

tsuji

料理のチカラを学びとる

— 東京・大阪・フランスに学校を展開 —

辻調グループ報道用資料



辻調グループの建学の精神
Docendo Discimus (ドケンド・ディスキムス)
—私たちは教えることによって学ぶ—

《報道に関するお問合せ》

辻調グループPR担当／渡邊、今村

TEL:06-6629-0206 FAX:06-6622-6280 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com

※「辻調グループ」とは、創設者・辻静雄の＜建学の精神＞＜ビジョン＞を共有し、教育の実践的研究を目的に形成されたコンソーシアムの総称です。

2024年4月

辻調グループ

辻調グループ(本部:大阪市、代表:辻芳樹)は 1960 年に大阪市・阿倍野に開校した「辻調理師学校」に始まり、現在は厚生労働大臣指定の「辻調理師専門学校」「辻調理師専門学校 東京」と、その上級校にあたる「辻調グループフランス校」の3校で形成される日本最大の「食」の総合教育機関です。辻調グループは、これまで14万人以上の卒業生を飲食業界に輩出し、その多くがスターシェフや一流パティシエとして日本国内だけでなく世界各国で活躍しています。

【学校法人辻料理学館】 辻調理師専門学校
辻調理師専門学校 東京

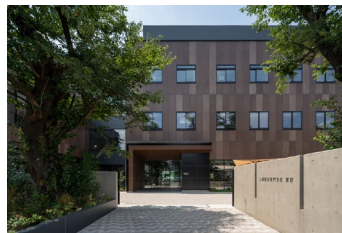
【その他の教育機関】 辻調グループフランス校

【本部】〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 TEL:06-6624-1101(代)

【代表者】辻 芳樹 【創立】1960年 【教職員数】500名 【グループ学生総数】2,320名



辻調理師専門学校



辻調理師専門学校 東京



辻調グループフランス校

学校法人辻料理学館理事長、辻調グループ代表

辻 芳樹(つじ よしき) プロフィール



1964年 大阪生まれ

1993年 学校法人辻料理学館 理事長、辻調理師専門学校 校長に就任

2000年 九州・沖縄サミット「首脳晩餐会」の料理監修を行う

2004年 内閣の知的財産戦略本部コンテンツ専門調査委員に就任

2010年 アメリカで開催された国際料理会議“Worlds of Flavor International Conference & Festival (WOF)”で組織委員を務め、基調講演を行う

2013年 若手料理人発掘コンペティション「RED U-35」の審査委員長を2年間務める

2014年 台湾で開催された「2014 Gourmet Taiwan Summit & Forum」で講演を行う

2018年 「ノーベル・プライズ・ダイアログ東京 2018」に登壇(テーマ:持続可能な食の未来へ)
フランス国家功労勲章「シュヴァリエ」を受章

2019年 G20 大阪サミット「首脳夕食会」でエグゼクティブ・プロデューサーを務める

2021年 ワールドジャパン機構官民連携プラットフォームの共同会長に就任

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」の審査委員やユネスコ世界無形文化遺産登録検討委員を務めるなど、日本の食文化の発信にも積極的に取り組んでいる。著書に、『美食のテクノロジー』(文藝春秋)、『料理の仕事がしたい』(編著、岩波ジュニア新書)、『美食進化論』(共著、晶文社)、『和食の知られざる世界』(新潮社)、『辻調 感動和食の味わい種明かし帖』(監修、小学館)、『すごい!日本の食の底力~新しい料理人像を訪ねて~』(光文社)など。テレビ「カンブリア宮殿」、アメリカ CNN 特集番組などメディア出演も多数。

