Tsujicho Group Alumni Network　辻調グループ 卒業生ネットワーク「コンピトゥム」

Compitum 2013

published October 2013
by the COMPITUM-Tsujicho Group Alumni Network Office
3-16-11 Matsuzaki-cho Abeno-ku Osaka City #545-0053
Tel.06-6629-6452 Fax.06-6627-1106

特集

辻静雄生誕80周年
辻静雄、食と言葉と人生と。



tsuji

辻静雄生誕80周年

西洋の食文化を日本に伝え、多くの名料理人を育てた稀代の教育者、料理研究家「辻 静雄」。

辻 静雄の遺した名著が、待望の復刊!!

辻静雄ライブラリー

辻静雄ライブラリー／全7巻
判型：四六判／ソフトカバー／
予価：1,995円（税込）
発行：株式会社 復刊ドットコム
〒150-0036 東京都渋谷区南平台町16-17
渋谷ガーデンタワー10階
TEL：03-6800-4460　FAX：03-3461-2047



『フランス料理の手帖』（解説：辻 芳樹）
2013年7月20日発売



『うまいもの事典』（解説：阿川 佐和子）
2013年8月21日発売



『エスコフィエ』
（解説：鹿島 茂）
2013年9月発売予定



『舌の世界史』
（解説：大岡 玲）
2013年10月発売予定



『フランス料理を築いた人びと』
（解説：西川 恵）
2013年11月発売予定



『料理人の休日』
（解説：福田 和也）
2013年12月発売予定



『料理に「究極」なし』
（解説：石毛 直道）
2014年1月発売予定

※復刊ドットコムサイト（http://www.fukkan.com/）、または全国書店でお求めください。

復刊ドットコム × 代官山 蔦屋書店　料理の名著 復刊プロジェクト第1弾！

CONTENTS

辻調グループ 卒業生ネットワーク「コンピトゥム」
Compitum 2013
Tsujicho Group Alumni Network

03 コンピトゥム設立15周年記念鼎談
コンピトゥム会長 山根大助 × コンピトゥム副会長 内海隼人 × 辻調グループ代表 辻芳樹

08 特集：辻静雄、食と言葉と人生と。

10 書斎のなかの辻静雄。
辻静雄が記した数々の著作のなかから、辻調グループの職員が選んだ、記憶にのこる言葉たち。

16 私の辻静雄 谷昇／西山逸成／大岡玲

22 辻静雄フォトギャラリー

26 特別対談 フードコラムニスト 門上武司 × NARISAWAオーナーシェフ 成澤由浩

31 全国うまいもの縦断

48 創る人 宮崎辰
サービスの時代を到来させるためなら、どんな礎になってもいい。

55 辻調グループ卒業生 新規開店情報

60 進化する辻調グループ
辻調理師専門学校／辻製菓専門学校／エコール辻 大阪／エコール辻 東京／辻調グループ フランス校／辻調理技術研究所／辻製菓技術研究所

64 第4回 辻静雄食文化賞

66 コンピトゥム支部活動レポート

70 コンピトゥム活動レポート
韓国支部／愛媛支部／島根県辻調グループ卒業生交流会／三重県辻調グループ卒業生交流会









Jocelyn Deumié
ジョスレン・ドゥミエ



ルージエの専任料理アドバイザー

大阪をベースに、日本とアジア各国でルージエ商品をプロフェッショナルなお客様に紹介し、様々なレシピを開発、フォアグラの扱いやその生かし方をアドバイスするルージエの専任アドバイザー ジョスレン・ドゥミエ。



スーパーフレッシュ急速冷凍
フォアグラ・ド・カナール
ミニエスカロップ（25〜40g）

1ポーションあたり
平均30gの使いやすく、
かわいいミニサイズ。

そのため新鮮な生のフォアグラ同様にポワレなど加熱をしても脂の溶け出しが少なく、歩留まりがよく経済的です。切りそろえる手間、切り落としなどのロスもありません。解凍せずに、必要な数を取りだして、冷凍のまま焼き色を付けられます。ストックも簡単で安心です。

安定したクオリティと使いやすさ!

