

辻調理師専門学校と韓国の大学校 2 校との教育連携プログラム 慶州大学校・慧田大学校が「日本料理研修」に来校 日本料理の技術と文化を学ぶ 1 週間

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、教育連携協定を締結している韓国の慶州(キョンジュ)大学校と慧田(ヘジョン)大学校から今年も計 22 名の学生を迎え、1 週間の日本料理研修を実施しました。

本校は、国内外問わず、料理人育成のために様々な活動を行っており、慶州大学校とは 2012 年から、慧田大学校とは 2015 年から連携し、それぞれの学校の要望に合わせてカスタマイズした 1 週間の日本料理カリキュラムを提供しています。各校では“短期研修プログラム”と位置付けられているこの研修では、日本料理の基本技術と文化の両面を、理論と実習の体系的な学びから修得できる内容となっています。プログラムの中盤には、市場を見学したり、京都で会席料理を堪能するなどの校外学習も取り入れ、本校の教員や通訳を務めた本校の韓国人留学生と交流を深めました。

◆慶州大学校は、鯛を使った料理や天ぷら、寿司などの実習を行い、最終日には松花堂弁当を学びました。



◆慧田大学校は、刺身、煮物、蒸し物などに加え、実践に即したシミュレーション実習(先付・椀・造り・煮物・食事・菓子)を行いました。



■韓国学生の感想

- ・実習は本当に面白く、実演を見せてくれるときもわかるように説明してくれた。
- ・出汁が韓国で学んだものと違った。より勉強したい気持ちが大きくなった。
- ・授業システムがよく、特に言葉だけでなく、直接見せてくれたり、味見をさせてくれたり、理論の授業が本当に気に入りましたが、期間が短くて残念でした。
- ・一つの材料に誠意を込めて、その味がそのまま伝わっている日本料理がとてもよい。
- ・日本料理がどれだけ考えられた料理かを知りました。

その他、日本の家庭料理を学んでみたいという意見や未来について考えるきっかけになったという声もありました。今秋(11月)には、新たにベトナムから学生が来校し、約 1 週間の日本料理カリキュラムを提供する予定です。