

2013 Tsuji Student Press Assistant

2013年度、辻調グループの新たな試みとして Tsuji Student Press Assistant (TSPA) を設置しました。TSPA は、大阪、東京で、それぞれ辻調グループの学生が、広報的な視点を学びながら、辻調での学校生活や食に関する体験を通じて、自分たちの感じたこと、考えたことなどを学生の視点から発信、レポートしていく活動です。授業やアルバイト、就職活動など、忙しいスケジュールをぬって協力してくれました。

ここでは、最後に一年間の活動や学校生活の中から自由にテーマを決め、まとめとして書いてもらったものを集めました。2013年度を振り返り、活動の内容の一部や学生が考えたことなどを知っていただくと同時に、これからさらに辻調グループの教育や活動について、多くの人の理解や共感を得られる TSPA の活動へとつなげていければと思います。

一年を振り返って「塩に始まり塩に終わる」

辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ
新井恵美子

「塩」それは、フランス・イタリア料理の基本の調味料です。日本料理の調味料には、塩、味噌、しょうゆなどが使われますが、フランス・イタリア料理では基本的に塩、こしょうだけで調味します。この「塩」という調味料の奥深さ、むずかしさに悩み、また感銘を受けました。フランス・イタリア料理は塩ひとつで料理の美味しさが決まると言っても過言ではありません。美味しく感じる塩加減=「ストライクゾーンを見つける」ということが、今まで学んできたことの中で最も難しいと感じました。

調味するという点においては、塩には、①塩辛さをつけるほか、②甘さを引き立てたり、③酸味を和らげたりする作用があります。学校では一年を通してこの基本中の基本である「塩」の上手な扱い方を学んできました。

まずは、塩によって②甘さを引き立てるとのこと。イタリア料理基本であるトマトソースを作るのに、玉ねぎのみじん切りをじっくりと炒めていくのですが、味付けとしてではなく、浸透圧により玉ねぎの水分を引き出し、甘みを凝縮させるようひとつまみの塩を振りかけます。これは、香味野菜の甘みを引き出すようにじっくり炒める際の技術です。

次に学んだのは、①塩辛さをつけ、さらに③酸味を和らげるということ。「ソース・ヴィネグレット」いわゆるフレンチドレッシングは、サラダなどにかけるフランス料理の基本のソースです。基本材料は、白ワイン酢、油、塩、こしょう（、マスタード）のみ。塩は油ではなく酢に混ぜないと溶けず、味を決めてから油と乳化させていきます。塩が少なすぎると、ソースとしての存在感が薄く、酸味がきつく感じられます。油が分量分入ることを想定して酢に味を付けることのむずかしさを学びました。丁度良い塩加減のソースは、サラダにする素材に馴染み、酸味も和らぎ、とても美味しく感じるのです。

さらに難しいのは、同じ塩加減のものを複数人に食べてもらっても、その人の食生活や生活習慣によって、感受性は異なります。例えば、タバコやお酒、外食が多い人の感受性と、病院食のような一日の塩分摂取量基準を守った食事をしている人の感受性とは違いますし、また寒い地域に住む人と暖かい地域に住む人の塩味の感受性が違うということは容易に想像できると思います。私の場合、薄味になりがちな傾向にあり、クラスの女性や女性の先生にとっては丁度良いと感じてもらえることが多いのですが、多くの男性にとっては薄く感じるということが多くありました。先生も、お酒を飲む人が、シチュエーションなどに合わせて塩味を考えていくのも料理人、と言っており、そのむずかしさと奥深さを学びました。

料理と塩の関係を知れば知るほど、料理の可能性が見えてきたように思います。美味しい料理を作るには、塩を知り、塩を上手に使わなければなりません。どんな人にも美味しいと言ってもらえる料理を作る、大きなヒントかもしれません。

