

＜辻調×石川県・能登エリア＞現地体験型学習「能登フィールドワーク」 能登の生産者と食材に触れる 3 泊 4 日の研修終了

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、石川県・能登エリアにおいて、10 月 11 日～14 日の 4 日間で、現地体験型学習プログラム「能登フィールドワーク」を実施しました。対象は、2021 年度開設の新学科「日本料理クリエティブ経営学科(2 年制)」「日本料理本科(1 年制)」の学生で、希望者 22 名が参加しました。

本プログラムは、同校における美食体験研修「北陸レストラン食べ歩き」を前身とし、内容を「体験型」にシフトさせて拡充したものです。食材が生まれる場所に足を運び、農作物、水産物、狩猟肉(ジビエ)、調味料(塩、醤油)、工芸品(輪島塗)の生産過程を学び、生産者と交流し、調達した食材を用いて調理して口にする、そして現地の料理店で学びながら食事をするまでをパッケージしています。料理人は、食材選びの目を養うことに加え、ただ質が良い食材というだけでなく、「良い」の向こうにある生育環境、生産者の幸福、未来への影響までも考えて行動することを求められます。それは生産者と料理人が、互いになくってはならない存在だからです。今回の経験は学生にとって、「畑から皿まで」を実感するとともに、料理人として社会に出た時に何が出来るか、またどうあるべきかにも真剣に向き合う機会となりました。



▲七尾市の日本料理店「一本杉 川嶋」にて



＜学生の感想(一部抜粋)＞

- ・料理店を営むために大切なことは、おいしい料理を作るだけでなく、生産者や周囲の人たちとの信頼関係だとわかった。
- ・生産の現場を、実際携わる方の「生の切実な声」を通して学んだので、食材に対する向き合い方や扱い方が変わった。
- ・星つきの料理店は緊張したが、今回の経験によって、普段でも食べに行けるという自信がついた。
- ・器に対する見方が変わり、関心が高まった。さらに学びを深める必要性を感じた。
- ・将来自分の店を出すときのイメージの輪郭が、具体的な形としてはっきりと見えてきた。
- ・地元食材で料理を作り、ふるまうという体験では、現場に出たときの調理スキルとスピードの向上の必要性を感じた。
- ・学生のうちしかできない体験ばかりで、全て身になる。後輩にはぜひ参加してほしいと、自信を持って薦めたい。

能登フィールドワーク・プログラム概要

●募集要項

期間 2021 年 10 月 11 日(月)～10 月 14 日(木)
募集人数 30 名(最少催行人数 16 名)

●旅程概要

① 1 日目 10 月 11 日(月)大阪駅→七尾駅(石川県)

[海洋・水産物] のと里山里海ミュージアム
[昆布] 昆布海産物處 しら井
[醤油] 鳥居醤油店
[食事] ①日本料理店「一本杉 川嶋」
②すし屋「松乃鮨」
③すし屋「千代ずし」
※2 グループに分かれて訪問



② 2 日目 10 月 12 日(火)

[製塩] 塩づくり(揚げ浜式製塩)
[皆敷] 能登里山散策
[狩猟肉] シビエ学習
[能登野菜] NOTO 高農園
[食材買い出し] 直売所、小売店など
[食事] ①地元婦人会による「能登伝統料理」(ごっつお飯)
②民宿の料理(現地食材を味わう)



③ 3 日目 10 月 13 日(水)

[海産物水揚げ] 鰻目(えのめ)漁港、刺し網漁
[食事・調理] 現地食材を用いて、学生が調理。生産者と懇親会



④ 4 日目 10 月 14 日(木)輪島→金沢駅→大阪駅

[食器] 輪島塗工房「輪島キリモト」等
[食事] フランス料理店「L'Atelier de NOTO ラトリエ・ドウ・ノート」

