

## 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 —「地域」「食」「農」を繋ぐ製菓技術者の新たな可能性を考える—

エコール 辻 大阪(辻調グループ、校長:辻芳樹)は、「地域」「食」「農」を繋ぎ、幅広い視野をもって「食」に取り組む人材の育成を目的に、昨年に引き続き2019年7月より半年間の課外研究講座「地域プロデューサーとしての製菓技術者育成講座」を開講いたします。

本校は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(※)」に取り組んでおり、その一環で本講座を実施しています。官学連携事業を通して、Iターン・Uターンを希望する学生への支援、生産地・生産者を知るパティシエの育成、テロワールへの理解、和歌山食材の魅力発信がメインテーマになっています。

和歌山食材テロワール事業のプログラムを全て組み込んだ本講座は、これまでの和歌山県内の生産地訪問に加え、様々な有識者・生産者を講師にお招きした講義を複数回実施することで、より学びを深めるカリキュラム内容となっています。6年目となる今回、受講を希望した学生40名を対象に実施いたします。講師には和歌山大学の岸上光克氏、Iターンのロールモデルであり、地域プロデュースを実践しているパティスリー「ル・パティシエミキ」の三鬼恵寿氏や「パン工房 Kawa」の町山恵留夫氏などをお迎えします。



本講座では生産から消費までの一連の流れを理解し、「地域」を舞台に「食」がどのように貢献できるのか、パティシエが果たす社会的役割について考えます。今年度も、エコール 辻 大阪は和歌山県と連携し、様々な方々との交流を通して、「地域」「食」「農」をテーマに、生産地と消費地を繋ぐ人材育成に取り組めます。

### — 講座内容 —

日時	場所	内容	講師
7月1日 16:30~	エコール 辻 大阪	講義 「講座の概要説明」	尾藤環 辻調理師専門学校 産学連携教育推進室 室長
7月4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」	岸上光克氏 和歌山大学 食農総合研究所(地域活性化総合センター)教授
7月17日 16:30~	エコール 辻 大阪	講義 「山椒テロワールについて」	南秀和氏 ながみね山椒連絡協議会副会長 野上山椒部会部会長
7月26日	和歌山県	山椒収穫体験	※和歌山食材テロワール事業
10月8日 16:30~	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山の豊かなテロワールを全国に」	三鬼恵寿氏 パティスリー「ル・パティシエミキ」
10月24日 16:30~	エコール 辻 大阪	講義 「みかんテロワールについて」	岡畑浩二氏 しもつ柑橘部会部会長
11月22日	和歌山県	みかん収穫体験	※和歌山食材テロワール事業
12月9日 16:30~	エコール 辻 大阪	講義「和歌山食材の活用 -古座川町におけるジビエの取組-」	町山恵留夫氏 「パン工房 Kawa」

※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(生育地の土壌、地理、地勢、気候、栽培方法)などの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。

<ご取材／報道に関するお問合せ>

◎辻調グループ企画部:尾藤、渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:[tsujichopress@tsujicho.com](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)