この大きさを生かしてカクテルパーティーのおつまみ、タパス、フィンガーフード、アミューズ、フォアグラバーガー、温かい前菜、お椀の具や、スープのガルニチュール、フォアグラバーガーなど、バー、レストラン、バンケットなどの現場で様々なレシピに存分に生かせます。屠鳥直後まだ鴨の体温（40℃）が残っている1時間以内にフォアグラの中心温度を一気にマイナス18℃まで下げるルージエ独自の“スーパーフレッシュ急速冷凍”により安定したクオリティが得られます。



フォアグラのポワレ、紫蘇風味のホットソース

材料（4人分）
- フォアグラ エスカロップ(25-40g) ‥ 8枚
- 紫蘇の葉 …… 8枚
- 赤唐辛子(生) …… 2本
- エシャロット …… 2個
- 紫蘇ドレッシング …… 300ml
- グリーンタバスコ ‥ 適量
- オリーブオイル …… 500ml
- 海苔 …… 1枚
- シブレット(小口切り)

作り方
- ●赤唐辛子の種を取り除き、細かいブリュノワーズにする。
- ●エシャロットを極みじん切りにし、赤唐辛子と一緒に紫蘇ドレッシングに漬け込む。
- ●海苔と紫蘇はサーブする直前に細切りにする。
- ●エスカロップをポワレする。
- ●同時に、赤唐辛子、エシャロット、ドレッシングを混ぜておいたものにオリーブオイルとタバスコを加え、温度70℃になるまで温める（注意:焦がさないように、また、エシャロットの歯ごたえを残すようにする）
- ●盛りつけをする。ソースをお皿に載せる際にシブレットの小口切りを加える。
- ●仕上げに海苔と紫蘇の細切りを載せる。

ROUGIÉ SARLAT
www.rougie.jp

輸入販売元
株式会社アルカン
TEL 03-3664-5114（東京）
06-6242-7501（大阪）

CONPITUM 15th Anniversary

コンピトゥム設立
15周年
記念鼎談

SPECIAL TRIPARTITE TALK



活性化と情報と交流と。コンピトゥムのこれからについて話そう。

コンピトゥムのこれからについて話し合いませんか？辻芳樹辻調グループ代表の誘いに、貴重な時間を割いてくれたのが、コンピトゥムの山根会長と内海副会長。話の冒頭、「コンピトゥムの活性化なくして学校の繁栄はない」と辻芳樹は言った。言葉の裏には、辻調グループは調理師を育成するだけの教育現場ではないという強い意識が滲む。あえて誤解を恐れずに言えば、卒業生が料理人として成功させる力と場を提供しなければ、学校の存在意義はないということでないだろうか?その意味でも、卒業後のさまざまな交流の場となる校友会コンピトゥムが担う役割は大きい。それについて山根会長、内海副会長はどのような抱負を抱いているのか。

www.suicplus.com

フランス校「シャトー・ド・レクレール」のワインは、
今年もスイックプラスから、
コンピトゥムの皆さまだけに
お届けいたします。







～ワインのある風景～
株式会社 スイックプラス
〒101-0043 東京都千代田区神田富山町1番地2 TKKビル3F
TEL:03-5297-5021（代）FAX:03-3254-5830

私たちスイックプラスは
まだ見ぬフランスワインを
見つけ出し
一流ホテルと
著名なレストランのみに
直接お届けしています。

CONPITUM 15th Anniversary

コンピトゥム設立
15周年
記念鼎談

SPECIAL TRIPARTITE TALK

活性化と情報と交流と。コンピトゥムのこれからについて話そう。

地方とコンピトゥム。

辻　校友会コンピトゥムは、卒業生のみなさんに生涯学習の場、そして情報の場を提供するという趣旨でスタートしましたが、実はそれだけではなく、業界も学校も卒業生も、それぞれがもっと大きなビジョンで共有、享受できるものを生み出す場に発展させようとしています。ただそのためには戦略的な部分が少し不足していたのは事実です。そこでコンピトゥム誕生15周年の今年、一度、会長と副会長とこれからについてお話しできればと、お忙しいなか、お集まりいただきました。

山根　会長という大役をやらしていただいて、今年で7年目に入ります。あっという間でした。会ができてからちょうど中間あたりにお引き受けしたのですかね。当時は「こんな若輩でいいのか？」というのが自分のなかにありました。そのとまどいはなくなってきましたが、まだ、なにかできているということはなくて、これからと思っています。

