、辻静雄代表理事

辻静雄食文化賞

『中国料理の世界史—美食のナショナルリズムをこえて』
岩間一弘 著/
慶應義塾大学出版会 刊

辻静雄食文化賞

『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理』
(全16巻)
日本調理科学会 企画・編集/
農山漁村文化協会 刊

専門技術者賞

リオネル・ベカ
「エスキス」
エグゼクティブシェフ

2022年度の第13回辻静雄食文化賞には、2作品が選ばれました。『中国料理の世界史』は、中国と世界の様々な場所を大きな視点でとらえ、近現代の中国における料理の変化とその世界的広まりを一望した大作です。料理と社会や政治の関わりに焦点をあてて歴史を論じた研究であり、これからの時代を生きていく料理人にもぜひ読んでいただきたい内容となっています。『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理』は、食に見られる多様性を読者に訴えかけ、大切にしたいと感じさせる力を持つ、質の高い本づくりが評価されました。昭和40年前後に地域に定着していた、次世代に伝えていきたい家庭料理を対象とし、全国の調理科学会員約360名が1巻ごとに600名以上の協力を得て集めた全16巻におよぶたいへん貴重な記録です。ご飯もの、餅、麺類、汁もの、魚や肉や野菜など素材別の日常のおかず、正月料理、その他四季の行事食といったテーマごとに各巻にまとめられています。

専門技術者賞には、文化としてのガストロノミーの現代的洗練を体現する仕事が高く評価され、「エスキス」エグゼクティブシェフ リオネル・ベカ氏が選ばれました。ベカ氏は15年以上にわたる年月を日本で料理人として過ごされ、異なる文化の中で学び続け、技術を高めてこられました。歴史とテロワールを重んじ、美しいもの、心を動かすものを味に変換することを大切にしているというベカ氏の料理は、店を訪れる人に深い感動を与えています。本年は、7月24日(日)に贈賞式を開催し、受賞関係者に会場にお越しいただいて、石毛選考委員長および辻代表理事より、賞状と副賞が贈られました。また専門技術者賞第5回受賞の穴見秀生様、第7回受賞の米田肇様もご来場になり、受賞者を祝福されました。さらに贈賞式の様子は、ウェビナーで中継され、多くの方にご視聴いただくことができました。

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

辻静雄食文化賞は、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14回辻静雄食文化賞は同サイトにて2023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/>

 会長 山根 大助 調理21期 「ボンテベッキオ」 オーナーシェフ	 副会長 渡辺 雄一郎 調理28期 仏校14期 「Nabeno-Ism」 エグゼクティブシェフ CEO	 副会長 上野 法男 調理20期 「一汁二菜 うえの」主人
 相談役 辻 芳樹 辻調グループ 代表	 理事 / 事務局長 兼任 中村 和雄 辻調グループ 職員	 幹事 仙石 耕一 調理28期 「(株)ロイヤルホテル 登大路ホテル奈良」 総料理長
 幹事 新田 英資 製菓2期 (株)アミューゼ 「パティシエ エイジニッタ」 オーナーシェフ	 幹事  岸本 貴彦 調理29期 技研2期 「(株)神戸ポートピア ホテル」総料理長	 幹事  山崎 浩史 調理30期 「旬菜 山崎」主人
 幹事  石井 英美 国立製菓10期 仏校21期 (同)Adorable 「アディクト・オ・シュクル」 オーナーシェフ	 幹事 山田 健吾 調理23期 辻調グループ 教員	 幹事 伊藤 快幸 製菓4期 辻調グループ 教員
 幹事 鈴木 哲也 調理28期 技研1期 辻調グループ 教員	 幹事 可児 慶大 調理20期 辻調グループ 教員	 幹事 山下 彰啓 調理25期 辻調グループ 教員
 幹事 宮崎 耕一 調理31期 技研4期 辻調グループ 教員	 会計 田中 雅之 辻調グループ 職員	 会計監事 田中 祐司 辻調グループ 職員
 参与 畑 耕一郎 調理7期 辻調理師専門学校OB	 参与 西川 清博 調理9期 辻調理師専門学校OB	 参与 中村 眞 調理13期 辻調理師専門学校OB
 参与 本多 功禰 調理15期 辻調理師専門学校OB	 事務局 堀田 朗子 調理20期 辻調グループ 教員	 事務局 前田 円 辻調グループ 職員



