

新連載 プロの調理技術を身に付ける
大阪あべの辻調理師専門学校別科
「通信教育」受講体験記
日本料理技術講座編

ジャーナリスト おぐしみき

第1回
実習3時間でまさに割烹の味！
初回からしてレベルの高さに感動

という思いが募っていったのだ。私はライターという仕事柄、料理学校の取材は幾つか経験しているが、主婦を対象とする家庭料理、しかも初心者向けがほとんど。いまさら肉じゃがやいわしの生姜煮でもないだろうというところで、割烹系の料理が作れるようになりたいというふう

に感じていたのだ。しかしながら、日本に帰ってからは仕事に追われ、実現できずに時間だけが過ぎていっていった。その間、パートナーと主催していたビールと料理のマリアージュを提案する食事会「ベオレ」において英国料理や上海料理を披露したり、月に1度仲間たちと空き店舗を利用して開催していた居酒屋で料理を担当したりと、自分の料理にお金を頂く機会も増えるにつれ、習いたいという思いはますます大きくなるばかりだった。

そんな時に、千葉哲幸編集長からもたらされたのが「通信教育を受けてみないか」というありがたいお誘い。「料理界の東大」と呼ばれている大阪あべの辻調理師専門学校が02年春から通信教育講座を開講したのだが、それを受講し本誌上でレポートするというのが、もしそういう講座があることを知っていたら、おそらく自分でも申し込みをしていただろうと思える内容で、内心小躍りしながら引き受けさせていただいた。



日本料理主任教授の畑耕一郎先生

さて、講座を受ける前に大阪市阿倍野区にある大阪あべの辻調理師専門学校に打ち合わせに行った。建物を外から見たことは何回かあったが、学校の中に一歩入るとそこは一流ホテルともいえる豪華さだ。真っ白いコックコートを着た人たちが行き交う様子は見事にアカデミックで、ここが「料理界の東大」といわれる意味をあらためて感じ

た。通信教育担当者によると、私のように本格的に料理を習いたいと思っても、職業を持つていたり、地方に住んでいたりと、1年間の本科通学課程に進学することは不可能。それでも「何とかプロのテクニックを勉強できる方法はないか」というニーズがかなり高かった

1期1年間の通信教育は、西洋料理、日本料理、中国料理、製菓(03年4月度から製パンも加わる)の4科に分かれている。まずここでどの分野にチャレンジャーするかを決めなければならぬ。申し込みを済ませた後は、毎月2巻送付されてくるビデオとテキストノートそして教科書を見ながら実習する。

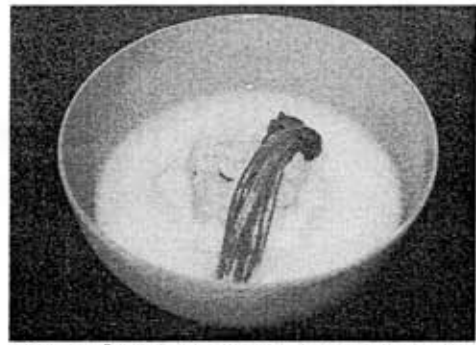
学校へは、スケジュールに沿って6回のチャレンジャーレポート、2回の課題レポートを提出。4回の筆記試験もある。また年1回スクーリングもあり、実際に学校で実習を受けることができ、送られてきた教材を辻調理師専門学校出身の友人に見せると、内容は彼女が習ったものと

同じということであった。4月からの1期生は、思いのほか女性の受講生が目立っている。30代前後のOLが独立開業を目指して、あるいは趣味をもっと高度なものにしたいという理由で受講しているようだ。私がそうであったように、既存の女性向け料理教室では満足できない層が確実に生まれていることは確かだ。男性も、独立開業を目指してという人が少なくないが、既に現場で働いている人が、もう一度復習するために学ぶということもあるようだ。

分かりやすい学習手順
実習の前に、まず送られてきたビデオを見た。講師は辻調理師専門学校の畑耕一郎日本料理主任教授。著書も多数あるが、テレビ朝日系で放映されている「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」のあの先生だ。私はこのテレビ番組の大ファン。少しひねったオリジナル料理のレシピはもちろん、和洋中の料理のコツが分かりやすく説明されるという理由から、教材ビデオの畑教授は、テレビよりももっとざっくりと説明している。その口調はおそらく教室のそれと同じであろうという感じだ。

02年10月から始まった1課、

にする、途端に無口になって食事の夢中になっていった。後日、だしと白身魚すり身を使ったオリジナル鍋を作ったのだが、これができたのも基礎をきっちり学んだからできたこと。毎月毎月こんなふうにいるんなテクニクを学んでいくことにより、講座終了後の私はどんな料理を作っているのだろうか。考えるだけでも本当にワクワクする。



今回の一品「白味噌仕立 海老芋 蒸しうに ほうれん草水がらし」

2課は、日本料理の基本中の基本、だしの取り方がテーマ。実習に備えて材料をメモしたが、浮き粉、くず粉など、わが家に常備していないものも多い。しかも秋だったので、ハモやウドなど、近所のスーパーで手に入らないものも少なくなかった。やはりプロの技を学ぶわけだから、素材を用意するにしても

プロ用の市場(大阪なら黒門市場、木津市場など)に行つて買い出しをすることから勉強がスタートするのだ。この辺りが、既存の家庭料理教室ではない、まさにプロになるための講座であるゆえんだ。本来なら包丁もそろえないといけないのだから、それは一応手持ちがあったので、それで代用することにした。

まず初めに昆布とカツオで1番だし、2番だしを作る。料理をしていて、この香りをかくととても幸せな気分になる。これからは、このだしが私の味の基本となっていくのであろう。1課の勉強の中で私が一番うれしかったことは、卵の素を覚えることができたことだ。卵の黄身にサラサラ油を混ぜただけのものだが、これをしんじょ生地に混ぜると実に滑らかな生地ができるのだ。これまでばらばらになるなどして失敗しがちだった蓮根餅も、1度蒸すことで形が崩れにくくなる方法があることも大きな勉強となった。

