

＜辻調理師専門学校×鶴岡市＞食の教育研究プロジェクト 鶴岡フィールドスタディプログラム実施のお知らせ 8/1 山形大学 江頭宏昌教授の講義からスタート！

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、2017年5月にガストロノミー包括連携協定を締結した鶴岡市(山形県)にて、今夏、同校グループ校のエコール 辻 東京による「鶴岡フィールドスタディプログラム」を実施いたします。現地でのフィールドスタディ研修に先立ち、山形在来作物研究の権威である山形大学農学部教授 江頭宏昌先生を招き、8月1日(水)13時より、エコール 辻 東京の学生向けに講義を行います。

同校は、昨年のガストロノミー包括連携協定締結以来、山・里・海の恵まれた環境で育った豊かな食材と、鶴岡市に根づく日本古来の食文化、そして地元の方の手で綿々と受け継がれてきた在来作物を題材に、皿の外の学びを深めるプログラムを作成するべく、鶴岡市への視察訪問を重ねてまいりました。今年2月に実施したフィールドスタディ研修に続き、2回目の実施となる今回の研修では、前回の経験を活かし、プログラム内容をさらに充実させました。

フィールドスタディ研修としてユネスコ食文化創造都市である鶴岡市を2回訪問することで、1回目では気付けなかった新たな市の魅力や学びを体得し、自らの課題感や疑問点を解消できるように設計しています。さらに、研修の前後にはテーマをもって事前学習と成果発表の場を設けることで、全体を通してより学びを深められるプログラムに再設計しました。

また、このプログラムの最大の特徴は、研修講師がすべて鶴岡市の生産者や料理人、研究者であることです。鶴岡市の皆さんとの交流を通して、地方創生や食育など料理人が担うべき役割について考える機会とし、料理の技術研鑽だけにとどまらない料理人教育に繋がりたいと考えています。今回、このプログラムに参加するのは、エコール 辻 東京で参加希望の学生の中から選抜された6名です。

** 鶴岡フィールドスタディプログラム 概要 **

【実施期間】2018年8月1日～2019年3月3日

【実施場所】山形県鶴岡市、エコール 辻 東京

【参加者】エコール 辻 東京の学生6名

■プログラム①■

【日程】2018年8月1日(水) 13:15～14:45

【場所】エコール 辻 東京(東京都国立市富士見台2-13-3)

【内容】山形大学農学部教授 江頭宏昌先生による講義

(テーマ)なぜ在来作物や野生植物が私たちにとって大切なのか
「飽食」と「飢餓」について



山形大学農学部教授

江頭宏昌先生

1964年福岡県北九州市生まれ

1990年京都大学大学院農学研究科修了。同年山形大学農学部助手に

2015年より現職。農学博士。専門は植物遺伝資源学

山形在来作物研究会会長



山形在来作物の1つ「藤沢かぶ」

鶴岡フィールドスタディプログラム 2018 実施スケジュール

	日程／場所	内容
1	8月1日(水)13:15~14:45 エコール 辻 東京	【講師】江頭宏昌氏(山形大学農学部教授) 【テーマ】なぜ在来作物や野生植物が私たちにとって大切なのか 「飽食」と「飢餓」について
2	8月19日(日)~8月21日(火) 山形県鶴岡市	【フィールドスタディ研修① 山×里編】 山伏修行体験／精進料理と保存食について／焼畑農業と藤沢かぶについて(圃場見学)／農家レストラン体験／アル・ケッチャーノ奥田政行シェフの講義(食材の味の分析法、料理を構築する知識と技術について) など
3	9月4日(火) エコール 辻 東京	8月訪問の振り返り／鶴岡市の食材を使ったレシピ作成／料理コンセプトのレポート作成
4	9月18日(火)~9月20日(木) 山形県鶴岡市	【フィールドスタディ研修② 里×海編】 栽培漁業とは／循環型農業とは(菌床栽培、養豚場見学)／波渡なすと食育／漁港の札セリ見学／ぶどう栽培と枝の再利用について／現地食材を使って夕食調理 など
5	9月28日(金)、10月13日(土) エコール 辻 東京	フィールドスタディ研修の振り返りと学びのまとめ
6	11月24日(土)、3月2日(土)~3日(日) エコール 辻 東京	フィールドスタディ研修の報告会

(2018年2月実施 フィールドスタディ研修の様子)