功労会友

感謝状贈呈式のご報告

本年度コンピトゥムでは、長年に渡り校友会の運営、発展にご尽力いただいた本部(または支部)役員の方を「功労会友」として顕彰する制度を制定致しました。

2022年10月4日に今年度、功労会友に選出された方々をお招きし、感謝状贈呈式兼本部・支部役員昼食会を行いました。選出された功労会友6名のうち三浦潔氏、西原金蔵氏、肥田順氏、木村孝次氏の4名にご出席いただき、山根会長からお一人ずつ感謝状を贈呈しました。

贈呈後のご挨拶では、今後のコンピトゥムのますますの発展を願うお言葉と共に、力になれることがあればいつでも声をかけてほしいという心強いメッセージも頂きました。当日は本部役員はもちろん、支部からも役員がお祝いに駆け付けてくださいました。

また、本年度新たに幹事としてコンピトゥム本部役員に就任された3名の方々にもご出席いただき、現役員と交流し、今後のコンピトゥムの在り方や活動について意見を交わしました。




コロナ禍で対面での総会や役員会、支部イベントの実施が難しい状況が続いていましたが、ようやく感染状況が落ち着いてきたタイミングで新旧役員が集い、意見交換を行う貴重な機会となりました。オンラインでの打ち合わせも身近なものになりましたが、やはり対面でのコミュニケーションには敵わないと改めて感じる会となりました。

今回「功労会友」に選出された皆様

 三浦 潔様 本部幹事 辻調理師専門学校 1964年卒業 4期生	 西原 金蔵様 本部幹事 辻調理師専門学校 1979年卒業 19期生	 川北 末一様 本部幹事 辻調理師専門学校 1969年卒業 9期生
 肥田 順様 本部事務局長 辻調理師専門学校 1970年卒業 10期生	 木村 孝次様 本部事務局長 元辻調グループ職員	 中村 潤一様 本部幹事 辻調理師専門学校 1972年卒業 12期生

(役職は在任当時のもの)

贈呈式に参加して下さった支部役員の皆様(敬称略)

 福岡市支部 事務局 手嶋 義之	 福岡市支部 事務局 手嶋 法子	 札幌市支部 支部長 伊藤 博之	 愛知県支部 支部長 種村 康典
--	--	--	--



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

料理の子カラを学びとる

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 〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎町2-1-25-JTBビル12階 TEL.06-6260-0150/FAX.06-6260-0178
【営業時間】9:30~17:30(月~金/土・日・祝休業)

My One Book

わたしの一冊

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



堀田 朗子さん

辻製菓専門学校洋菓子 教授

1980年、辻調理師専門学校卒業。それからずっと辻調一筋で、調理師学校・製菓学校・フランス校・国立校を製菓職員として渡り歩く。「どっちの料理ショー」や「きょうの料理」にも出演。食べることも歌うことが大好き!



『名品フランス菓子 [全3巻]
Le Trésor de la Pâtisserie de
la France Contemporaine.』

なんと大層なタイトルを持ち出してしまいましたが、辻調で働きだして、初めて本づくりに参加させてもらった一冊(三冊)です。

製菓の職員として働き始めた1980年当時は、パソコンも携帯もない時代、情報源は書籍だけで、当初は川北先生の『ヨーロッパのデザート』だけを頼りに授業の予習をしていました。まだ、「スイーツ」という呼び方もない頃でしたが、ブームの兆しがあったのでしょうか、その後次々とお菓子の全集が出版され、学校からも何冊か本が出ました。『マックスライナー氏のドイツ菓子』、横山先生の『ウイーン菓子スペシャリテ』など、その頃の料理本は装丁も豪華、大判のフィルム写真は凝っていて、お菓子の写真1品撮るのに何時間もかけるのが普通でした。