実習の所要時間は約3時間。出来上がった椀物3種「清汁仕立 海老しんじょ 若布 椎茸 小松菜 木の芽」「薄葛仕立 鱧切り落とし 蓮根餅 いんげ

ん豆 柚子 梅肉」「白味噌仕立 海老芋 蒸しうに ほうれん草 水がらし」はまさに割烹の味。汁をすすると滋味が口いっぱい広がり、薄味なのにまったく水っぽくない。これまで私が作っていた吸い物は何だったのかとがくせんとするくらい味の違いだ。味見係となったパートナーは、最初「えっ、3品も椀物食べるの」と不満そうだったのだが、実際にそれを口

1課3品が紹介されていたので、その食材を黒門市場などですべてそろえた上で実習にかかった。ビデオを1工程終わるごとにストップさせながら、作業を進めていく。作業の合間に畑教授が語るコツ、例えばしんじょ生地の柔らかさの度合いやしんじょの茹で方など、プロならではの高度なテクニクがちりばめられていた。

2003年4月生 募集概要
(受講期間) 1年間
(講座・定員)
辻調理師専門学校 別科 通信教育 (360名)
西洋料理技術講座 (360名)
日本料理技術講座 (240名)
中国料理技術講座 (300名)
辻製菓専門学校 別科 通信教育 (80名)
製菓技術講座 (80名)
(学費)
学費(1年間 各教科とも)
入学金5000円
受講料14万4000円(*受講料は、毎月1万2000円の自動引き落としも可能)
スクーリング5万円(不参加の場合は不要)
~資料請求(無料)お問い合わせ先~
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
通信教育部
TEL0120-24-1725
TEL0120-22-1459
TEL545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
ホームページ: http://www.tsuji.ac.jp
Eメール: tsushin@tsuji.ac.jp

第2回 **和食の華「お造り」で、おろし方、盛り付け、調味の奥深さに感動**

連載 **プロの調理技術を身に付ける 大阪あべの辻調理師専門学校別科 「通信教育」受講体験記 日本料理技術講座編**

ジャーナリスト おぐしみき

通信教育を受け始めて2カ月目、11月のテーマは、和食の華というべき刺し身だ。魚好きの私にとって、刺し身の作り方は

第3課 魚の扱い1

この課の狙い

講義編
・日本料理と魚のかかわり
・活けじめ・野じめの違い
・水洗い（うろこの取り方、えら・内臓を取り除く、頭の落とし方）
・おろし方（3枚おろし・タイの3枚おろし、基本の3枚おろし）
・おろした魚のしまい方
・つけじょうゆ・あしらい

料理編
①タイ平造り そぎ切り あしらい
：わさび、ゴマじょうゆ
②かんばち切り掛け造り あしらい
：わさび、ゴマじょうゆ

第4課 魚の扱い2

講義編
・水洗い（うろこの取り方一すき引き、えら・内臓を取り除く）
・おろし方（5枚おろし、節おろし）
・造りの種類・盛り付け
・献立の中で造りの位置付け

料理編
①ヒラメ薄造り あしらい：紅葉おろし ポン酢
②ヨコワ焼き霜造り あしらい：一味おろし 加減酢
③ヨコワ角造り あしらい

最も習いたい項目でもあった。今回は、タイ、カンパチ、ヒラメ、ヨコワというさばき方の異なる4種類の魚を、刺し身にひいて皿に盛り付けるまでを実習する。そして、今回初めて、学校へ自分の仕上げた料理の写真を送るチャレンジレポートを仕上げなければならぬ（任意）。この4種類の魚を一度に実習するのは、時間的にも、また出来上がった刺し身を食べるにしてもボリュームが多過ぎて難しいと判断したため、4回に分けて実習を行うことにした。

最初は、魚の王者、タイだ。実はここで私は大きな失敗をしてしまった。これまで、小魚やサバクラスの魚なら3枚におろすことはしていたので、タイであってもテキストを読めば簡単にできると勘違いしてしまっていたのだ。

きると勘違いしてしまっていたのだ。ちょうどこの時期、引越越しという私的な大事業があったため、ビデオを見る時間が取りにくいという事情もあったのだが……。実習の前に黒門市場で購入してきたタイは、40cmくらいのもの。それをまずうろこを取ってさばいていく。タイの皮はボンズ和えなどで何度も食べていたのだと思っていたが、実際の皮は予想以上に硬い上になかなか身から薄く外していくことができなくて、身と一緒にがれてまだらになってしまった。その結果、きれいなサクにもならず、刺し身もぼろぼろの切れ端ばかりができるだけの仕上がりととなった。プロがさばいたものとのあまりの落差に、それこそ半泣きになりながら作り終えた。



近藤一樹教授

それに付けるしょうゆは、普通の濃口しょうゆにたまりしょうゆ、酒、みりん、削りカツオをミックスした土佐しょうゆ。本来なら3週間くらい置いて味をならさなければならぬのだが、刺し身に合わせて出来たてを使用した。肉の切り口がぼろぼろの刺し身でも、この土佐しょうゆに付けると、甘さが倍増する。仕上がりのまずさに落胆したものの、味に関しては土佐しょうゆに助けられた感じだ。

も分かりやすい。前回の失敗のもう一つの理由は、包丁の研ぎ不足でもあったように思えたので、今回は出刃包丁をしっかり研いでからの作業だ。ビデオでは、料理中心であるのは当然のことであるが、このような包丁の研ぎ方やかつらむきのような基礎についてもアドバイスがあればなおよいのではと感じた。

今回のテーマの一つ、ヨコワは、好きな魚の一つだったが、その脂の乗った味わいからそれまでブリとハマチの間のものだと思っていた。しかしながら黒



テーマの一品、ヨコワの焼き霜造り

門市場でもなかなか売っておらず、ようやくの思いで探し出したそれは祝いのし付きの箱入りのものしかなく、しかも2・5kgで8800円だという。さすがにその値段では手が出せなかったのだ。近くの別の店で見つけた2kgで3980円のものを購入することにした。