辻　コンピトゥムの存在とか意義は大切だと思われますか？

山根　そうですね。学校で校友会がきっちりと機能しているということは、卒業生にとってはすごく安心材料だと思います。先輩たちもいて、ずっとではないけれど卒業生をケアしてくれるということは、絶対にプラスに作用します。いい学校というのは、僕はそういうものだと思うんですよ。コンピトゥムはそのための組織なんだと理解していました。でも今は、それプラス、コンピトゥムとしては何かもっと独自のことができないのかなと模索しています。今年以降は自分ももう少し積極的に参加できることはなにかと考えて、行動し、呼びかけ、実現していきたいですね。

辻　ありがとうございます。内海副会長はいかがでしょうか？

内海　今一番大事なのはコンピトゥムがただの同窓会としての集まりの会だけで終わるのではなくて、学校も、卒業生も、さらに業界全体もみんながよくなる会にしなければいけないっていうことをすごく感じますね。そのためには和食と洋食と製菓とかいろいろな人たちが腹を割って、辻調グループの卒業生という意識で一体化して、卒業生や学生のためになにができるのかを考えて実行していくことが一番大事じゃないかなと考えています。料理の世界は、フレンチはフレンチ、和食は和食、製菓は製菓という世界ができあがっています。それを崩して一体化できるのは、ひょっとしてコンピトゥムというつながりではないでしょうか。

山根　確かに、13万人という卒業生がいて、かなりの数が飲食業界で活躍している調理師学校って日本中探しても、たぶん類をみないというか。どこ探してもないと思いますね。

辻　あと、活性化という意味でいえば、地方の重要性を感じています。最近では地方にも支部が誕生してきましたが、当初はね、小さな部会を設けても、たとえば愚痴の言い合いとか、情報交換だけに終わってしまって、それなら意味がないなと消極的な部分もあったのですが、今はスタートさせることが大切なんだと再認識しています。実際、山根さんには地方へかなり出向してくださっていて、講習会の講師とかを務めていただいていますね。

山根　地方の人が思っておられるのは、情報が届かないということ。たとえば自分たちがすごい料理を作って、ものすごくいいレストランをやっていても、誰も見てくれないわけですよ。見て欲しいんですよ。僕にしたって、世界的な規模で見たら、大阪で店をしていますから、東京の料理人と比べたら露出度は低い。たとえばフランスの料理人、イタリアの料理人が僕の料理を見てどう思うか。世界基準に照らし合わせて、どのくらいのレベルのことをやっているのか。知るすべが少ないと思っているんですけども、僕ら大阪の料理人ですらそうです。ということは、大阪や東京以外の地方に行けばもっとそうですよ。そして彼らは孤独です。他にライバルも少ない。お客さんも少ない。さらにお客さんが褒めてくれても、これは相当なレベルで褒めてくれているのか、ドメスティックな理解の範囲で褒めてくれているのか、それが実感としてわからないと思うんですよ。だから、地方の良さを実感できる場や発信できる場。フランスやデンマークみたいに地方へ行っても非常に評価の高い店があるというように、作り手が実感できることを作ってあげることだと思うんです。



内海　その情報が届かないというのは受信の意味ではないですよね。スペインでこんな料理が話題になっているという情報は手に入れることができます。会長がおっしゃっているのは発信の方ですよね。ジャーナリズムとかお客さんが正しいレベルの評価をして、発信してもらえる機会が少ないということです。

山根　そうですね。「よく勉強したね」とか「エル・ブリそっくりなもの作っているね」とかね、そういうことじゃないんですよ。エル・ブリがどんなことをしているかインターネットでもなんでも探せるし、自分が出かけて食べることもできます。問題は食べ手の方ですよね。食べ手とそれを発信してくれるメディアの役割が一番大きいと思います。



辻　地方の活性化という点でコンピトゥムとしては、彼らに何を得てもらえればいいのか、どういうものを与えればいいのでしょうか？

内海　コンピトゥムのメンバーだから、ＯＢの人から何かを吸収したいという欲求はどの地方の人も持っていると思うのです。料理だけでなく、それこそ大阪や東京への出店を考えている人もいるでしょう。それに対しての質問とかを山根会長でも校長でも僕でも、ＯＢや関係者が受け付けるというシステムを作れば、地方と都市を結ぶ意見の交換の場になって、それは絶対に必要とされると思うのです。

山根　僕は情報を与えるということも大事だけれども、それよりも情報を吸収して逆に発信する方が意味があるんじゃないかと思います。今までどうしても大阪や東京での催しものしかできなかったんですけど、地方の校友会を作ることによって、地方から日本へ発信していくことも可能だと思うのです。