辻調はまだグループ校ではなく、「辻調理師専門学校」だけで、製菓の授業は少なかったのですが、その後フランス校が開校し、やがて製

菓専門学校ができるという頃、M.O.Fを持つフランス人シェフが次々と招聘され、この『名品フランス菓子』にまどめられました。歴史ある伝統的なお菓子もあれば、当時の先端技術を使った新しいケーキもあり、またパティシエの名の通りパート(粉生地)を使ったお惣菜まで、記録係として間近で見せてもらう幸運に恵まれました。その時のノートがまだ手元にあるのですが、当時の頼りないフランス語であることを除けば、イラスト付きで細かな情報まで記録しており、初めてフランス菓子そのものに触れた感激が残っています。

巻頭には、4人のフランス人シェフと、今はもう学校を去られた先輩方のポートレートが並んでいます。シェフたちを職人さんと呼び、作るお菓子の「振り」のよさについて書かれた辻静雄前校長の監修のことは勢いがあって、何度も読み返したくなります。

辻調・辻製菓へ

ようこそ！



かつての卒業生の皆さんには、この光景が想像できるでしょうか！
現在、大阪の辻調理師専門学校、辻製菓専門学校には、合わせて350名を超える東アジアを中心とする留学生の皆さんが在籍されています。

それぞれの出身国にも調理や製菓の学べる学校はありますが、入学に際しわざわざ日本語を学び、入学試験を受けて、大阪の辻調・辻製菓に入学される留学生の皆さんの「熱心さ」と「心意気」には本当に頭の下がる思いです。2019年に入管法も改正され、卒業後も日本に残り、飲食店やホテル、製菓店などで就労することも可能になりました。日本が大好きで、もっと日本文化を学びたいという方も居れば、実力を身に付けて、帰国後には母国で開業を計画している方も多く見られます。
調理と製菓を学ぶ学生はほぼ半分以上で、いずれも2年以上の学科に入学を希望される方が圧倒的に多くなっています。入学時の年齢も20代が多いとはいえ、既に社会人経験のある方、大学を卒業された方、また兵役を終えられて学びたかった調理の勉強に取り組めるようになった方など様々です。
この2年半のコロナ禍で、留学生の入学者は横ばいですが、コロナ収束後はまた勢いよく上昇カーブを描くものと楽しみにしています。



日本で働く卒業生を招いての留学生交流会の一コマ

特定技能ビザで就業中の職場での体験談を熱心に聞く留学生のみなさん



入学直後に行われた留学生交流会の様子

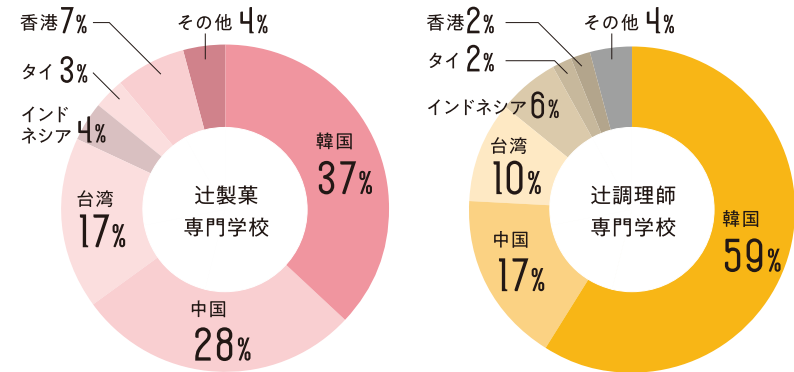
国別ではなく、話したい言語別にテーブルが別れています

店名	ジャンル	所在地	担当
...
...
...