ブリの子供にしては、前の店でのヨコワの特別扱いが変だと

思ったので、その鮮魚店で聞いてみると、私が購入しようとしたのはハマチで、ヨコワとは全く別物だという。しかし、さばき方は同じということなので、そのハマチで代用することにした。

帰ってもう一度テキストを読んでみると、ヨコワはなんと本マグロの子供なのだという。どおりでそんなに簡単に丸のまま店に売っているはずもなく、高級品であった理由がよく分かった。その後、会う人ごとに、「ヨコワは何の子供か知っていますか？」と聞いたら、全員が「ブリ」と言っていたので、私だけじゃなかったと少しほっとした。そういう意外に知らないことが少なくないと思えるので、幅広い知識も学べることは大きなメリットであると思う。

実習では、なかなか近藤教授のようにきれいにはできないが、タイとは比べ物にならないくらい仕上がりにすることができた。うろこのすき引きでは、数カ所肉身が現れたところもあったが、それでも今回はなんとかきれいに5枚にすることができた。しかも1匹さばくことに包丁を入れるコツのようなものも体得できていったこともあって、その様子を見ていたパートナーにも「上達が見て取れる」と褒めてもらえたように、最後になればなるほど出来上がりが美しく仕上がっていくようになっていった。

2003年4月生 募集概要

〈受講期間〉 1年間

〈講座・定員〉
 辻調理師専門学校 別科 通信教育
 西洋料理技術講座 (360名)
 日本料理技術講座 (360名)
 中国料理技術講座 (240名)
 辻製菓専門学校 別科 通信教育
 製菓技術講座 (300名)
 製パン技術講座 (80名)

〈学費〉
 学費(1年間 各教科とも)
 入学金6000円
 受講料14万4000円(※受講料は、毎月1万2000円の自動引き落としも可能)
 スクーリング5万円(不参加の場合は不要)

～資料請求(無料)お問い合わせ先～
 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
 通信教育部
 ☎0120-24-1725
 ☎0120-22-1459
 〒545-0053 大阪市阿倍区松崎町3-16-11
 ホームページ: <http://www.tsuji.ac.jp>
 Eメール: tsushin@tsuji.ac.jp

角造りとも、テーブルに運んだ瞬間に「おー」という感嘆の声とともに、一緒に食べた全員に賞賛を頂くことができた。

ショウガ、青シソ、青ネギを混ぜたものを使用したり、土佐しょうゆだけでもすごいと思うのに、魚に応じてノリを混ぜたりゴマを混ぜたりと変化をつける点は、まさに料亭の味だ。このような家庭では普通作ることのできないさまざまなプロの技術や工夫をどうにかまねすること、割烹とは言えないまでも並の居酒屋以上の料理が作れたことは驚き以上の何物でもない。

「お客さまにも出してやる」 前提とした、プロの盛り付けに感動

第3回

ジャーナリスト おくしみき

プロの調理技術を身に付ける 大阪あべの辻調理師専門学校別科 「通信教育」受講体験記 日本料理技術講座編

お正月を前にして何かときぜわしい師走、大阪あべの辻調理師専門学校から届いた教材には、通常のビデオやテキストノート

第5課 煮る1

この課の狙い

講義編

- ・煮物について
- ・煮物の分類
- ・たき合わせについて
- ・煮たもの(たき合わせ)の位置
- ・鍋について
- ・落とし蓋について
- ・その他の器具

料理編

- ①めばる煮付け 豆腐 木の芽
- ②鯛あら煮 牛蒡 木の芽
- ③こち揚げ煮 蓮根 白ねぎ 粉山椒 糸青ねぎ

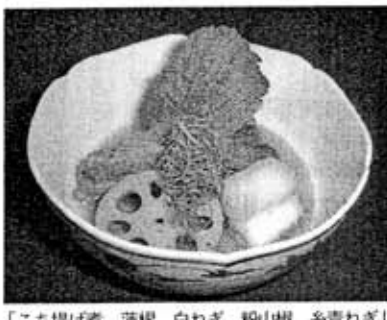
第6課 煮る2

講義編

- ・野菜の下処理
- ・八方だし
- ・盛り付けについて

料理編

- ①大根含め煮 そぼろあん ほうれん草 針柚子
- ②箱土佐煮 鴨門わかめ 鍵わらび 木の芽
- ③茄子揚げ煮 こんにゃく梅煮 きぬさや 木の芽生姜



「こち揚げ煮 蓮根 白ねぎ 粉山椒 糸青ねぎ」

携わることとなった。ここで何より「面白い」と感じたことは、魚の腹を切らずに内臓を取る「つぼ抜き」という手法である。えらを取った後、割り箸を口の中からおなかに入れて差し込み、ぐるぐる回しながら内臓をかき取っていくのだ。その後、さらしを巻いた割り箸でおなかの中をきれいに洗い流していく。そういえば、少し

以外に筆記試験が同封されていた。これらは第1課から第4課までの内容がしっかり覚えられているかを見るもので、25問の問題を三者択一するようになっていた。問題の前身は、魚の漢字の読みを問うものなど簡単なものもいくつかあったが、だしの取り方などのタイミングで昆布を出すに「あれ? どっちだったかな」と考え込んでしまうものが多いがあった。

しかし通信教育の場合、その場で教科書を見て正しい解答を調べる事ができるので、自分の記憶が足りなかった部分を再度勉強し直すことが可能だ。私も「あ、そうだった!」と

教科書をめくりながらひとりうなずいていた。

それにしても、あんなに学生時代の勉強は頭に入らなかったのに、好きな料理のことはすいすい入っていくのはどういうことだろう。大人になってからの勉強の楽しさをあらためて実感している毎日だ。

さて、第5課と第6課のテーマは「煮物」。今回のビデオは、第1課と第2課で教えていただいた畑耕一郎先生だ。まず講義の部分で、日本料理における煮物の位置付けを事細かく説明してもらった。