辻調理師専門学校 【所在地】大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 【創立】1960 年

<調理師養成施設・製菓衛生師養成施設>

■高度調理技術マネジメント学科【3年制】（入学定員：40名）

■調理技術マネジメント学科【2年制】（入学定員：360名）

▶職業実践専門課程 文部科学大臣認定

■調理師本科【1年制】（入学定員：160名）

・調理クラス ・西洋料理クラス

■製菓技術マネジメント学科【2年制】（入学定員：280名）

■製菓衛生師本科【1年制】（入学定員：200名）

・製菓クラス ・洋菓子クラス

■日本料理クリエイティブ経営学科【2年制】（入学定員：80名）

▶職業実践専門課程 文部科学大臣認定

■日本料理本科【1年制】（入学定員：80名）

※「日本料理クリエイティブ経営学科」「日本料理本科」を卒業した場合、卒業と同時に「調理師免許」を取得することはできません。
飲食店で2年以上の調理の実務経験があれば受験資格が得られます。

辻調理師専門学校 東京 【所在地】東京都小金井市貫井北町 4-1-1 【創立】2024 年

<調理師養成施設・製菓衛生師養成施設>

■調理応用技術マネジメント学科【2年制】（入学定員：160名）

■調理師本科【1年制】（入学定員：40名）

■製菓応用技術マネジメント学科【2年制】（入学定員：120名）

■製菓衛生師本科【1年制】（入学定員：40名）

辻調グループフランス校 【所在地】フランス・リヨン 【創立】1980 年

■フランス料理研究課程（春コース／秋コース）

■製菓研究課程（春コース／秋コース）

食文化発展への貢献

辻調グループの創設者である辻静雄(1933-1993)は教育者として厨房に立つ傍ら、ヨーロッパなどの一流シェフたちと親交を結び、海外文献に基づいた料理研究も手がけました。特に、フランス料理の普及に寄与したとして1972年にフランス政府から「M.O.F.(フランス最優秀技術者章)」の名誉章を日本人で初めて受章。その志を受け継ぎ、辻調グループでは料理・菓子の技術教育だけでなく、食文化の発展につながる活動にも注力しています。

■ 750 冊以上の書籍を出版

プロ向けの料理書や技術解説書をはじめ、料理や菓子をわかりやすく紹介したものの、食のエッセイ、料理辞典から海外書籍の翻訳に至るまで、様々なジャンルの出版に携わっています。また授業で使用される調理・製菓の教科書も数多く製作。辻芳樹の著書には『和食の知られざる世界』(新潮社)『すごい！日本の食の底力～新しい料理人像を求めて～』(光文社)など。



■ 世界中から収集した研究書など 2 万冊を蔵書

食の教育と研究を生涯にわたって追究し続けた辻静雄が、世界中から収集した料理や文化・風俗に至る書籍をはじめ、辻調グループでは食に関する書籍を2万冊以上蔵書。料理を学問としてとらえ、本物を探求するという辻調精神の表れともいえます。これらは食文化や料理技術に関わる知識の集積と、新たなメニュー開発や学校授業などの実践に活かされています。



■ 日本の食文化の発信

2010年にアメリカで開催された国際料理会議「Worlds of Flavor International Conference & Festival(WOF)」や2014年に台湾で開催された「2014 Gourmet Taiwan Summit & Forum」での講演、その他、「ノーベル・プライズ・ダイアログ東京 2018」や、早稲田大学、グロービス経営大学院大学での講演など、国内外を問わず日本の食文化の発信を積極的に行っています。



■ テレビ・雑誌・映画など多くのメディアに協力

1975年の「料理天国」に始まり、様々な料理番組やテレビドラマ・映画の撮影、料理関連取材に辻調グループは協力しています。メディアに出演したり料理監修を行うことは教員の研鑽にもつながり、その経験は学校授業や料理の技術・知識の発信に活かされています。



2014年「カンブリア宮殿」

【主なメディア協力】

テレビ／「DAIGO も台所」(朝日放送/2022～)「グレーテルのかまど」(NHK/2011～)

「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」(朝日放送/1995～2022)「どっちの料理ショー」(読売テレビ/1997～2006)