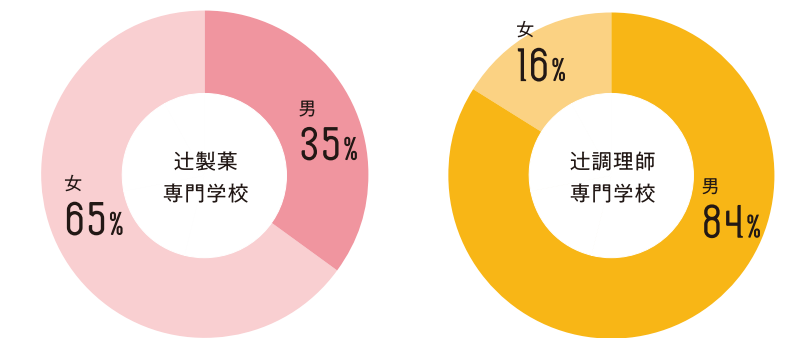
韓国支部が作った卒業生のお店一覧

入学者の国籍が多岐に渡るようになると、母国語だけでは多くの友人と話ができませんので、日本語や英語を共通言語としてコミュニケーションを取ろうとされる学生も少なくありません。就職した企業では日本語でのコミュニケーション、そして接客も行いますので、在学中に日本語の修得にも励んでいます。
早くから辻調への入学が始まったお隣、韓国では、既にコンビトム「韓国支部」が設立されており、このほど会員卒業生がオーナーシェフのお店48店を、支部で一覧表にまとめました。日本料理店、フランス料理店、居酒屋、フランス菓子店、ブーランジェリーなど、温めてきた夢を実現させています。韓国旅行の際にはぜひ立ち寄ってください。