「大好きなひとと食卓を囲むことが糧になる」

辻調理技術マネジメントカレッジ
小川佳絵

「大好きなひとと食卓を囲むことが糧になる」
ご飯を食べながら友達がそう言っていた時、とても嬉しい気持ちになった。

私がおっと食と関わりたいと思った出来事がある。

2011年3月11日、忘れもしない東北大震災。

東北出身の私は被災地に何度か足を運んだ。

そこでみたものは、計り知れない食のパワー。

その力を心底見せつけられたのである。

人が生きる上で、最も必要なのは食事。何も無くなった地でそれをはっきりと感じた。

暗く疲れた顔の人もあたたかいご飯が人の手から手へ渡ると別人のような顔をする。その瞬間だけでも、幸せになっていたのはわかった。心にも栄養は行き届く。

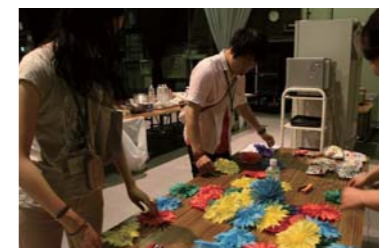
数ヶ月経って再訪問した時には、定食屋さんを始めている被災者の方もいた。

『同じ釜の飯を食う』ときっと地域の力が生まれる。地元で採れる食材からもそんな声が聞こえてきそうだった。

もともと、レストラン (restaurant) と言うのは

レストレ (restaurer) 回復する、元気になるという意味があり、みんなを元気にしたい、そんな気持ちを持った人がはじめたお店だと言う事を授業で教わった。

いつまでも忘れないでいたいルーツである。



2013 Tsuji Student Press Assistant

辻調グループフランス校留学へ向けて

辻製菓マスターカレッジ
柳生柚子

今年の秋、私は辻調グループフランス校へ進学します。残すところあと8ヶ月。学校ではどのようなことをするのか、学校のある街はどのようなところなのか、フランスへと旅立つ前に、フランス校について少しまとめてみることにしました！

まず、私自身がフランス校を選んだ理由について述べておこうと思います。私は将来、日本でパティシエとして働きたいと考えています。それならば、フランスの味、センスを学ぶ必要は無いと思う人もいるかもしれませんが、しかし、私はそうは思っていませんでした。私が学ぶのは、洋菓子であり、あくまでヨーロッパで生まれたものなのです。どんな人がどんな場所で作り始めたものなのか、やはり、行ってみなくては分からないこともあると思いました。また、様々なお菓子にアレンジを加えることも仕事になっていくと思います。そのとき、原型や背景も知らずに、好き勝手なアレンジをしたら、もはや洋菓子と呼べないかもしれません。パティシエとして、洋菓子のことを知り、“本物”を提供するために、その原点はフランスで学ぶしかないと思いました。

辻調グループフランス校は、辻調グループの他の学校、例えば私が在学中のエコール辻東京などを卒業後、社会へ出る前に学んだ分野についての実践力をつけるため、プラスして約1年間通うことのできる上級校のひとつです。この学校には、フランス料理研究課程と製菓研究課程という2つのコースがあり、それぞれの学生が同じ校舎、同じ寮で、お互いの料理や菓子を食べ合っただけで勉強し、生活します。つまり、料理だけ、菓子だけではなく、フランスの食全体を学ぶことができます。また、日本の学校では、ほとんどが“作る”という作業までで完結しますが、フランス校では、作ったら“食べてもらう”ところまでが勉強です。私にとっては、これが魅力的に感じたことのひとつです。実際の現場では、“作る”だけで終わりということはありません。作ったら、必ずお客様に提供するのです。この学校では、それに近いかたちで、より実践的な練習をすることができるのです。

フランス校は、シャトー・ド・レクレールとシャトー・エスコフィエの2つの校舎に分かれ、そのどちらともリヨンに位置しています。

リヨンは、フランス南東部、ローヌ川流れる比較的温暖なローヌ・アルプ地方の首府で、フランスの第三の都市です。ここは、農産物やジビエ(野生の鳥・獣)が豊富で、ブレスの鶏肉、ナンチュアのエクルビスなど周辺地域も含めて豊かな食材に恵まれた場所です。さらに、ミシュランガイドで星を獲得するような一流レストランが数多く集まり、製菓ワールドカップと言われる“la Coupe de Monde de la Patisserie”が開催される場所でもあるため、“美食の都”と呼ばれます。料理・菓子を作るだけではなく、現地の本物の味を知るには、最も理想的な街であると言えます。