目の前で授業を受けているわけでもないのに、ここで「してもらった!」と書くのはおかしいかもしれないが、畑先生の説明の仕方が、まさに生徒を目の前に話しているような臨場感あふれるものなので、ついそういうふうな気分になってしまった。煮物の意味合いについての講話もあった。

日本料理店の板場では、煮物を担当することは料理長に匹敵する。キュラムが組まれているので、仕上がりはこれまで私が作っていた崩れた煮魚と違って、あくまでも会席のたき合わせレベルになる。

シウウガなどの臭い消しに頼らなくても、魚の持つ生臭さがきれいに落ちているのはすこいとしか言いようがなかった。続けて作った「鯛あら煮 牛蒡 木の芽」は、タイのあらを同じように霜降りして、臭みなどを抜くのがポイント。ゴボウにしつかりタイのうま味だけが染み込んでいて、ご飯にも日本酒にもよく合うおいしさとなった。

3品目の「こち揚げ煮 蓮根 白ねぎ 粉山椒 糸青ねぎ」は、コチを大名おろしにするのがまず最初の作業となる。この大名おろしは、中骨に沿って背身と

する熟練者のポジションであること、だから簡単なように見えて、実は大変テクニクク必要なた料理手法であるということなど。

それはなぜかという点、仕上がりを良くするためには、材料によって白米(米のとき汁)や重曹を入れた水で湯がいたりするが、それも沸騰してから入れるか水からかなど、すべて下処理の仕方を変えなければいけないということ、煮崩れしない見栄えの良い切り方をする点。

また一つ一つの素材や料理の違いによって、下味を付ける手法も異なってくるなど、まさに深い知識や技術、手先の器用さがなければ完璧にできない料理だということ。こういうことも、今回初めて知ったことだ。

また、会席等で煮物のことを呼称している「たき合わせ」とは、相性の良い材料を2種類以上用意して、それぞれの持ち味を生かすように煮た後で同じ器に盛り合わせることから生まれた言葉であるという。材料によっては複数のものを

腹身をおろして三枚おろしにする。このおろし方は、骨に身が残りにやすくせたくだということからこの名前が付いたとされた。この料理のために初めてコチをおろすことになったわけだが、今回はビデオを1回見るだけでスムーズにおろすことができた。初めてタイをおろしたときにはろぼろになってしまいがちだったが、変わったことがうそのようだった。

一緒に煮た場合でも「たき合わせ」と呼んでもいいそう。これまで習ってきた腕物と刺し身が会席の中で甲乙つけがたい主役とすれば、煮物は焼き物とともに準主役ともいえる位置付けにあるという。

こういった知識は、自ら勉強しなければ習得する機会がそう持てるものではないので、あらためて料理の本質や会席の流れについて見つめ直すことができたように思う。

恥ずかしい話だが、これまで仕事柄会席料理のアドバイスをする機会も少なくなかった。しかし、そのときに主役である腕物を軽視していた感があったのが事実だ。

もしももっと早く勉強をしていただのなら、そのときの発言も変わっていたのではと、赤面する思いとなった。

この第5課は、魚を使った煮物を3品作る。1品目は「めばる煮付け 豆腐 木の芽」。メバルならこれまでも晩ご飯のおかずには煮付けにしたことは少なくないが、すべつろろこや内臓を取った状態のものを買ってきただけのことだったので、初めてその下処理から勉強を始めてまだたった3か月しかたっていないが、今は他の作業より何より、魚をおろすのが一番楽しい時間となっている。

買物は食材の勉強

第6課は、野菜の煮物について学ぶことがテーマ。1品目の「大根含め煮 そぼろあん ほうれん草 針柚子」は、煮含めの大根とホウレンソウにトビア

2003年4月生 募集概要

〈受講期間〉1年間

〈講座・定員〉

辻調理師専門学校 別科 通信教育	
西洋料理技術講座 (360名)	
日本料理技術講座 (360名)	
中国料理技術講座 (240名)	
辻製菓専門学校 別科 通信教育	
製菓技術講座 (300名)	
製パン技術講座 (80名)	

〈学費〉

学費(1年間 各教科とも)
 入学金6000円
 受講料14万4000円(※受講料は、毎月1万2000円の自動引き落としも可能)
 スクーリング5万円(不参加の場合は不要)

～資料請求(無料) お問い合わせ先～
 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
 通信教育部
 ☎0120-24-1725
 ☎0120-22-1459
 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
 ホームページ: http://www.tsuji.ac.jp
 Eメール: tsushin@tsuji.ac.jp

第4回 形が崩れても味はなかなかの仕上がりが盛り付けの器用さにもう一歩

ジャーナリスト おぐしみき

連載 プロの調理技術を身に付ける 大阪あべの辻調理師専門学校別科 「通信教育」受講体験記 日本料理技術講座編

2月は、私にとって一生思い出に残るイベントがめじろ押し。月月初めの結婚披露パーティー、中旬からのロングハネムーン、そしてベトナムでの結婚式の言い訳モードになってしまいが、そういうわけで勉強の日が半日しか取れないという過密スケジュールになってしまった。

今回のテーマは「焼く」であるが、実習の6アイテムすべてが「魚」を焼くというものだ。そのため、それに合わせた6品目の魚を調達しなければならぬ。中でも一番心配だったのはアユだ。2月はまだ禁猟時期であるから、アユが手に入ればラッキーという気分です。川魚店に向かった。結果は、当然のごとく、なし(？)。たて酢を作ったり、あの泳ぐような串刺しをしてみたかったのだが、これは春までお預けとなった。こういうふうには、そのときはできなくても後日もう一度ピデオで勉強し直すことができるのが通信教育の良いところ。

次にいつも行く鮮魚店にほかの魚を探しに行った。ここは丸ごと一本の魚とパック物の両方置いてあるので、極めて便利だ。毎月買い出しに来ていると、自然に店の強みやどこに行けばどういうものが手に入るかが分かってくるので、買物が効率よく回れるようになってきた。

