



進行する“和食離れ”を食い止める

今、第一線で活躍する料理人が若者に伝えたいこと

2013年、ユネスコの無形文化遺産に登録され、世界からますます注目を集める「和食」。ところが、日本国内の「和食」の未来は明るくはありません。家庭では手間のかかる和食は敬遠され、調理師学校では日本料理を専攻する若者は圧倒的少数。また、米や味噌、和野菜の消費量は減少し、「和食」を提供する料理店での人材不足も深刻な状態です。

和食やすしの料理人を育成する「東京すし和食調理専門学校」は、今年4月の開校から3か月が経過しました。今回は、講師の長谷川哲也のインタビューを通じて、和食業界の現状や、和食の専門の学校の必要性をひも解きます。

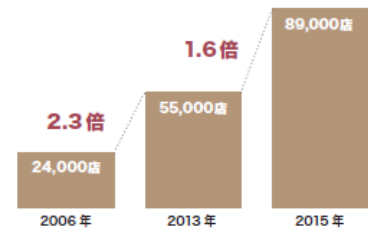
「和食業界全体に、まず若い人が入ってこないんです。そして入って来たとしてもすぐ辞めてしまうのが現状。僕らが修行していた時代の“見て学ぶ”という風潮とは違って、現在のお店ではしっかりと教えるようにしていますが、それでもやっぱり“思っていたのと違う”といった理由に、辞めていく人がほとんどです」

そう話すのは、今も東京・銀座の日本料理店「小十」の調理場に立つ、本学の講師・長谷川哲也。せっかく和食に興味を持って入店してきた若い人材を失うのは、その若者にとってもお店にとってもったいないことだと言います。

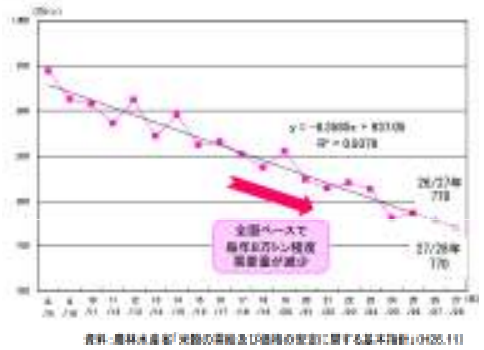
「だからこそ、『東京すし和食調理専門学校』では、辞めない人材を育てることが大事だと考えています。本学では和食の第一線で活躍する料理人が講師となっています。料理人である僕らが、現場の厳しさや情熱をしっかりと伝えて、実際に働いた時に学生が抱くギャップをなくしていきたい。上手く教えようとするのではなく、実際に店の現場で教えていたのと同じように学生たちに接していきたいです。そうすれば、学校と現場にギャップができないと思うんです。お客さんを想って料理を作ることの大切さ、特に和食はそれが大事。切り方ひとつにしてもなぜこの切り方にするのか、なぜこの大きさに切るのか。ひとつひとつの作業がお客さんの喜びに変わっていく。すべて意味のあることなんだから、学生たちには常々教えています」

大根の桂剥きや魚の三枚おろしといった包丁の基礎授業、和の繊細な味付けを学ぶための味覚の授業など、和食の基礎実習を行う本学。開校から3か月が経過した今、学生たちの目まぐるしい成長を感じることも。「1日を通して開講する包丁の基礎授業を初めて行ったとき、学生たちは慣れない立ち仕事の連続に疲弊していましたが、今ではもうずいぶんとたくましくなりました。また、若者の味覚の弱さが問題になっていますが、何の味なのかを考えずに食べているからわからないだけ

○ 海外の日本食レストランの推移 (外務省調べ・農林水産省推計)



○ 米の需要量の推移



【長谷川哲也略歴】

京都・祇園や東京・神楽坂の高級料亭、すしの板場などで活躍した後、銀座「小十」へ。この20年以上の料理経験を活かし、本学では講師として調理実習を担当する。

で、味覚音痴な子はほとんどいません。味覚の授業では、酸味、苦み、甘み、塩味、うま味の“五味”を濃度0.1%以下でも識別できるようにトレーニングします。初回の授業で識別できた学生は50人中1~2人でしたが、今では半数以上。これからの和食界を担っていただく学生たちの可能性を強く感じました」

【体験入学のご案内】

①8月20日(土)11:00～14:00

海老しんじょうのお椀と夏旬の土鍋ご飯

“海老しんじょうのお椀”の調理体験！

「銀座 小十」と同じ調理方法で作る“海老しんじょうのお椀”は、非常に薫り高く、食欲を刺激します。そして、夏に旬を迎える“アナゴとトウモロコシの土鍋ご飯”と一緒に試食をします。

②8月21日(日)11:00～14:00

握り鮓と巻き物

江戸前の“握り鮓と巻き物”の調理体験！

旬の食材を最上に仕上げたネタと、口に入れた瞬間にほどけるシャリ。

この両方を一緒に味わえる極上のすしは、一度食べると忘れられない味です。

“すし・和食”に特化した、この学校でしか学ぶことのできない、本物のすしを是非体験してください。

講師と学生がしっかりとサポートしますので、どなたでもご参加いただけます。

お友達や保護者の方とのご参加も大歓迎ですので、この機会に是非ご参加ください！

また、当日は学生によるデモンストレーションがあります。

入学して3ヶ月が経った学生たちの技術もお見逃しなく！

申し込みはHPから:

<http://sushi-tokyo.jp/event>
