

辻調理師専門学校×韓国・慧田(ヘジョン)大学校 教育連携活動 今年4年目となる日本料理研修プログラムが修了 日本料理の基礎技術と文化習得のため8名が参加



食のプロを育成する辻調理師専門学校(大阪市・校長:辻芳樹)は、2015年より教育連携協定を締結している韓国の慧田(ヘジョン)大学校から今年も選抜された8名の学生を迎え、7/30~8/3の5日間、日本料理研修を実施しました。慧田大学校はホテル調理外食学部日本料理専攻のクラスを持つ2年制の大学で、韓国ではレベルも人気も非常に高い学校です。4年目となる今回の研修では、出汁についての講習授業、1人1匹鯛を捌き、平造り、そぎ造り、鯛ご飯の調理実習、市場や酒蔵の見学、実習最終日には寿司屋のカウンターを想定して、学生が「つくる」「接客する」「あじわう」の役割に分かれたシミュレーション形式の授業を行いました。研修最終日には修了式が執り行われ、学生には「修了証」と書籍『素材の力を引き出す 包丁の使い方』(ナツメ社)が贈呈されました。

今年、通訳として参加した学生は、3年前慧田大学校在籍時にこの研修を受け、もっと日本料理を学びたいと、卒業後に辻調理師専門学校に入学した学生2名です。本校教員と共に、日本料理の技術だけではなく、料理の概念、文化、海外からみた視点などの観点から学びが深まるよう、後輩である慧田大学校の学生たちをサポートしてくれました。限られた時間の中で、少しでも多くのことを学びとろうとする熱心な学生たちと本校教員との親交は日々深まり、充実した研修となりました。

◆日本料理実習の様子 授業は日本料理の基礎技術から寿司の実習まで幅広く実施



◆学生からの感想(一部抜粋)

- ・講義で勉強した料理を次の日に実習したので理解しやすく、順々に教えて下さり、本当によかったです。全ての授業が面白かったです。その中でも、特ににぎり寿司の授業が本当に面白かったです。
- ・短期研修を通じて、日本に留学したい気持ちが大きくなりました。
- ・簡単ではない経験と、素晴らしい先生方に日本料理と文化を学ぶことができ、意味深い時間でした。