今回は、1回の食事で食べることに、しかも2人ということなので、量の調整が難しい。幸い、ハモは2切れ入りの切り身が見つかったので、それを買うことにする。マナガツオとカマスは小さめのものが見つかった。おなかの具合を考えると甘ダイかサゴシのどちらか一方しか無理と思えたので、サイズが大きくて価格が高かった甘ダイはあきらめて、サゴシの丸を買った。

帰宅後、勉強のためにピデオ鑑賞から始める。今回の先生は清水隆史教授だ。初めての顔で、これまでの先生と比べて若干若いように見える。若者に向けて友達感覚で話しているよう

第7課 焼く1
この課の狙い
焼き物の基礎と直火焼きについて学ぶ
講義編
・焼き物について
・焼き物の種類
・串の打ち方
・串の打ち方の種類
・盛り付けについて
料理編
①鮎塩焼き たで酢
②さごし幽庵唐辛子塩焼き 柚香酢かぶら
③鯉つけ焼き はじかみ生姜もろみ胡瓜

第8課 焼く2
この課の狙い
直火焼きについて学ぶ
講義編
・熱源の種類と器具
・火加減の調節
・かいしきとは
・焼き物を提供する際の演出
料理編
①甘鯛若狭焼き 焼きしめじ 塩蒸しむかご すだち
②まながつお味噌漬焼き みそ納め菜刺し
③かますうに田菜 散らし銀杏針柚子

みにつかつたり、串を使って裏返すときに形が崩れて、散々の結果となった。やはりピデオのように、たとえプロ用の焼き床がなくても、れんがを2つ買ってきて、焼き床もどきを作って練習した方がもっと勉強になったような気がする。

最後の「まながつお味噌漬焼き」は、まずマナガツオのさばき方でつますいた。形が丸く変形しているの、3枚おろしにするのがとても難しい。何とか形におろして、みそ床に漬け込み、丸2目目に焼いて食べた。これは形は不細工なものになってしまったが、甘いみその味は市販のものよりずっと上品に見えた良かった。

今回は、焼き床というプロ用のものにぶつかったり、串を使って裏返すときに形が崩れて、散々の結果となった。やはりピデオのように、たとえプロ用の焼き床がなくても、れんがを2つ買ってきて、焼き床もどきを作って練習した方がもっと勉強になったような気がする。

魚に塩を振って約40分置き、水洗いして魚の生臭さを消してから漬け込むという手間のかかった焼き物だ。

2品目は「鯉つけ焼き」で、氷砂糖やたまりじょうゆを使って甘く炊いたたれに漬け込み、ハモを漬けて焼くという料理。本来ならたれにハモの中骨を入れて煮立てないといけないのだが、今回は焼くという調理方法で、炭で焼くのが一番おいしいのだ。炭で焼くのは、店舗の厨房工事が終わっていない借り先の厨房で作業という現状では無理があり、炭で焼くことは今回断念。しかも焼き器もないため、家庭用ガスコンロの焼き網を使っただけの作業として本場にやりにくく、串が焼き網やコンロの囲

みには、焼く火の種類や紙を使用した盛り付けの仕方を知った。やはり遠赤外線の影響で炭で焼くのが一番おいしいのだ。炭で焼くのは、店舗の厨房工事が終わっていない借り先の厨房で作業という現状では無理があり、炭で焼くことは今回断念。しかも焼き器もないため、家庭用ガスコンロの焼き網を使っただけの作業として本場にやりにくく、串が焼き網やコンロの囲

のものとなく家庭用焼き器を使ってしまったこと、串に刺すポイントがつかみ切れておらず、故に串抜きの際に形が崩れるなどのミスが多かった。

漬けは、香りがさわやかで実に新鮮な味わいだった。また「塩蒸しむかご」「もろみ胡瓜」「はじかみ生姜」などの付け合わせの作り方のテクニクを覚えられたことも本場にうれしかった。ただやはり勉強時間ははしょった感があったのは事実だった。で、来月こそきちんと丁寧に勉強したいと心に誓った。



さごし幽庵焼き

みには、焼く火の種類や紙を使用した盛り付けの仕方を知った。やはり遠赤外線の影響で炭で焼くのが一番おいしいのだ。炭で焼くのは、店舗の厨房工事が終わっていない借り先の厨房で作業という現状では無理があり、炭で焼くことは今回断念。しかも焼き器もないため、家庭用ガスコンロの焼き網を使っただけの作業として本場にやりにくく、串が焼き網やコンロの囲

みには、焼く火の種類や紙を使用した盛り付けの仕方を知った。やはり遠赤外線の影響で炭で焼くのが一番おいしいのだ。炭で焼くのは、店舗の厨房工事が終わっていない借り先の厨房で作業という現状では無理があり、炭で焼くことは今回断念。しかも焼き器もないため、家庭用ガスコンロの焼き網を使っただけの作業として本場にやりにくく、串が焼き網やコンロの囲

みには、焼く火の種類や紙を使用した盛り付けの仕方を知った。やはり遠赤外線の影響で炭で焼くのが一番おいしいのだ。炭で焼くのは、店舗の厨房工事が終わっていない借り先の厨房で作業という現状では無理があり、炭で焼くことは今回断念。しかも焼き器もないため、家庭用ガスコンロの焼き網を使っただけの作業として本場にやりにくく、串が焼き網やコンロの囲

みには、焼く火の種類や紙を使用した盛り付けの仕方を知った。やはり遠赤外線の影響で炭で焼くのが一番おいしいのだ。炭で焼くのは、店舗の厨房工事が終わっていない借り先の厨房で作業という現状では無理があり、炭で焼くことは今回断念。しかも焼き器もないため、家庭用ガスコンロの焼き網を使っただけの作業として本場にやりにくく、串が焼き網やコンロの囲

