

＜辻調理師専門学校 × 韓国・慧田(ヘジョン)大学校 教育連携活動＞

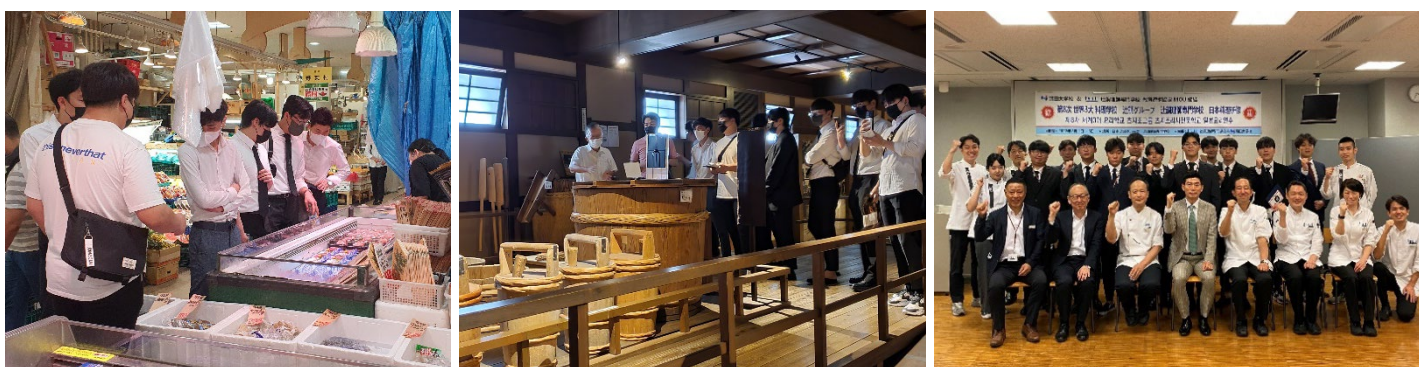
3年ぶりに「日本料理研修プログラム」を実施

韓国から12名の学生が来校し、日本の食文化を学ぶ

食のプロを育成する辻調理師専門学校(大阪市・校長:辻芳樹)は、韓国の慧田(ヘジョン)大学校と2015年に教育連携協定を締結して以来、毎年夏休みを利用して、同大学校の学生に1週間の日本料理研修プログラムを実施してきました。2020年以降、新型コロナウイルス感染症の世界的流行により、両校の交流はオンラインのみに制限されていましたが、今年ようやく対面での授業が実現し、3年ぶりに韓国から12名の学生を迎えて、8月1日から5日間の日本料理研修プログラムを実施しました。



初日は調理理論の講習から始まり、実習では、1人1尾の鯛をさばいて刺身やあら煮を作ったり、筑前煮やかつ丼などの調理を通して、食材や調理器具の扱い方も学びました。また最終日には“寿司屋”を模したシミュレーション実習も行いました。客役は好きな寿司ネタをオーダーし、オーダーを受けた学生は職人になり切って寿司を握るという内容でしたが、所作が様になっており、授業はとても盛り上がりました。校外学習では大阪の木津市場や道具屋筋、酒蔵などを見学し、日本の風土に触れながら食文化について学びを深めました。5日間という短い期間でしたが、「日本で料理を学べることをとても楽しみにしていた」「卒業したら日本に留学したい」などの声もあり、日本の魅力を存分に体感できたようです。



今回の研修ですべての通訳を担当した、韓国出身の辻調理師専門学校の在校生たちは、本校の教員とともに、調理技術だけでなく、料理の概念や文化、海外からみた日本料理の視点などを交えながら、カリキュラムの学びがより深まるよう、慧田大学校の学生たちをサポートしてくれました。「ただ訳せばいいのではなく、料理を理解しなければいけないので、自分自身とても勉強になった」「韓国にはない食材についてはどう説明すればよいか難しかったが、楽しい1週間だった」「自分たちも授業のモチベーションが上がった」などの感想が寄せられました。

今後も辻調理師専門学校は、日本料理の技術・文化習得のためのカリキュラム提供をはじめ、慧田大学校との教育連携を深めて参ります。