垣根を越えた交流。

辻　日本中にネットワークを築いたとしたら、人材の提供の場とか、職場探しの場としてもコンピトゥムは貢献できますか？

山根　人材についてこそコンピトゥムの仕事じゃないかなと思います。日本中に支部ができれば、あっ、ここで僕の考える支部について言いますね。たとえば本体がどこかにありますよね。それと同じような機能を持たせつつ、少し遠いところに同じようなものを作る。いわば大使館があって、領事館があるというような感じです。最終的には全部が統合されて、情報が共有されている。だから卒業生が近くの支部に行くだけで、どの支部ではどの程度の求人があるのかすぐにわかるとかね。確か学校にありますよね？就職の…。

辻　キャリア教育推進室。

山根　そう。そういったようなものが、各地方ごとにあるというカタチになれば卒業生も安心してキャリアアップできますよね。

内海　和食では日本調理師連合会っていうのがあります。各県に支部があるんです。その支部に会長がいて、副会長がいて、役職がちゃんとあります。なにか困ったことがあったらその県の支部に行って、求人の件とかいろいろ相談したり、なにかイベントごとをしたいときはそこを頼っていくとか。

山根　和食ってそういうのは、その辺りはキチンとしていますね。西洋料理ってないですよね。

辻　これだけいいお店を多店舗で展開してらっしゃるお二方に逆にお伺いしたいのですが、いい人材というのはどうやって探していらっしゃるのですか？



CONPITUM 15th Anniversary

コンピトゥム設立
15周年
記念鼎談

SPECIAL TRIPARTITE TALK



スマートフォンで発信する
くらいのスピードで、
Facebookのような力で。

——— 辻調グループ代表　辻 芳樹



コンピトゥムとして、何かもっと独自のことが
できないかと模索しています。

——— コンピトゥム会長　山根 大助

山根　僕は今まで、店舗展開のために料理長を募集するとか、そういう求人はしたことがないんです。生え抜きでずっと頑張ってくれているスタッフから選んでいます。

内海　僕の場合は、大阪で付き合っている友達ですね。料理長クラスの人間たちとか、オーナーシェフの人たちに声をかけることですね。この条件でいい人いないみたいな。でもすぐに答えが返ってくるわけじゃないですよね。

山根　新しく店を開くとか、特に多店舗展開ができるかどうかは、人材を集められるかどうかにかかっているということなんです。だからこそコンピトゥムの大きな役目のひとつになるんです、人材についてが。

辻　そういう意味では地方で支部を活性化していくことって、ただ支部を漠然と作るだけじゃなくて、ちゃんとまとめてくれる人が必要になりますね。

内海　和食は先輩を敬うことが基本ですから（笑）。

辻　イタリアンはそんなことないのですか？

内海　結構、自由ですよ。

辻　みんなイタリア人っぽい（笑）。

山根　僕の場合、業界の先輩からも僕に「だいちゃーん！」って接してくださることもあって、もちろん敬意は表するけども、それほどがんじがらめな感じはしないです。

内海　和食はその辺りは厳しいですから、逆にね、たとえば支部ができたときに、「うわぁ、また支部作るの。また先輩の言うこと聞かないといけない…」という意識の人もいるにはいますね。ただね、日本料理だけの組織っていうのにこだわると、そういうことになるわけじゃないですか。しかし辻調グループの校友会の支部になると、和洋中関係ないんだよってスタンスでいきたいですね。垣根を越えた組織を本当に作っていかないと。卒業したOB会のなかでも、隣で困っているのに、「洋食俺知らんし」「中華やから俺なんにもできへんわ」ってなりますから。

辻　具体的に地域に支部を作ったときに和洋中すべてまとめるべきなのか、支部のなかでも料理別にするのか、これは学内でも議論になることだと思うんですよね。その地方によってもそのとき誰が上に立つかなどで成果も変わってくると思いますし。基本的に、校友会の支部活性化ということを守っておけば、料理別にまとめる地方もあれば、それとは違うカタチの形態も生まれるかもしれません。それはそれで今後も考えていかなきゃいけない。