「料理天国」(TBS/1975～1992)など

ドラマ／「パティスリーMON」(テレビ東京/2024)「京都人の密かな愉しみシリーズ」(NHK/2017～2022)

「グ・ラ・メ！」(テレビ朝日/2016)「Chef」(フジテレビ/2016)「銀二貫」(NHK/2014)

「信長のシェフ2」(テレビ朝日/2014)「信長のシェフ1」(テレビ朝日/2013)など

映画／「Diner ダイナー」(2019)「ママ、ごはんまだ？」(2017)「洋菓子店コアンドル」(2011)「ちよんまげプリン」(2010)など

新聞・WEB(連載)／「WA・TO・BI」(和食専門ウェブマガジン 2021～)「美食地質学」(毎日新聞 2023～)

「美食地質学入門」(毎日新聞 2018～2022)「落語食堂」(毎日新聞/2012～2018)など

食文化発展への貢献

■世界各国で勤務する公邸料理人を育成

海外の日本大使館などに勤務し、晩餐会などの料理責任者を務める公邸料理人。辻調グループでは外務省からの要請により、1993 年より公邸料理人を世界に送り出すプロジェクトに携わっています。育成指導のみならず、年に数回、各国の大使官邸を訪れ、料理人の巡回指導も実施。2006 年にはその功績から外務大臣表彰を受けました。



■海外の教育機関と連携

世界の食文化発展に貢献するべく、海外の教育機関とも積極的に連携し、料理技術習得のためのカリキュラムを提供。国内外問わず、料理人育成のために活動しています。

2012 年 タイ・デュシタニカレッジ、韓国・慶州大学校と教育連携

2015 年 韓国・替田大学校と教育連携

2016 年 アメリカの料理大学 CIA に日本料理カリキュラム提供

2023 年 韓国・慶熙大学校のホテル観光大学と教育連携

その他、シンガポールやベトナムの教育機関もサポート



■料理コンテストの運営・審査、料理人の発掘に協力

フランス料理の世界大会「ボキューズ・ドール」や世界的なお菓子のコンクール「クープ・デュ・モンド」など、辻調グループは国内外の著名なコンテストをバックアップし、運営や審査などに協力しています。2013 年からスタートした「RED U-35 (35 歳未満の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション)」では初年度から 2 年間審査員長を務め、以降も審査員として協力。その他、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」の審査員も務めています。



■より多くの人に「食」を学ぶ機会を提供

60 年以上の教育ノウハウを持つ辻調グループでは、オリジナル教材による調理・製菓の「通信教育講座」を開講しています。また、食の知識を試す「料理検定」「菓子検定」を主催。より身近に食を楽しむ力や選ぶ力を身に付けてもらいたいという思いから無料検定アプリも運用し、これまで延べ 7 万人以上が検定試験に挑戦しています。



■食の教育研究プロジェクト始動

「消費地」と「生産地」、「食」と「農」と「観光」と協働して教育研究活動を行うことで、地域の食文化を支える人材育成を行い、各地域における持続可能な食文化産業の推進に寄与することを目的に、2017 年より「食の教育研究プロジェクト」を始動。鳥取県、和歌山県、鶴岡市(山形県)、志摩市(三重県)、豊岡市(兵庫県)、長島町(鹿児島県)などと提携しています。2024 年には新たに小金井市(東京都)とも連携をスタート。学際的な視点からも「食」の学びを深められるよう大学との連携も積極的に行っています。



辻調グループが誇る“人財”ネットワーク

辻調グループは、これまで 14 万人以上の卒業生を飲食業界に輩出してきました。その中からは多くのスターシェフや一流パティシエが誕生し、卒業生がオーナーシェフを務める店は 2,800 店以上。日本国内だけでなく世界各国で活躍しています。その“人財”を育てているのが、約 500 名の教職員です。技術教育はもちろん、就職やキャリアを生涯にわたって支える強固なサポートを行っています。さらに卒業後は、卒業生校友会「コンピトゥム」(1998 年発足)が、卒業生と学校、業界をネットワークする活動を行っています。

