

**和歌山大学×エコール 辻 大阪(辻調グループ)×和歌山県**

**「地域プロデューサーとしての製菓技術者」育成講座を開講**

**生産地と消費地を繋ぐ人材育成**

エコール 辻 大阪(辻調グループ、校長：辻芳樹)は、2014年より和歌山県との共同プロジェクト「和歌山食材テロワール事業」に取り組んでいます。本プロジェクトは官学連携事業を通じて、Iターン・Uターンを希望する学生への支援、生産地・生産者を知る料理人・パティシエの育成、和歌山食材の魅力発見がメインテーマになっています。5年目となる今回、新たに和歌山大学と連携し、6月から半年間の「地域プロデューサーとしての製菓技術者－食と農のこれからを考える－」育成講座を開講します。受講対象は、本校学生50名。講座内容は、「地域プロデュースの実践」、「和歌山の食と農による地域活性化」などの講義と和歌山県海南市の下津みかん生産地での就農体験や生産物調査となっています。また、講師には本校卒業生で、和歌山県内にあるパティスリー「ル・パティシエ・ミキ」の三鬼恵寿氏や「パン工房カワ」の町山恵留夫氏をIターンのロールモデルとして迎え、本講座最終回には学生たちが学びの成果を発表します。

そして、本講座は和歌山大学のJAわかやま寄付講義「食と農のこれからを考える－21世紀問題群－」と講師の乗り入れがデザインされており、10月には辻調理師専門学校 産学連携教育推進室 室長の尾藤環が「日本版ガストロノミーと文化の創造」について同大学で講義を行います。「地域」「農」「食」をテーマに、和歌山大学、エコール 辻 大阪、和歌山県が連携し、生産地と消費地を繋ぐ人材育成に取り組みます。

**－講座内容－**

日時	場所	内容	講師
6月4日 16:30～	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山食材テロワール事業 概要説明」	辻調理師専門学校 産学連携教育推進室 室長 尾藤環
6月19日 16:30～	エコール 辻 大阪	講義 「地域プロデュースの実践(仮)」	一般社団法人 元気ジャパン 代表理事 渡邊賢一氏
7月2日 16:30～	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山の農業・食と農による地域活性化(仮)」	和歌山大学 地域活性化総合センター 教授 岸上光克氏
7月10日 16:30～	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山食材に関する取り組み」	パティスリー「ル・パティシエ・ミキ」 三鬼恵寿氏
7月26日	和歌山県海南市	みかん園地訪問、摘果作業 体験、生産者との交流	※和歌山食材テロワール事業
1月12日	和歌山県海南市	蔵出しみかん・選果場・工場 見学、生産物調査	※和歌山食材テロワール事業
1月29日 16:30～	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山食材の活用」 活動の総括と学生発表	「パン工房カワ」 町山恵留夫氏

※和歌山食材テロワール事業…和歌山食材のその土地ならではの生育環境(生育地の土壤、地理、地勢、気候、栽培方法)などによる特徴をワインになぞらえて和歌山食材テロワールと称し、和歌山ならではの食材のおいしさを発信している事業です。

※和歌山大学 JAわかやま寄付講義「食と農を考える－21世紀問題群－」…次世代を担う学生や、一般の方を対象に食育教育を通じた農業理解醸成を目的とした講義です。

<ご取材／報道に関するお問合せ>

◎辻調グループ企画部：渡邊、塩田 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com