山根　そうですね。

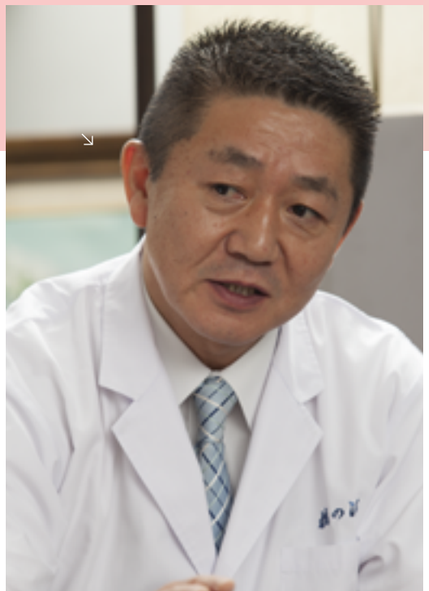
コンピトゥムの
これからについて。

辻　では、逆に、会長、副会長が学校側に、もっとこうして欲しい。コンピトゥムに関してもっとこうした方がいいんじゃないかというご提案、あるいはアイディアをいただけますか？

内海　僕はもっとイベントを仕掛けていきたいですね。講習会でもいいし、勉強会でもいいし、ちょっとした集まりでもいい。コンピトゥムと他の何かが共催になってもかまわないのですが、コンピトゥムが主体となってそんなものを年中行事としてやるべきじゃないかと思いますね。

辻　確かに前例もないのに、急に集まれって言われても集まらないですよね。地方でも、山根さんだから来てくれる、内海さんだから来てくれるっていうのはありますけど。学校もコンピトゥム側も普段なにもしていないのに、急にこれやるぞって言ってもやっぱり活性化はほど遠いと思うんですよ。

山根　ゲストを呼ぶのもそうです。コンピトゥムの会員を、何かやらせる側にまわらせるとか必要でしょう。彼らのチャンスにもなります。コンピトゥムの場で何かをやる側に立つということは、ある種の名誉でもあり、自分達の技術



和洋中関係ないんだよって、
垣根を越えたスタンスでいきたいですね。

——— コンピトゥム副会長　内海 隼人

内海　毎回は無理でも、時々は来たいとか。

山根　全員が参加できるわけじゃない。もちろん参加内容についてはお知らせして、そのうち来られるようになったらでもいいと思うんですよ。ただ大切なのは参加意義をどう認識してもらえるようにするか。創立記念日のような、年に1回の集まりというのは、どちらかと言うとお祭りであって、お互いの帰属意識や誇りの確認だと思うんです。コンピトゥムとしてはそれも大事だと思う。でも他にもっと大切にしたいことがあります。僕なんか卒業して三十何年。たまに誰かの講習会があって、その講習する人が興味のある人であればぜひとも行きたいと思います。ただ単に学校へ集まるんじゃなくて、ただ旧交を深めるんじゃなくて、もっと実利がある集まり。直接的過ぎるかもしれないですけど、新しい技術を垣間見ることができるというか、今活躍している、みんなが興味持っている料理人の講習を見ることができるとか。そういうイベントも大いに行っていくべきじゃないかなと思います。

内海　まぁ、本校でやるのと、大阪市内でやるのと、地方でいつそれをスタートさせるかっていうのも天秤にかけながら上手に。

辻　特に卒業して6～10年の現場経験の人達、これから一番活躍するぞって人たちにどんどん活性化していっていただきたい。もちろんベテランの先生方に来ていただけるのはありがたいことですが。

内海　その辺りの方々が一番難しいですね。一番時間がなかったり。

辻　だからHP上での発信というより、もっとFacebookの様なSNSを用いたスピーディーなツールで発信してしまう方が発信力があるように思います。あるいは、それぞれ僕なりが持ってる卒業生のネットワークみたいものを出しちゃった方が、年代別に発信もできるし。

山根　人を集めるということに関しては、発信方法を変えていくというのは、重要な解決方法かもしれませんね。

辻　最後に今年は辻静雄生誕80年の年です。前校長の辻静雄について一言お願いできますか？

山根　実は僕の父親とまったく同い年で。亡くなったのも前校長の2年前なんです。前校長とは直接話し込んだ記憶はありません。それでも日本にガストロノミーの考え方を持ち込んで、それをめざす人たちをたくさん輩出する仕組みを作ったことは高く評価されるべきだと思っています。あと、味にしても、調理器具にしても本物を教えたということです。僕、一日体験入学みたいなのは和食だったんですよ。そのとき、馬の毛を用いた裏ごし器で漉して、茶碗蒸しかなにかを作ったのかな？で、炊き込み御飯も作りましたね。その道具だけでも、こんなの使うんだっていうので驚きました。入学後、本格的な器具で学ぶじゃないですか。僕は調理師学校に入ったときに、プロに近づいたと本当に思ったんです。そういう本物を知るきっかけを前校長は作ってくださったと思います。結構大きな野望を抱いていたのですが、ここで学べば叶うって真底思いましたからね。だから辻調グループには、とことん強欲な若い人に来てほしいですね。欲を持って、野望を抱いて、夢を持ってほしいんですよ。