■ 高度な教育をめざして学び続ける教員たち

辻調グループの技術教員は、より良く、より確かに教えるために、日々さまざまな経験を積み重ね、常に料理人としての技術や知識を磨いています。その実力は世界のコンクールでも認められるほど。国内外の一流レストランで経験を積んだ教員たちの技術や知識が日々の授業を通じて学生に伝えられています。またグループのネットワークを活かして、国内外から一流シェフを特別講師に招くなど、第一線の技とセンスを学ぶ授業も充実しています。



鈴木照美先生
日本料理コンペティション「優勝」



小池浩司先生
アンドレ・ジュネ杯料理コンクール「優勝」



三浦和也先生
メートル・ド・セルヴィス杯「優勝」

■ 就職・キャリアの生涯サポート

多くの卒業生を送り出してきた実績と、卒業生たちが築き上げてきた信頼という大きな強みを持つ辻調グループには、ホテル、レストラン、料亭、カフェ、製菓店、外食産業など、実に多彩な求人が集まります。学校に届いた求人情報や卒業生の活躍(卒業生の職場レポート)は、専門職で活躍したい人専用のサイト「キャリアマップ」を使って、いつでも検索できるようになっています。求人企業には「従業員育成モデルプラン」の作成をお願いしており、学生自身が就職後のキャリアプランを把握することで、より良い企業選択と業界定着率のアップにつなげています。

また、学生には辻調独自の就活支援プログラムを実施し、入学後から安心して就職活動ができるようサポート体制が充実。卒業生への求人情報の提供や独立開業のサポート授業など、生涯を通じてキャリアのサポートも行います。

主な
内容

- ◆ 就カツ道場・・・各種セミナーであらゆる就活テクニックを身につけます
- ◆ 就カツ LIVE・・・辻調グループの学生だけを対象とした合同企業説明会を実施します
- ◆ 徹底フォロー・・・「クラス担任」と「キャリアセンタースタッフ」が連携し、学生の個性に合わせてサポートします



辻調グループの歴史

- 1960年 大阪・阿倍野に「辻調理師学校」設立
- 1972年 創立者 辻静雄がフランス政府より「M.O.F.(フランス最優秀技術者章)」名誉章を授与される
- 1980年 専修学校認可を受け「辻調理師専門学校」に名称変更。第1フランス校「シャトー・ド・レクレール」開校
- 1981年 辻静雄がフランス政府より「フランス教育功労章」を授与される
- 1984年 「辻製菓技術学校」開校 →1986年「辻製菓専門学校」に名称変更
- 1988年 「辻調理技術研究所」設立
- 1989年 第2フランス校「シャトー・エスコフィエ」開校。辻静雄がフランス政府より「農事功労章」を授与される
- 1989年 「エコール・キュリネール大阪あべの」開校 →2006年「エコール 辻 大阪」に名称変更
- 1991年 「エコール・キュリネール国立」開校 →2006年「エコール 辻 東京」に名称変更
- 1993年 創立者・辻静雄が死去。理事長、校長に辻芳樹が就任
- 2000年 九州・沖縄サミット「首脳社交晩餐会」で料理の総合プロデューサー・制作を辻調グループが担当
- 2002年 辻調理師専門学校、辻製菓専門学校が別科通信教育講座開始
- 2004年 「日本料理アカデミー」設立。副会長に辻芳樹が就任
内閣の知的財産戦略本部日本ブランド・ワーキンググループ委員に辻芳樹が就任
- 2006年 「辻調理師専門学校」がタイにおける公邸料理人育成指導継続実施の功績により外務大臣表彰
- 2008年 韓国・ソウルで料理教育機関「tsuji+ I(ツジワン)」をスタート。第1回「料理検定」実施
- 2010年 「エコール 辻 東京」併設の「アトリエ 辻 東京」が一般にも菓子販売できる実習室として始動
50周年事業として「辻静雄食文化賞」を創設
国際料理会議“Worlds of Flavor International Conference & Festival(WOF)”で辻芳樹が基調講演
- 2011年 デイヴィッド・ブレイ氏と共同プロジェクトの日本料理店「ブラッシュストローク」をニューヨークにオープン
辻製菓技術研究所の実習店舗「パティスリー・ラボ・ツジ(P.L.T.)」オープン
- 2012年 デュシタニ・カレッジ(タイ王国)と教育連携協定締結
- 2013年 辻静雄生誕80周年を記念して復刊本『辻静雄ライブラリー』全7巻を発刊
料理人発掘コンペティション「RED U-35」に審査協力、辻芳樹が審査委員長を務める
- 2014年 第1回「菓子検定」実施
台湾で開催された「2014 Gourmet Taiwan Summit & Forum」で辻芳樹が講演
- 2015年 辻調理師専門学校が「日本留学 AWARDS 2015」を受賞
一般財団法人辻静雄食文化財団設立 →2017年公益財団法人に認定
- 2016年 辻調理師専門学校に初の3年制学科「高度調理技術マネジメント学科」を開設
アメリカの料理大学 The Culinary Institute of America と契約。同大学に「日本料理専門講座」を開設
- 2017年 地域連携協定締結(鳥取県、鶴岡市、志摩市)、「食の教育研究プロジェクト」始動
- 2018年 辻芳樹がフランス国家功労勲章「シュヴァリエ」を受章
- 2019年 G20 大阪サミット「首脳夕食会」で辻芳樹がエグゼクティブ・プロデューサーを務め、辻調グループが料理を提供
- 2023年 辻調グループの再編成を発表
- 2024年 辻調理師専門学校 東京 開校



