



新世紀のキャンパス

Campus of New Century

ニチエイ調理専門学校



キッチンスタジアムを思わせる「Il Teatro」は、イタリア語で“劇場”。鉄製の手すりは稲穂をモチーフにしたオーダーメイドだ。



「Il Teatro」では、著名な調理師のデモンストレーション調理や、調理器具の企画展、企業の試食会などを実施。

石張りのエントランスホールとシャンデリアが豪華なヨーロッパアンティークスタイル。



1クラス40人の調理実習室には10台の調理台を設置。4人で1台を使用でき、1人1枚ずつまな板を置ける余裕のスペース。

昭和52年設立、愛知県で最も古い歴史を持つニチエイ調理専門学校は、2007年4月新校舎に移転した。

調理師は感性が求められる仕事。そうした感性を養うには、手で触り、目や鼻、舌で確かめると5感を研ぎ澄ます必要がある。新校舎はこの感覚を磨ける校舎にしたかったと磯村崇史学園長は語る。

流行のモダンとは一線を画すクラシックスタイル。あえてそうしたのには理由がある。料理は基礎に始まる本物の原点を知ってこそその創作。社会に出て何かにつまづいた時にも、原点に戻ることのできる挫折に強い調理師に育って欲しいとの願いからだ。

建築素材は手触りにこだわった。天然石の床、鉄製の手すりなど、自然界に存在する素材を厳選してふんだんに使用した。古くなることで味が出るのも天然素材の特徴だ。器にもこだわった。名古屋に近い陶磁器メーカーを中心に、洋食器はノリタケ、ナルミ、和食器は



ディスプレイでは、調理師の目線から手元を写した映像をモニタリングできる。

瀬戸、美濃、織部、志野とこだわり、中には人間国宝の作品も混じる。1クラス40人なら40枚同じ皿というのが多くの調理学校だが、同校は上質の食器を自分で選び、それにマッチした盛り付けをすることで、若いうちから本物の良さに触れてもらいたいと考えた。

3～6階にそれぞれ和食、イタリアン、フレンチ、製菓の調理実習室がある。カメラやディスプレイ、ハイパワーの調理器具、マイナス40度まで急速冷凍できる冷蔵庫など、感性とは一変、実習室には最新の設備をそろえた。器具の進歩

で、調理師の働く環境も変わってきたという。力仕事はどうしても多かった調理場だが、女性の力でも器具の移動が可能になった。またIH(電磁調理器)の普及で調理場の温度も変わった。炎が主流だった頃は、冬でも汗だくなるほど調理場が暑く、顧客の温度感がつかめなかった。これは味覚にも影響を与えるという。熱効率もよいIHは高級店で主流になりつつある。こうした進歩に対して、調理学校として、なるべく現場と同じ環境を生徒に提供したいとの思いがあるのだ。



レストラン内の本物の暖炉では、今後直火料理の実習も予定。

500円でフルコースのランチを食べられるレストラン「LA MAR(海)」は、学生が調理や給仕と全てのサービスを行う実習レストラン。



各調理実習室に設けられた試食コーナー。きちんとテーブルについて食事することで、顧客の視点から食事を楽しむ目を養う。

調理は遊びがないとつまらない世界だからと、実習室の入り口扉も、和食「オレンジ」、イタリア「グリーン」などにカラーリング。