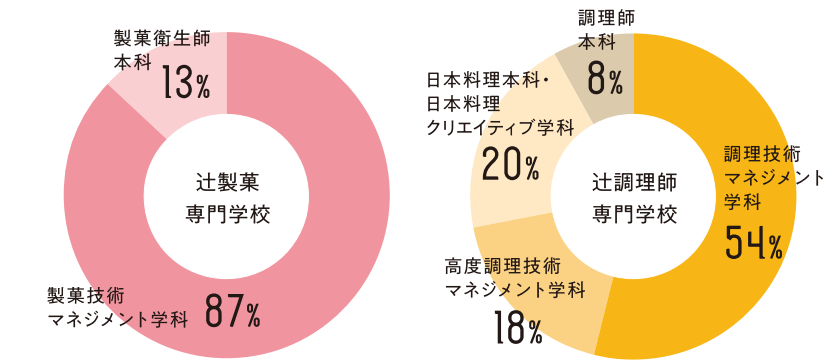
出身国別割合



留学生男女比



留学生の在籍学科割合



- | | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|
| <p>日本料理 眞田
2021年11月12日OPEN
眞田 章仁(辻調理師専門学校 1986年卒業)
〒659-0072 兵庫県芦屋市川西町2-37
芦屋サウザンドビル103号
☎ 0797-25-6360</p> | <p>食堂あおぞら
2021年11月1日OPEN
足立 佳子(辻調理師専門学校 2020年卒業)
〒545-0011 大阪府大阪市阿倍野区昭和町2丁目1-12
☎ 06-7896-9707</p> | <p>アリエールプラン
2021年10月20日OPEN
辻本 雄太(辻製菓専門学校 2001年卒業)
〒562-0031 大阪府箕面市小野原東5丁目8-51
五番館1F
☎ 072-734-6850</p> | <p>あさたけ
2021年9月9日OPEN
朝代谷 和徳(辻調理師専門学校 2002年卒業/
辻調理技術研究所 2003年卒業)
〒591-8004 大阪府堺市北区蔵前町2-2-16
☎ 072-240-1248</p> | <p>Patisserie Cannelier
2021年8月10日OPEN
菅 陽輔(辻製菓専門学校 2002年卒業)
菅 可奈[旧姓:横山](エコール 辻 大阪 2014年卒業/
フランス校 2015年卒業)
〒569-1117 大阪府高槻市天神町1-5-5 クレール天神
☎ 072-668-4820</p> | <p>しまなみフレンチ Filer
2021年7月1日OPEN
伊藤 博史(辻調理師専門学校 1988年卒業)
〒794-1403 愛媛県今治市上浦町甘崎1572
☎ 0897-87-2344</p> |
| <p>弧柳
2021年11月20日OPEN
松尾 慎太郎(辻調理師専門学校 1995年卒業)
〒540-0038 大阪府大阪市中央区内淡路町3丁目3-3
☎ 06-7509-3956</p> | <p>鮭二兎
2021年11月1日OPEN
KIM CHORYUNG
(辻調理師専門学校 2020年卒業)
Suwon-si Yeongtong-gu lui-dong 1336-232
KOREA
☎ +82 031-213-8283</p> | <p>JAUME CITRON 宝塚菓子処れもん
2021年10月26日OPEN
松尾 浩司(辻製菓専門学校 1990年卒業/
フランス校 1991年卒業)
〒665-0842 兵庫県宝塚市川面5-10-25
ソリオきたユニバーサル宝塚1F
☎ 0797-84-7661</p> | <p>osteria Enbaccanale
2021年9月25日OPEN
阿部 朋恵(エコール 辻 東京 2016年卒業/
フランス校 2015年卒業)
〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1-29-1
プラスリノ恵比寿2F
☎ 03-6455-0424</p> | <p>ゆにゆも
2021年8月21日OPEN
葛尾 雄(辻調理師専門学校 2007年卒業)
〒530-0041 大阪府大阪市北区天神橋1丁目10-1
Tanimatch b.l.d 1F
☎ 070-8490-0619</p> | <p>Orientable
2021年7月15日OPEN
井口 睦美(辻調理師専門学校 2018年卒業)
〒714-0088 岡山県笠岡市中央町16-1 中央ビル1F</p> |
| <p>弧柳 継心
2021年12月1日OPEN
松尾 慎太郎(辻調理師専門学校 1995年卒業)
〒530-0003 大阪府大阪市北区堂島1-5-1
エスパス北新地23 1階
☎ 06-6347-5660</p> | <p>sweets & bar TANIMOTO
2021年11月3日OPEN
谷本 和也(辻製菓専門学校 2009年卒業/
辻製菓技術研究所 2010年卒業)
〒610-0334 京都府京田辺市田辺中央1-3-5
☎ 0774-62-5551</p> | <p>pâtisserie iori
2021年11月1日OPEN
今田 伊織(辻製菓専門学校 2009年卒業/
辻製菓技術研究所 2010年卒業)
〒731-0122 広島県広島市安佐南区中筋1丁目7-12
☎ 082-877-5872</p> | <p>PIZZERIA LEON
2021年10月6日OPEN
辻 佳久(辻調理師専門学校 1998年卒業)
〒540-0036 大阪府大阪市中央区船越町1-2-9
ドエル天満橋1F</p> | <p>Wine Shop SAPO
2021年8月24日OPEN
国本 幸延(辻調理師専門学校 2000年卒業/
フランス校 2001年卒業)
〒540-0014 大阪府大阪市中央区龍造寺町8-19
Tanimatch b.l.d 1F
☎ 070-8490-0619</p> | <p>Pâtisserie Couleur
2021年7月17日OPEN
佐々木 拓也(エコール 辻 東京 2011年卒業)
〒399-0704 長野県塩尻市広丘郷原1762-423
☎ 0263-87-2030</p> |
| <p>Maison DIA Mizuguchi
2021年12月1日OPEN
水口 大輔(エコール 辻 大阪 2004年卒業/
フランス校 2005年卒業)
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄2丁目1-21
サンシャイン伏見ビル1F
☎ 052-228-2855</p> | <p>Café Pit Cube
2021年11月11日OPEN
秋本 隆志(辻製菓専門学校 2003年卒業/
辻調理師専門学校 2004年卒業)
〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町4-11-3
☎ 06-7410-7187</p> | <p>Chusen
2021年11月1日OPEN
中川 優(辻調理師専門学校 1978年卒業)
〒799-3111 愛媛県伊予市下吾川1732-9
☎ 089-992-9789</p> | <p>鮭 梢
2021年10月13日OPEN
梢 裕志(エコール 辻 大阪 2004年卒業)
〒108-0074 東京都港区高輪3丁目6-12
プレアハウス1F
☎ 080-6519-6623</p> | <p>おかしやpage
2021年8月25日OPEN
岡本 昌樹(エコール 辻 大阪 2009年卒業)
〒190-0164 東京都あきる野市五日市190
なごみの森ビル1F
☎ 042-588-4122</p> | <p>La Blanche Hermine
2021年7月17日OPEN
今野 亮(エコール 辻 東京 2008年卒業)
今野 あずさ[旧姓:石毛](エコール 辻 東京
2013年卒業/フランス校 2014年卒業)
〒165-0026 東京都中野区新井3-11-1
☎ 03-6885-9624</p> |

