

＜辻調理師専門学校×海外教育機関 連携活動＞

今年も韓国の慧田大学校・慶熙大学校の学生が来校
「日本料理短期研修」を実施、和菓子授業も要望

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、今夏も韓国の慧田(ヘジョン)大学校から12名、慶熙(キョンヒ)大学校から20名の学生を受け入れ、それぞれに「日本料理短期研修」を実施しました。

2015年に教育連携協定を締結した慧田大学校は、ホテル調理外食学部日本料理専攻のクラスを持つ2年制の大学で、韓国ではレベルも人気も非常に高い学校です。今回は12名の学生が来校し、7月31日～8月4日の5日間、だしを引いたり、鯛をさばいて造りにしたり、煮物・蒸し物など基本の調理法について学ぶ講義と実習のカリキュラムを受講しました。また木津市場や刃物専門店、酒蔵なども見学し、本校の留学生とも交流しながら短くも内容の濃い時間を共に過ごしました。恒例の“寿司屋”を模したシミュレーション実習では好きな寿司ネタを自由にオーダーし、職人になりきった学生が寿司を握るという内容で大変盛り上がりしました。



次いで来校したのは、今年で2回目となる慶熙大学校の学生20名です。同大学校の学生たちはホテル観光大学という学部にも所属しており、普段は経営学をはじめ外食産業学、調理科学などを学んでおり、調理実習の経験は少ないものの、基本的には慧田大学校と同様のカリキュラムを受講しました。加えて、日本料理の歴史や器・包丁など日本の食文化を学ぶプログラムも追加し、中休みを含む8月17日～8月24日の8日間、日本に滞在して様々な体験をしました。また同大学校からは和菓子についてもリクエストがあり、本校としては初めて、海外の教育機関に和菓子の授業を実施しました。学生たちは「練切」の技術には苦戦していましたが、先生のデモンストレーションで完成した練切の美しさに感嘆の声を上げていました。また抹茶を点てたり、自国の文化と似て非なる日本の文化を楽しみながら授業に参加していました。

辻調理師専門学校は海外の学生が日本に興味を持ち、日本の食文化に触れた経験を広く発信し、彼ら自身が食文化の担い手になってくれることを期待しています。今後も様々な海外の教育機関と連携を深めてまいります。