内海　僕は前校長の授業を受けたことがあるんですよ。ソースアメリケーヌだったかな。白衣を着て、恰好良かったですよ。

辻　白衣を着ていたとしたら、教育者としてバリバリの頃ですね。

内海　はい。サポートしているのが当時のエライ先生ばかりで、学生の出席率もいつもと違うし、居眠りしているヤツなんてひとりもいないし。正直スゴイなって思うのは、もともと料理人ではない人があそこまでの授業ができる。完全に独学で、フランス料理を自分で学んで、自分で体系化させた。料理だけでなく教育の場も構築した。あんな人って、世界を探してもどこにもいないのではないでしょうか？料理人ではないかもしれないけれど、日本の料理史に残る方だと思います。

辻　話はつきません。本日はありがとうございました。











Compitum 2013

特集

辻静雄生誕80周年

辻静雄、食と言葉と人生と。

辻調グループの創設者であり、
フランス料理研究家の辻静雄。
今年は辻静雄の生誕80周年の年です。

辻静雄以前と以後では
日本のフランス料理、いや、日本の食は
大きく変わったといわれる食文化の巨人。
数々の著作も復刻され、
その偉業に再び注目が集まっています。

辻静雄が何をしたのか？
辻静雄は何を残したのか？

教えを受けた人、
影響を受けた人、
憧れつづけている人、
そんな方々と読み解きます。

辻静雄の食と言葉と人生を。











THE WORDS OF SHIZUO TSUJI FROM HIS LITERARY WORKS

書斎のなかの辻静雄。

辻静雄が記した
数々の著作のなかから、
辻調グループの
職員が選んだ、
記憶にのこる言葉たち。

人と人との出会いを つなぐものが、料理なのです。

料理は常に一回性のものであるということ。

一皿の料理に心からの楽しみを覚えながら、味わって食べていくことができる人間が一番幸福をかみしめているわけなのである。

舌の記憶などというものは、
わりあいに不確かものだと僕は信じている。
だからこそ折りに触れて確かめたいのだ。

最高の材料を、最良の状態で食べてもらうべきものであるならば、あまりにも手をかけすぎて、材料の持ち味そのものを賞味できないまでに作り変えてしまうのは、料理の真髄だとはいえない。

料理のおいしい、まずいというのは、その人がその時に感じたという主観的な話にしかならない。楽しめないということは、料理を食べるのに最大の敵である。そしてやはり、一皿の料理に心からの楽しみを覚えながら、味わって食べていくことができる人間が一番幸福をかみしめているわけなのである。

知識欲は旺盛な方がいいし、ものを調べるという習性を持ち続けた方がいいし、自分の持っていないものを持っている友人、先輩に囲まれて、この人たちのすぐれた頭脳の恩恵に浴することが、一番うれしいことだと信じている。

伝統的な日本料理の食べ方を、あたたかく見守って育てていかなければいけないし、日本人のもっている侘、寂に象徴されるお茶の世界など、どのような外国の文化にも企画し得るだけの内容をもった、したたかな文化が、私たち日本人の生活を守ってくれているのだということを、身にしみて感じさせられたのも大きな収穫であった。

教師には、俺はお前にはここまでしか教えないという人間はいない。教師家業というのは、そういう性だということである。生徒が質問をする。一生懸命聞いてきたら知っているものを全部教える。「君らは授業料の払いが悪いから、これだけしか教えない」という教師はいない。教師は身銭を切ってでも教える。

あくまでも、料理のおいしい、まずいというのは、その人がその時に感じたという主観的な話にしかならない。自分自身が体にどこか欠陥があるときには、それを十分に楽しんで食べることが出来ないはずだ。楽しめないということは、料理を食べるのに最大の敵である。

楽しめないということは、料理を食べるのに、最大の敵である。一皿の料理に心から楽しみを覚えながら、味わって食べていくことができる人間が一番幸福をかみしめているわけなのである。