2003年4月生 募集概要

【受講期間】1年間

【講座・定員】
辻調理師専門学校 別科 通信教育 (360名)
西洋料理技術講座 (360名)
日本料理技術講座 (240名)
中国料理技術講座 (240名)
辻製菓専門学校 別科 通信教育 (300名)
製菓技術講座 (80名)
製パン技術講座 (80名)

【学費】
学費(1年間 各教科とも) 入学全6000円
受講料14万4000円(*受講料は、毎月1万2000円の自動引き落とし可能)
スクーリング5万円(不参加の場合は不要)

~資料請求(無料)お問い合わせ先~
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
通信教育部
TEL 0120-24-1725
TEL 0120-22-1459
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
ホームページ: http://www.tsuji.ac.jp
Eメール: tsushin@tsuji.ac.jp

第5回 受講半ばに5日間のスクーリング 助け合い、刺激し合うことに感動

ジャーナリスト おぐしみき

連載 プロの調理技術を身に付ける 大阪あべの辻調理師専門学校別科 「通信教育」受講体験記 日本料理技術講座編

通信教育を受講し始めて半年。受講期間半ばの3月に、スクーリングが実施された。日ごろは自宅で黙々とビデオを見て、そ

スクーリング実習項目	
1日目	【吸物】 清汁仕立 海老しんじょ 若布、しいたけ、小松菜、木の芽 【焼物】 鯉塩焼き 【酢の物】 鮭と胡瓜の三杯酢
2日目	【造り】 鯛造り あしらひ 山葵 土佐醤油 【煮物】 鯛あら煮 牛蒡 木の芽 【ご飯】 鯛茶漬け
3日目	【先付】 貝合わせ 赤貝 帆立、独活、若布、わらび、つくし 【吸物】 清汁仕立 油目穂印き 蓮豆 紅白はびら 木の芽 【ご飯】 かやくご飯
4日目	【炊き合わせ】 飯焼茶煮 鶏青煮 木の芽 【焼物】 さごし幽庵焼き 酢取り蓮根 【和え物】 筍木の芽和え 紅麩
5日目	【造り】 かわい薄造り 長芋、浅葱、紅葉おろし、ぼん酢 【揚げ物】 白魚烏賊黄身衣揚げ 茄子はさみ揚げ 蕪のとう白揚げ 【ご飯】 筍ご飯

して一人で実習していたのだが、スクーリングでは教室で実際に先生について習えるので、受講が決まったときから楽しみにしていた。

大阪あべの辻調理師専門学校は、大阪の南のターミナル、JR天王寺駅から徒歩8分の所にある。私の受講する日本料理は、本館と道路を隔てた所にある南館で行われる。両方の建物とも昨年完成したということで、設備の新しさはもちろん、豪華さは高級ホテル並みだ。

初日の3月17日、月曜日の朝、本館や南館の入り口には白衣に調理帽をかぶった先生方がたくさん立っていて、登校する生徒に一人ひとり声を掛けながら迎えていた。これには少し驚いたが、久しぶりの学生生活(?)

ということをあらためて実感し、身の引き締まる思いだった。

受け付けの後、白衣、エプロン、帽子を頂きロッカーで着替える。これまで私が習ってきたのは家庭料理の範囲内のもので、プロ用白衣を着るのは初めて。気恥ずかしくも晴れがましい気分だった。

受講スケジュールは、午前(9時30分~12時20分)が講義、午後(13時30分~16時20分)が実習。スクーリングは5日間行われるが、参加日数は自由に選択できるので、日によって参加人数が異なる。

初日は平日であったためか、男性が少なかった。最終日の21日は休日であったので、参加者も初日より大幅に増加、特に男性が増えていた。

ただし受講者の年齢層はさまざま。ざっと30代前半~60代前半といったところか。20~30代の女性が多い製菓のクラスはもちろん、西洋料理、中国料理と比べ、平均年齢が一番高いのが日本料理の特徴ようだ。

初日は、畑耕一郎主任教授の

講義が始まった。

講習の内容は、日本料理とは何か、日本料理に大切な点は何か、おいしい日本料理作りの条件といった基礎的なもの。こうして列挙してみると、内容も幅広く、抽象的なものになりがちと思われるが、実に明快に解説してくださった。

特に記憶に残った点は、料理の彩りの中で黒い色の持つ意味。普段は緑や赤、黄色には意識しても、黒は忘れがちだ。しかし料理の見た目の美しさのために、「締める」意味で重要なのだそう。

こういう細かなポイントが講義中にたくさんちりばめられていることは、スクーリングだからこそのだいご味かもしれない。実際、60分のビデオを撮影するのに、毎回5時間以上かけているそうだ。先生方があれも教えた、これも教えた、と、たつぷりと説明をしている中から、特に重要と思われる部分のみを抽出して編集しているからだ。どの部分を残すかということもディスプレイを重ねながら

しているというところで、実際に神経を使う大変な作業なのだそう。

そういうこともあって、それ以降の日でも、ビデオでは言い足りなかったポイントを先生たちが丁寧に教えてくださった。

プロの仲間を支えられる

午後からの実習は、4人1組の生徒に教授1人とアシスタント1人の先生がついて行われる。私の組は本田正美教授が担当で、同じメンバーで5日間の日程をこなした。

初日はあいさつが終わった後、いきなり鰻を一本渡されて捌くことになったのだが、私一人もたまたまする中、他の3人はあつという間に捌いていた。それもそのはず、後で自己紹介したときに分かったのだが、3人ともプロだった。

そのうちの一人は、講義や休憩中もいつも熱心に質問していた北誠さん。三重県度会郡大宮町でレストランを経営している。スクーリングの間は、奥さんに店を任せてきたという。

徳島県小松島市で食品スーパーを経営する宮城弘明さんは、惣菜に力を入れていくために役立てたいというのが通信教育受講の理由。

さらに、岐阜県大垣市で小料理屋を経営している元木ゆう子さん。彼女は、実は辻調本科の卒業生。一人でお店を運営しているため、日常業務に流されがちなのだが、刺激が欲しいというところが受講理由なのだそう。スクーリングの間は店の改装工事に当り、毎日朝6時の電車で乗って通って来ていた。