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、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)

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
The Freshness Company
スチームコンベクションオープン
UNOX/XJVC-0523-EPRM
コンパクトサイズ
設置がしやすい単相200V
きれいな仕上りを実現。

IRINOX
The Freshness Company
プラスチック&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。

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/>

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

総発売元 **KICO** 木下インターナショナル株式会社 <https://www.kinoshita-intl.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!

🍴 **中国料理 卓味**
 2022年4月29日OPEN
 本田 卓也(辻調理師専門学校 1982年卒業)
 〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西
 15丁目3-12 大通西ビル1階
 ☎ 011-699-5693

🍴 **JINBO MINAMI AOYAMA**
 2022年4月29日OPEN
 神保 佳永(エコール 辻 東京 1997年卒業)
 〒107-0062 東京都港区南青山4-11-13
 サンライツビル青山1F
 ☎ 03-6804-5955

🍴 **日本料理 輪**
 2022年5月25日OPEN
 大輪 泰三(辻調理師専門学校 2009年卒業)
 〒444-0039 愛知県岡崎市花崗町1-51

🍴 **はし田東京**
 2022年5月26日OPEN
 橋田 建二郎(エコール 辻 東京 1999年卒業)
 〒104-0054 東京都中央区勝どき3-8-11
 ☎ 03-3533-0341

🍴 **中国料理 正木**
 2022年6月5日OPEN
 正木 賢二(辻調理師専門学校 別科
 通信教育講座 2011年修了)
 〒435-0056 静岡県浜松市東区小池町928-2
 ☎ 070-8515-8326

🍴 **グリル 太陽軒**
 2022年4月6日OPEN
 関 和貞(辻調理師専門学校 1987年卒業)
 〒062-0921 北海道札幌市豊平区中の島
 1条1丁目2-14
 ☎ 011-600-1816

🍴 **洋風甘味処HATANAKA**
 2022年4月9日OPEN
 畑中 久信(辻製菓専門学校 1992年卒業)
 畑中 タ子[旧姓:杉本](辻製菓専門学校
 1997年卒業/フランス校 1998年卒業)
 〒585-0014 大阪府南河内郡河南町
 大字白木1355-1 C号
 ☎ 0721-69-4950

🍴 **IKOKA**
 2022年4月20日OPEN
 吉田 えりな[旧姓:伊良波]
 (辻調理師専門学校 2005年卒業)
 〒580-0016 大阪府松原市上田1-4-1
 富士ビル松原パート2 B1F
 ☎ 072-248-8069

🍴 **BAKE Kocori**
 2022年4月21日OPEN
 濱滝 夏奈[旧姓:明石]
 (辻製菓専門学校 2013年卒業)
 〒421-3201 静岡県静岡市清水区蒲原東248-4
 ☎ 054-374-1910

🍴 **中華旬彩 西尾**
 2022年3月9日OPEN
 西尾 正(辻調理師専門学校 1977年卒業)
 〒790-0011 愛媛県松山市千舟町5-1-5
 ワークビル1F
 ☎ 089-933-2028

🍴 **ARIKUI**
 2022年3月18日OPEN
 坂本 夏海[旧姓:辻](エコール 辻 東京 2012年卒業)
 〒192-0082 東京都八王子市東町1-8
 八王子KSビル1-3
 ☎ 042-649-2388

🍴 **料亭カフェ 茶癒SAYU中松**
 2022年4月1日OPEN
 佐々木 謙(辻調理師専門学校 2016年卒業)
 〒916-0025 福井県鯖江市旭町1-5-3
 ☎ 0778-51-0403