フランス校に進学する学生は、日本の学校に在学中、フランス校サポート授業というものを受けます。この授業では、実習で使うフランス語はもちろんのこと、日常のフランス語やフランスの文化などを学ぶことができます。特別に、フランス校で実際に教壇に立つ先生方が授業をしてくださることもあり、自分がフランスへ行ったときのことを、少しイメージすることができました。

前は、ちょうど最後のサポート授業が行われました。去年の春、フランス校へ進学し、半年間の学校生活を経て、さらに半年間のフランス各地での研修を終えて帰国された先輩方が来てくださり、お話を聞かせていただきました。これから留学する私たちへのアドバイス、フランス校に関する質問に対する答えを聞くことができ、とても参考になりましたし、有意義な時間を過ごすことができました。

フランス校で学べることは、数え切れないほどあると思います。確かな技術やスピード、フランスならではの美的センス、お客様に対するスマートなサービス、味を見極める力、コミュニケーション力……。約1年間という短く、貴重な時間の中で、その1つでも多くのことを学び、吸収し、実際の現場に入ったときの自分の自信に繋がるような経験ができたら良いと考えています。

こんにちは、FBの小山裕也です！
2/18に最後の実習がありました！

辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ
小山裕也

短いようで長くて、長いようで短い1年間。
1年だけでは物足りない、そんな学校生活でした。

最後までくらは気持ちよく終わりたい！
って思ってたけど頭と体が思うように動かなくて、
自分まだまだだになって、再確認しました。

4月から就職する人、進学する人。
それぞれの道を歩いていくけど、何年後かにまたみんなで集まって
この一年の出来事をネタにご飯食べたいなって思います。

この一年、本当に濃い1年でした。
最後の実習のメニューで終わります！



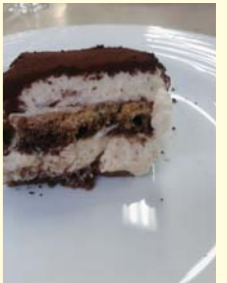
まずは、Anti pasto
< 鴨の燻製サラダ >



Primo piatto
< ファゴッティーニ、
小イカとあさりの
ブロッコリーソース >



secondo piatto
< 平目の塩生地包み焼き >



Dolce
< ティラミス >

エコール辻東京で学んだ一年～日本料理・和食のこれから～

辻日本料理マスターカレッジ
高橋寛樹

私は、この春から、カウンタースタイルのお店で修行をする。
カウンターでは、お客様と正面から向き合い、
料理を提供する。
お客様との程よい距離感で、会話を楽しむことも大事である。

私は茶道の校外学習で茶道会館へ行った際、北見宗幸先生の点てたお抹茶を頂いた。
北見先生は、生徒全員がお抹茶を味わった後で、こうおっしゃった。
「私は、皆さんのためにお抹茶を命懸けで点てました。」

これは、料理にも通じる日本人の「おもてなし」である。
料理屋にお食事しに来ていただくお客様も、その店の料理を本気で食べに来る。
それも、お金を払ってである。
命懸けで作った料理を供さなければ、失礼にあたる。また、お店の内装や接客ももちろん、手を抜いてはいけない。

和食が世界無形文化遺産に登録されて世界の注目が集まる中、この「おもてなし」にも更に注目が集まると思う。

私は、この一年、エコール辻東京で学んだお客様からお金を頂く料理の基礎と
おもてなしの心を、修行に励み磨いて、立派な板前になります。

2013 Tsuji Student Press Assistant

『私の学んだ食とは』

辻製菓技術マネジメントカレッジ
川崎未智

こんにちは！
辻製菓技術マネジメントカレッジの川崎です！
今回は、『年間を通してのTSPAの活動を通して学んだこと』をまとめという形にして話を進めていこうと思います！