2日目からは、午前中にビデオ

オに出演していた教授が日替わりで実演しながらの講習を行い、休憩中に出来上がった料理の試食と持参したものの昼食、そして午後は実習というスケジュールをこなしていく。実際に調理した料理は表の通りだが、だしの引き方から始めて、切る、煮る、揚げる、焼くなど、日本料理の基礎となる作業工程をほぼ網羅している。

しかしながら、実習のとき、先生から包丁の持ち方や立ち方を直されるレベルの私にとって、他の3人の足を引っ張っていることに戸惑いやいら立ちが渦巻いていた。

ところが、先生も含め、みんなが「せっかく勉強に来ているのだから、焦ることないよ」と温かく見守ってくれたことで、ようやく3日目から開き直るこ

とができるようになった。

毎回3、4点の課題が与えられる。「魚を捌く」「かつら剥きをする」というような課題に関しては、自分のペースでしっかりと最後まで作業をすること。共同作業は、先生の指示を受けながら周りに迷惑を掛けないように、自分のできる範囲のことを積極的にしていくことなど。それでも、焦っているせいか、物を落としたりといったドジも少なくはなかったが、みんなはそれを責めることなく、自然体で接してくれたことが本当にうれしかった。

最初のうちは、もっとレベルの低い班に入れてほしかったのだが、他のメンバーのレベルが高い分、その余力を私一人が先生からゆっくり基礎を教えていただけたので、逆にこのグルー

プ編成に感謝したい気分になった。

何回やってもうまくいかなかったかつら剥きだが、5日目に意識しなくてもその要領で大根の皮がきれいに剥けたときは、本田教授が「教えたかいたが、あなたも喜んでくれたし、元木さんにも「上手にできたじゃない」と褒めてもらえて、涙が出るほどうれしかった。

このスクーリングでは授業以外にも、夜には個人では行きにくい大阪の有名料亭、最高級レストランの食べ歩きや、大阪中央卸売市場の見学、打ち上げパーティーなどのイベントも多数用意されている。これも仲間との交流を深める意味で大きな意義があったように思う。

「次回開催される8月には、再度チャレンジしようね」と、他の参加者とともに打ち上げパーティーで話し合った。

外にも、夜には個人では行きにくい大阪の有名料亭、最高級レストランの食べ歩きや、大阪中央卸売市場の見学、打ち上げパーティーなどのイベントも多数用意されている。これも仲間との交流を深める意味で大きな意義があったように思う。

「次回開催される8月には、再度チャレンジしようね」と、他の参加者とともに打ち上げパーティーで話し合った。



感謝 / 感動 / スクーリング風景

とが、先生も含め、みんなが「せっかく勉強に来ているのだから、焦ることないよ」と温かく見守ってくれたことで、ようやく3日目から開き直るこ

2003年4月生 募集概要

〈受講期間〉 1年間

〈講座・定員〉

辻調理師専門学校 別科 通信教育	
西洋料理技術講座 (360名)	
日本料理技術講座 (360名)	
中国料理技術講座 (240名)	
辻製菓専門学校 別科 通信教育	
製菓技術講座 (300名)	
製パン技術講座 (80名)	

〈学費〉

学費(1年間 各教科とも)

入学金6000円

受講料14万4000円(*受講料は、毎月1万2000円の自動引き落としも可能)

スクーリング5万円(不参加の場合は不要)

~資料請求(無料)お問い合わせ先~

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部

TEL 0120-24-1725

FAX 0120-22-1459

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

ホームページ: http://www.tsuji.ac.jp

Eメール: tsushin@tsuji.ac.jp



きれいな揚げ、アスパラガス、くるみ

連載 プロの調理技術を身に付ける 大阪あべの辻調理師専門学校別科 「通信教育」受講体験記 日本料理技術講座編

ジャーナリスト おぐしみき

第6回 「ごちそう」の代表、天ぷらを学習 難度の高さから、プロに近づいた気分

も揚げる人に徹するため、私自身は冷めた天ぷらしか食べたことがないという恨み(笑)のメニューでもある。今回は、私たちが夫婦の初めてのお店「麦酒食堂 BEER&BEAR」の開業と重なったので、懐かしい中での実習となった。

第11・12課は、いよいよ「ごちそう」料理の代表選手、天ぷら。家庭で作るときは、アツアツを食べてもらいたいがためにいつ

●第11課 揚げる1

この課のねらい
揚げ物の基礎と天ぷらについて学ぶ
(講義編)
・揚げ物とは
・揚げ物の種類
・天ぷら衣の合わせ方
・油の温度の見分け方
(料理編)
① 天ぷら しらす海老 目ごち
穴子 きす いか 小鮎 蓮根
さつま芋 生椎茸 三つ葉 青唐
辛子 海苔
② 白魚かき揚げ 三つ葉

●第12課 揚げる2

この課のねらい
素揚げ・から揚げ・変わり揚げについて学ぶ
(講義編)
・油の種類
・変わり揚げの衣
(料理編)
① 茄子いりだし 洗いねぎ 大根
おろし
② きれいな揚げ アスパラガス
くるみ おろしばん群
③ 帆立貝竜田揚げ 車海老ゆば揚げ
そら豆おかし揚げ すだち
抹茶塩

実習に使う食材は、週に何回か仕入れに通っている黒門市場でついでに購入。しかし、白魚が見つからずこれは実習を断念。3月にはあったので、少し時期が外れてしまったのかもしれない。それと目ごちも見つからず。穴子は、本当は一からおろさなければいけないのだけれど、目に刺す道具がないため、既にさばいてあるものを買った。きすも時間の省略のため、天ぷら用に開いてあるものを買った。3

店のカウンター席に夫に座ってもらい、一品一品揚げながら食べてもらうという趣向。まさに天ぷら屋さんになった気分だ。ビデオの順番に、海老、いか、蓮根、三つ葉、さつま芋、きす、しいたけ、青唐辛子、海苔、穴子と揚げていく。天ぷらのお供には、夫は店で扱っている箕面AJIビールのパールエールの生をチョイス。これだけでおなかいっぱいになったようだが、