辻調グループの創設者 辻静雄は、技術教育を通して調理・製菓の業界に多数の有為の人材を送り出す傍ら、フランス料理史を中心に食文化研究に力を傾注し、ヨーロッパとの文化交流やアメリカにおける日本の食文化の啓蒙にも先駆的役割を果たしました。常に真摯に学び、その成果を広く惜しみなく伝え、人を育てたその姿勢は、辻調グループの教育の中に現在まで受け継がれています。料理と食を文化として捉え、その価値を高めることに生涯をかけた辻静雄の遺志を受け継ぎ、食文化の発展に寄与し飲食業界の次代を担う人材を育成することを目的に、2015年9月に辻静雄食文化財団を設立しました。

■事業内容

- ・調理や製菓を学ぶ生徒に対する学資の給付……【次世代リーダーシェフ育成奨学金制度】
- ・食文化の発展や普及への貢献に対する顕彰 ……【辻静雄食文化賞】
- ・その他この財団の目的を達成するために必要な事業

■活動実績

次世代リーダーシェフ育成奨学金制度

調理や製菓の職業で将来活躍することを目指し、高等学校卒業後の進路として調理系又は製菓系分野への進学を志望している高校生を支援し、専門技術の発達や食生活の向上、食文化の発展に寄与する人材の育成を図ります。

□ 給付額： 1人 25万円(返還の義務なし)

□ 給付人数： 30名以内

□ 給付方法： 原則 高校2年次に一括支給

※目指す将来への勉強に役立てて欲しいため、進学前に給付を行います。

⇒2023年度は30名の高校2年生に給付

辻静雄食文化賞

辻調グループの創立50周年記念事業として、2010年に創設。本賞は、我が国の食文化の幅広い領域の活動に注目し、よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を対象に選考し、これに賞を贈るものです。また特別部門として専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰します。

⇒第14回辻静雄食文化賞(2023年)

<本賞> 『古くて新しい 日本の伝統食品』 陸田 幸枝／著、大橋 弘／写真、柴田書店/刊

<専門技術者賞> 谷口 英司 (「Cuisine régionale L'évo」オーナーシェフ)

