

## 辻調理師専門学校校長 辻芳樹が フランス国家功労勲章「シュヴァリエ」を受章

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市)の校長を務める辻芳樹は、フランスの国家功労勲章(L'Ordre de mérite nationale)「シュヴァリエ」をフランス政府より受章し、2018年12月10日(月)フランス大使公邸で叙勲式が執り行われましたのでお知らせいたします。



『1960年に辻調理師専門学校を創設し、フランスにも「シャトー・ド・レクレール」と「シャトー・エスコフィエ」のふたつの教育機関を設立した辻調グループの創設者・辻静雄から、1993年に引き継ぎ、大阪、東京、フランスにある学校を率いてめざましい成功を遂げた。フランス料理をはじめ、調理、製菓の分野で技術教育だけではなく、高い職業人意識を持った学生を育てる教育に取り組んできたことを高く評価する。辻調グループの教育活動が、食文化の価値観を共有してきたフランスと日本のふたつの文化の交差点となっている。』として、ローラン・ピック駐日フランス大使より、国家功労勲章を叙されました。

### 【辻芳樹の受章コメント】

この度、フランス国家功労勲章シュヴァリエの叙勲の榮譽に浴し、この上なく光栄に存じます。この榮譽と喜びを、辻調グループの代表として全教職員と共に分かち合いたいと思います。また、58年前に辻調グループを創設した今は亡き父 辻静雄と、この会場にいる母 辻勝子に、この章を捧げたいと思います。教育を通して、本物のフランス料理とは何かを飽くなき探究心で問い続けた両親に感謝します。また58年間、自らも学び続ける謙虚な姿勢で学生たちをひたむきに指導してきた全教職員にも、この場をお借りして心からの感謝とお礼を申し上げます。

世界でこれほどまでに食文化が発展し得たのも、とりわけ我が国において世界に類をみない高度な食文化が定着したのも、ひとえにフランス料理という技術の確固たるバックボーンがあったからです。文化というものは文明の産物であります。

そのなかでも、特に食文化は理念との戦いによって醸成され、発展していくべきものでした。ここまでの約200年の間に、フランス料理は文化と手を組んで発展してきました。しかしながら、新たなテクノロジーの誕生もまた、時代の要請です。これから技術革新がさらに加速される中、もっとも未知数なのがガストロノミーとその周辺環境かもしれません。そのような中で、テクノロジーと協働し人間らしさを残しながら、どのように創造性を産み出していくべきなのか。そしてその結果として、食文化にどのように寄与していくべきか。その基礎となる教育研究という立場にいる者として、非常に大きな責任を感じております。この叙勲に恥じぬよう、フランス料理の伝統を守りながらも、さらに革新性を促し、教育の立場から微力ではありますが、その発展に寄与していきたいと思っております。