私は約1年間、TSPAの活動に関わる中で、様々な仕事をする方々と関わらせていただきました。
今回のまとめでは、これらの活動のなかでより強く感銘を受けたものや印象に残ったものについての話をできるだけ、…できるだけ！まとめらしく、まとめて話そうと思います(笑)

TSPAで一番最初に外部の方からの講義を受けたのはPR会社の方でした。
新聞とメディアの関係についてと、料理を文章にしたときのアピールポイント、どんな画像が印象に残るのかなどの要点を教えてくださいました。

印象に残る講義といえば、プロのカメラマンさんを招いての講義もありました。ここでは、今、身近で持たれているスマートフォンではどうやって撮ることが良いのか、その撮影方法を直接被写体（もちろんケーキなど、製品です）を撮りながら学ばせてもらいました。

この二つからは料理人でも解らないような、大衆の人々に対する食のアピール・アタックポイントを学ばせていただきました！

ル・コルドン・ブルーで行われた和歌山県のテロワールを扱ったイベントでは、フランス料理・レカンの高良シェフが招かれ目の前で調理していただきました。和歌山県の方たちもいらして、和歌山の特産品やこれから有名にしていこうとしている食材の紹介をしていただきました。

古典菓子研究会では、その時々で変わる課題を巨匠である数々のシェフたちが目の前で実演を行い、試食をして色々なお話を聞き、昔を振りかえります。そして現代だからこそ、新たな材料や製品の発表を各企業がして、今の時代に繋げていくという流れで講義が行なわれました。

そして、これこそが私がTSPAとして活動していて、料理（主にフランス料理）についての知識をたくさん増やしてくれたものです。辻静雄生誕80周年記念で開催されていた辻調整です。

ここでは、約1か月毎に辻静雄校長先生と交流のあった方などをお呼びして、そのときの本（テーマ）に沿って話をさせていただきました。

私がこの辻調整に参加していて驚いたのは、ゲストとして参加する方が料理の業界に直結する職業の人がそんなにいらっやらないことでした。ですが実際に講義が始まると、どの方も料理に対する関心や知識が本当に深く、勉強勉強の講義でした！

そして辻静雄校長先生が多方面の職業の方々に人脈があることにも驚かされました。

このとき、『料理の世界は、多方面との密接な関わりがあって、はじめて大衆に広く伝わっていくのだ』ということをきちんと理解できたように感じました。

TSPAでは、直接料理人の方たちと関わるというより、食を広めるサポート、広報を仕事とする方たちと関わって、普段の学校生活とはまた違った視点から『食』について勉強をさせてもらいました。

料理人からの視点だけではつい片寄ってしまい、食べてくれる人を無視した料理になってしまうことが、時々おきてしまうようです。ですが、このTSPAを通して私は食に関わる仕事をする人々と接し、「至極当然である」ことを改めてちゃんと学びました。

それは『ただ美味しいだけでは人は集まらないし、お店は繁盛しない。』ということでした。

学んだのは、食べてもらう人にどうやって自分の作ったものに興味をもってもらい、どうやって食べに来てもらうのか、それをどんな方法で広報していくのか、その広報の部分の『スキルの重要性』をこのTSPAで教えてもらうことができました！

また、その広報の仕事をしている方のお話を聞いていると皆さん、元々は食を主にした仕事ではなかったそうです。例えば、歴史の仕事をしていて、食が政治に関わるほどのことなんだと知り、食について興味を持つなど……。このように途中で食の仕事に興味をもって本格的にこの業界について調べたり、入るひとが多いのでは？と活動を通して感じました。

TSPAの活動内容は、『食について』ただシンプルにこの事についてだったと思います。そして、私はこの1年の活動で様々な方と関わり、思いました。

食とはある意味、どこにでも繋がることのできる、最強の『コミュニケーションツール』なのではないかと。つまり、食というものを媒体にして私たちはどんな人々とも繋がれるのではないかと？そう思いました。

まだまだ自分が将来的にどんな菓子屋を目指すのか・作りたいのかなど具体的なものはないけど、どんな人々とも繋がれるのなら、私は平和をテーマ（モチーフ？）にしたお菓子（やお店）を作りたいなとこのTSPAの活動を通して思いました。