うま塩と天つゆの両方を食べたというところで、「海老ときすをもう1個揚げて」とのリクエストが入った。これまで自分なりに作ってきた天ぷらと大きな違いは、衣の濃度。衣をしっかりと付けたいがために、どちらかといえばぼつとした濃度の濃いものだったのだが、レシビではほとんど水のようにサラサラだ。これはスクーリングで体験し、ものすごく衝撃的だったことでもある。だまも思ったより残っていることも、ビデオで再確認できた。このようにサラサラの衣だと、油に入れたときに衣がすぐに丸まり、丸いきれいな天ぷらができる。これまでどうしてお店のようにきれいな天ぷらができるのか悩んだが、これも見事に氷解することができた。

月に行われたスクーリングで、畑耕一郎主任教授をはじめ複数の先生から「代用で済ませたり、手を抜かず教科書通りに実習してほしい」との言葉を頂いたのに……。ちよつと心が痛む。

今月のビデオでの指導教授は近藤一樹専任教授だ。スクーリングで実際に授業を受けたので、その前よりぐんと親近感がわく。初めに、「揚げ物とは？」という概念の話があった。これを簡潔にまとめると「熱した油によって食材のいらぬ水分を飛ばし、旨みを中心に閉じ込める」ということなのだそう。決して油が食材の中に入る料理ではなく、もし揚げ加減でそうなら揚げ物そのものがまずくなる。とも、こういう概念を知っているのと知らないのでは、調理をするときの気をつけるポイントが変わってくるように思う。

あと、食材の衣が付く部分に薄力粉をはいて薄く付けるのだが、これもフライにはしたけれど、天ぷらにはこれまでしておかなくていいことだ。こういう細かいことをクリアしていくことで随分仕上がりの美しさが変わってくるように思う。目を改めて、12課の変わり揚げにチャレンジ。茄子のいりだしの「いり」は、煎った胡麻をだしに使用することからきているようだ。茄子の揚げ煮は自慢料理でもあったのだが、そのときは皮を付けたままで調理していた。スクーリングのときに、天ぷら用の茄子の皮をむいていたので「どうしてですか？」と質問したら、菌がえがえがからなんだそう。

が、それでは多過ぎるので取りあえず半量の50gで作ってみた。これはひたすらかき混ぜかき混ぜして水分がなくなるのを待つという、時間と根気のいる作業だ。今まで実習したときもそうだったけれど、日本料理はこういう地味な部分、見た目で「手が掛かっているな」と分らない部分にもすごい努力をかけている。料亭や割烹の価格が高いこともさもありなんと今さらながら納得する。

基本の天ぷらでは、このうま塩と天つゆの両方で食べていた。穴子ときすは下処理済みのものを買って来たので、しらす海老、もんごういか、野菜類の処理を行う。いかをさばくのは、スクーリングで教えていただいたことで手順を覚え、店の仕込みでもしよつちゅうしているの比較的短時間でできるようなった。ただし、いかなの表面に斜めに切り込みを入れるのが意外に難しい。包丁を入れ過ぎると下まで届いてしまい身を切り離してしまうことになるからだ。細心の注意を払いながら

れない今回はバス。竜田揚げを帆立で作るのは初めてだったけれど、鯨や鶏肉と違ってあっさりとした上品な味わいに仕上がった。そら豆を揚げるのに使ったおかし、車海老の湯葉衣など、すぐにも店のメニューに入れられそうな面白い食感だ。これ以外にも、さつま芋・じゃが芋・青しそ、そら豆を千切りにしたものの、春巻きの皮の千切り、食パンの角切り、胡麻・アーモンド

ら切るのだけれど、少し気を抜くと下まで包丁の刃が届いてしまう。仕込みの中では一番難しい作業だった。

海老については、これまで真つすく揚げるために背の部分に切り込みを入れていたのだが、そうではなく、腹側に切り込みを入れ、かつ背の部分を複数つまんで形を整えていくということ。私のように、調理師学校などで料理の基礎を学んだ経験がない人間にとって、「正確にはこうするんだよ」ということが学べることはとてもうれしかった。

野菜類のうち、皮をむいて5mm厚さに切った蓮根は、酢水ではなく水のみで30分さらす。こういうところに時間がかかってしまうので、最初によく手順を理解した上で、時間配分を考えながら何を先に作業したらいいのか考えながらしなければ、思わぬところでもたもたしてしまうことになる。青唐辛子はこれまで切り込みを入れただけで天ぷらを作っていたのだが、これもきちんと種を取ってという作業が必要だ。

水のようにサラサラ

材料の準備がすべて終わったらいよいよ天ぷらを揚げていく。スライス・松の実・ピスタチオのみじん切り、コーンフレーク海苔おかし・干し湯葉・春雨など、変わり揚げの衣として適しているというものを習った。店を始めて思うことだが、管理のために少ない食材でメニューを多くしようとする、いろいろな手法でアレンジしていかなければならない。その意味でも、今回は現場にすぐ役立つ有意義な実習であった。

2003年 募集概要

〈受講期間〉 1年間
〈講座・定員〉
辻調理師専門学校 別科 通信教育 (360名)
西洋料理技術講座 (360名)
日本料理技術講座 (240名)
中国料理技術講座 (240名)
辻製菓専門学校 別科 通信教育 (300名)
製菓技術講座 (80名)
製パン技術講座 (80名)
〈学費〉
学費(1年間 各教科とも)
入学金6000円
受講料14万4000円(*受講料は、毎月1万2000円の自動引き落としも可能)
スクーリング5万円(不参加の場合は不要)
~資料請求(無料)お問い合わせ先~
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
通信教育部
TEL0120-24-1725
TEL0120-22-1459
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
ホームページ: http://www.tsuji.ac.jp
Eメール: tsushin@tsuji.ac.jp