

<和歌山大学×エコール 辻 大阪×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」修了

-「地域」「農」「食」を繋ぐ製菓技術者の新たな可能性を学びとる-

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。5年目となる今回、新たに和歌山大学と連携し、2018年6月にスタートした「地域プロデューサーとしての製菓技術者育成講座—食と農のこれからを考えるー」全7回を修了しました。

本講座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・発信がメインテーマになっています。エコール 辻 大阪の学生50名が参加し、和歌山県内で活躍するパティシエ・研究者の方による授業、同県での農業体験などフィールドワークを通し、普段学校で学んでいる製菓理論・製菓技術に「地域との連携」、「農業」を合わせることで、パティシエの社会的役割とその可能性を深く理解しました。

和歌山大学教授の岸上光克氏からは「和歌山の農業・食と農による地域活性化」についての授業をしていただき、本校卒業生でIターンのロールモデルでもある三鬼恵寿氏(ル・パティシエ・ミキ)と町山恵留夫氏(パン工房カワ)からは、パティシエからみた和歌山食材の魅力と活用事例、パティシエとしての働き方や心構えについて教えていただきました。みかん農園への訪問では、摘果や収穫作業、下津地域の特産品である「蔵出しみかん」の貯蔵庫を見学しました。気候の特徴とそれを活かした農地環境、地域ブランディングへの活用を理解し、「地域」×「農」×「食」の相乗効果を学びとりました。

また、本講座での学びを通して食材に対する自身の意識がどのように変化したのか、将来どのようなパティシエとして活躍したいのかについてグループワークを実施し、発表しました。



▲エコール 辻 大阪で行われた授業の様子



学生たちは「もっと俯瞰的に物事を見る必要があると思った。[消費者だけではなく、生産者の意見も取り入れたお菓子を作りたいと思う。双方の意見を反映することができるのがパティシエの役割](#)だと理解できた。」「和歌山の食材を使った商品開発の話で、小さな規模でやっていたことがいつの間にか大きくなつていき、町の活性化につながるというすばらしい取り組みだと思った。人口増加にもつながり、1つの商品の可能性はすごいものだと思った。」「[日本人の食の変化によって生産者の方々も悩まされていることを知り、食材を扱うパティシエの立場でできることを考えるきっかけになった。](#)」「地産地消の状況や[和歌山食材を商品化するまでの道のり、またその検証など一連の流れを学べたことが有意義](#)だった。」などの感想を述べました。

今後もエコール 辻 大阪は学生の「皿の外」の学びを深める教育コンテンツの開発と生産地・消費地を繋ぐ人材育成に取り組みます。