🍴 **ホールケーキ製作所palette(パレット)**
 2022年4月5日OPEN
 足立 史子[旧姓:阿部](辻製菓専門学校 1997年卒業/
 フランス校 1998年卒業)
 〒564-0026 大阪府吹田市高浜町10-36
 セシール高浜101
 ☎ 06-4400-4304

🍴 **john**
 2022年2月4日OPEN
 吉村 正峰(辻製菓専門学校 2015年卒業)
 〒110-0003 東京都台東区根岸3丁目6-23-12
 ☎ 080-4299-6816

🍴 **上方中華 新瓊**
 2022年2月17日OPEN
 新谷 亮人(辻調理師専門学校 1997年卒業)
 〒530-6334 大阪府大阪市北区中崎1-4-21 1F
 ☎ 06-7410-6334

🍴 **かっぱう居酒屋 鋼吉**
 2022年2月22日OPEN
 金岡 摩衣[旧姓:吉岡]
 (辻調理師専門学校 2014年卒業)
 〒669-1528 兵庫県三田市駅前町3-10
 ルネ三田駅前ハートシティ102B
 ☎ 079-556-7727

🍴 **中国料理 村松**
 2022年2月22日OPEN
 村松 祐典(辻調理師専門学校 2002年卒業/
 辻調理技術研究所 2003年卒業)
 〒420-0845 静岡県静岡市葵区太田9-3
 ☎ 090-8657-5416

🍴 **TSUKARU**
 2022年1月11日OPEN
 足立 竜太(エコール 辻 大阪 2012年卒業)
 〒699-1343 島根県雲南市木次町湯村1318-1
 ☎ 070-8346-5428

🍴 **富玉洋行**
 2022年1月13日OPEN
 LU YU HSIN(辻製菓専門学校 2015年卒業)
 111 Taipei City Shilin District Tianyu Street
 Lane 38th, No.11-3,1F,Taiwan
 ☎ (02)2873-0038

🍴 **寿司 こじ**
 2022年1月14日OPEN
 小島 浩都(エコール 辻 東京 2007年卒業)
 〒104-0061 東京都中央区銀座8-2-10
 誠和シルバービル1階
 ☎ 03-6280-6454

🍴 **Les Alternatives**
 2022年1月20日OPEN
 古屋 健太郎(エコール 辻 東京 2007年卒業/
 フランス校 2008年卒業)
 〒184-0002 東京都小金井市梶野町5丁目7-18
 ☎ 042-409-1671

🍴 **Le tonton**
 2021年12月2日OPEN
 中田 淑一(辻調理師専門学校 1989年卒業/
 フランス校 1990年卒業)
 〒563-0102 大阪府豊能郡豊能町ときわ台1-5-7
 ☎ 070-1361-6761

🍴 **Akatsuki Bleu**
 2021年12月3日OPEN
 松本 暁子[旧姓:宮浦](辻調理師専門学校
 2004年卒業/フランス校 2005年卒業)
 〒790-0848 愛媛県松山市道後喜多町7-22
 ヤドリギビル1F
 ☎ 089-992-9744

🍴 **Épice舞**
 2021年12月29日OPEN
 鈴木 勇(エコール 辻 東京 2015年卒業/
 フランス校 2016年卒業)
 〒190-0011 東京都立川市高松町3-8-3
 ファーレ立川パークホームズ101
 ☎ 042-506-0234

🍴 **Sensa-Banbetsu**
 2022年1月8日OPEN
 館野 毅(エコール 辻 東京 2001年卒業)
 〒419-0122 静岡県田方郡函南町上沢700-14
 ☎ 050-3066-9199



2021-2022 卒業生新規開店情報 2022年10月現在

届けたら
 フランス製冷凍パン
 食事パンからデザートまで、手軽にお楽しみいただけるパンを各種揃えています。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。

