

# Top Interview

トップインタビュー

— 変革に挑む —

まとめ／山本裕二、堀水潤一 撮影／伊藤菜々子

## 辻調 調理師専門学校 校長 辻芳樹



### 2016年、3年制新学科を設置予定。 調理技術に加え 「考える力」を育成したい

# 完

成されたクラシックな料理は非の打ち所のないものです。しかし、それをなぞるだけでは新しいものは創造できません。育成したいのは、旧来の料理を再現するにとどまらず、テーマ、コンセプト、哲学を自ら考え、調理技術によって具体的な料理に落とし込める人材。これこそ「高度調理技術マネジメント学科」(3年制)の設置を計画している背景です。

学科開設に合わせて新校舎の建設も進めています。西洋・日本・中国料理の専門設備を備えたシミュレーション実習室やアクティブラーニング対応のICT機器を備えた教室、研究型調理実習室のほか、学生や教職員が議論する空間も設けます。

1年制の調理師本科や2年制の調理技術マネジメント学科では時間的な制約で実施できないことも試み、成果をフィードバックする予定です。単に年数を積み上げるのではなく3年間をトータルにとらえたディプロマポリシーを整え、新しいカリキュラムを構築していきます。

具体的には最初の1年半で徹底した技術・理論教育を行うとともに、学生自ら進む料理分野を決定。2年の後期からそれぞれのテーマに基づき、半年間のフィールドワーク「キャリア形成実習」に向きます。異なる3カ所の企業・施設で実務を学ぶとともに実習成果を振り返る機会を設けます。そして最終学年の1年間で「総合演

習」に取り組むという流れです。そこでは、学生自ら設定した研究テーマを深く掘り下げていくこととなります。テーマによっては実習先が、飲食施設ではなく、食品メーカー、病院、介護福祉施設、リゾート関連施設になるかもしれません。仮に精進料理をテーマに選んだ学生がいた場合、禅寺で研修することもあるでしょう。主体的に研究テーマを見いだせる学生を育てることもわれわれの教育力だと考えています。

このように同学科では、研究を通して学生が自ら課題を設定し解決するという広がりをもたせませんが、強調しておきたいのは、あくまで主軸は技術教育に置かれている点です。料理人はお客さまを相手にする仕事という原点から離れることはありません。持続可能な飲食業の担い手であるという前提に立ち、そのうえで、業界にイノベーションをもたらす力を備えた料理人を育てたいのです。本校は55年にわたって技術教育の体系化を図ってきました。そこには絶対の自信をもっています。そのうえで、学生の考える力を養うためのカリキュラムを積み上げることが、3年制の学科を立ち上げる最大の意義です。

【校長プロフィール】つじ・よしき●1964年生まれ。11歳で渡英。フェティス校卒業後、米国で文学士号取得。93年より現職。2000年、主要国首脳会議(九州・沖縄サミット)にて首脳晩餐会料理監修。04年、内閣官房長官知的財産戦略本部コンテンツ専門調査委員就任。10年、アメリカで開催された国際料理会議で組織委員を務める。

【学校プロフィール】1960年辻調理師学校として創設。1年制の調理師本科、2年制の調理技術マネジメント学科に加え、2016年、3年制の高度調理技術マネジメント学科の設置を計画中。