イタリア産 オランダ産 仔牛
 脂肪が少なく、キメ細やかなやわらかな肉質を持つ仔牛はソースとの相性がよく、ホテル、レストランには欠かせない食材です。

本フランス製 場シポラタ
 本場フランスで親しまれている正真正正、本物のフランス製シポラタです。日本では味わえないきんかんの味をお届けします。

フランス産 フォアグラ
 ハンガリー産 フランス、ハンガリーより大きなグレード、形態をバラエティに富みに取り揃えています。

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。

ニュージーランド製 こだわりの生地
 30年以上にわたり愛され続けている本格の生地です。QF社が長年にわたり培ってきた技術により、添加物に頼らずシンプルに配合で美しい層と均等な厚さを、サクッと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取り揃えました。フランス産の鴨肉は、産地によって成長が早く、肉の量、質ともに優れており、フランス国内の消費量の約9割を占めています。

ヨーロッパ産 生ハム・サラミ
 信頼の品質、ヨーロッパ産の生ハム・サラミ。ヨーロッパ各地で育つ様々なハムやサラミを、厳選した食材にお届けします。伝統的な味わいをお楽しみください。

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 東京都中央区新川1-17-18 白鹿茅場町ビル5階
 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 / @MofajapanChef Twitter / @mofa_japan_chef

在アゼルバイジャン大使公邸勤務 松下大成(辻調理師専門学校卒業)
 在エディンバラ総領事公邸勤務 吉本千恵(エコール 辻 東京卒業)

好評配信中
 あの西川清博氏が音楽を奏できるようにつづったレシピノート

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
<https://toptrading.co.jp>
 東京 (03)5821-1180 大阪 (06)6567-6722
 札幌 (011)669-7330 福岡 (092)432-2050

A134-2206-01

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

辻 芳樹

辻調グループ代表メッセージ

持続可能な社会の 実現に向けて

辻 芳樹



2021年より共同会長を務めているクールジャパン
官民連携プラットフォーム総会での挨拶(2022年7月)



国立大学法人東京学芸大学と「食と環境」をテーマに
連携協定締結 写真は学長の國分充氏と(2022年4月)

2015年、国連総会はSDGsを採択しました。さらにその翌年、6月18日を「持続可能な美食の日」として制定し、「美食」が世界の自然と文化の多様性に関連する文化的表現であるとし、全世界のシェフたちに「ActNow」キャンペーンへの参加を呼びかけました。気候に配慮した料理の創作の先頭に立つよう促した活動です。「持続可能な美食の日」や「ActNow」は、日本ではまだ十分に知られていませんが、これから関連する様々な活動が活発になっていくこととなります。

私はこの活動に賛同し、辻調グループの教育に組み込みたいと考えています。地球規模の課題に対して、食業界で働く者として何をすべきかを示しているからです。国連からの呼びかけは、私たちがこれまで取り組んできた豊かな「美食」の探求と創作そのものです。自然資源を無駄にせず、環境や健康に害を及ぼすことなく将来にわたって継続できるよう、農林水産業や市場流通業と連携するよう促しています。

さらに、教育機関である私たちは、未来に責任を持たなければなりません。食材がどのように栽培され、どこから来て、どのように市場を経て、私たちの手に届くのか。地球にとっても人にとっても健全な料理やお菓子のあるべき姿とはどのようなものか。そして、地域の食文化や歴史を伝え、芸術性さえも高める能力は培われているのか。私たちは目新しい教育活動をする前に、正しく教えることができているのかを自問する必要があります。

国連ではパートナーシップによる推進も求めています。そこで、2024年に東京学芸大学の敷地内、環境教育研究センターが管理する彩色園(教材植物園)の隣に、新たな教育拠点を創出することにいたしました。かつて多くの農業高校教員の学びの地であった彩色園で、本学の学生達と環境教育を学ぶ大学生達との交流をつくりたいと、今年の3月には、「食と環境」をテーマにしたこれからの教育と社会のあり方についての研究と実践のための連携協定』を締結しました。農業分野などとの教育連携はもちろん、初等教育から始まるであろう環境教育と私たちの職業教育とを連携させたいとも考えています。

2024年から始まる新しい教育拠点。卒業生の皆様にもぜひ覗きにきて頂きたいと思っています。