料理に「究極」なし。

〝温故知新〟という言葉もあるように、古きをたずねて新しきを知るのが、どの分野の仕事にもあてはまる。

最後の味の決め手となるのは、
これまでの舌の記憶でしかないのである。

ただ料理の作り方を勉強するだけでは意味が無い、その料理の材料に使われるものはどんな地方でどのような作られ方をしているか、その地方の歴史的な風習とか田舎の人たちの生活の歴史を知った上でなければ、料理の真髄を把握することが出来ないということを教えられました。

人間は楽しみにすることを
職業にしてはいけないと
つくづく思う。

一千回のうち一回でもまずいものを
食べさせられると、
生涯腹を立ててわすれない。

料理を、ただのたべものとして考えるか、美味なるものを追求する生活の手段のひとつとしてみるかによって、予想される未来は全く異なった様相を呈することになろう。

楽しめないということは、料理を食べるのに最大の敵である。そしてやはり、一皿の料理に心からの楽しみを覚えながら、味わって食べていくことができる人間が一番幸福をかみしめている。

知ろうとする欲求、おいしものがどこにあるか知りたいという気持ち、何を犠牲にしてもでも、それを食べてみようという意志がなければおいしいものにはあやかれない。

会食の楽しみを共に分ちあうことこそ、
まことに人生の至福であると考えられています。

美味なるものの追求にかけては、
いつまでもどこまでも不満に陥り、
もっとよいものがどこかにある筈と考える。

コンヴィヴィアリテ、フランス語で会食という意味ですが、この会食の楽しみを共にわかちあうことこそ、まことに人生の至福であると考えられています。

料理が作れるだけでは、
料理人として何の価値もない
ということを覚えて
おかなくてはいけない。

味というものは覚えるのに時間のかかること、一回や二回食べておいしいのどうのこうのと能書はいわれないこと。はじめはもしかすると自分の舌では理解できない味なのかもしれないと、ひとまず謙虚になって欲しい。味のわかるのはそれからのことではないだろうか。舌の記憶などというものは、わりあいに不確かなものだと僕は信じている。だからこそ折りに触れて確かめたいのだ。

お二人に教わったことでいちばん大切なことは、「自分の仕事以外の人とたくさん会いなさい。否でも応でも、これからあなたはコックとしか会えないんだ。だから違う分野の専門家に会いなさい」（中略）私は今それをオウムみたいに復唱して生徒に言っている。

学校でいくら真剣でも、それは竹刀で試合をしてるみたいで、学校で計算を間違えて破産するものはいないけれど、もしもあなた方がお店を持った時に、計算を違えば、破産することもあるということです。

食べ歩きということは、
人が考えているほど
容易なことではない。

作り手が下手だと、良い材料も悪くなるが、
作り手が良くても、悪い材料は良くならない。

だから、私にもし功績があるとしたら、巣立っていった生徒たちにお金が大切だということを教えたことだと思う。技術ではない。技術というのは、金があってこそ、客がいてこその技術であって、金がなかったら何をかいわんやである。

その人の能力や、問題意識によって、
言葉はたくさんの意味を表したり、
反対に無味乾燥なものに
なってしまうというわけです。

どんな楽しそうなことでも、
それがわが職業にすることになると、
楽しさは苦痛に変わる。

最高の条件で最高の料理を作り、自己満足にひたり、
社会的な不幸と孤独を賭けるよりも、
作った料理も商品であるという厳しい精神に徹すべきなのである。

日本人が日本人のためのフランス料理を志してこそ、
時代の流れの影響を植えるといいながら、
初めてそれ相応の評価を受ける土台にたつことができる。

完璧な食事は料理の完全さだけで値打ちづけられるものではなくて、これを食べる人たちの品性や、食堂の装飾、エスプリによっても左右されるが、このエスプリは、料理を作る過程において、技術と共に欠くことのできないものなのだ。

食べるということは、
人間の楽しむ事のできる
数少ない行為。

学校教育というのは、どういうものかというと、生徒たちに工夫させようと、失敗させようとする。それで生徒が失敗をして、探究して、そして自分自身でその失敗の原因を発見することを学校の先生は望んでいるのです。

料理の道に携わる者が踏みはずしてはならぬ掟は、まず季節を守ること、旬を大事にすること。つまり、便利すぎて調子に乗らぬことですね。温室栽培冷凍技術も、冷蔵技術も人類の進歩ではありますが、日本料理の美を守るためには、自然の摂理を見失わぬことです。人間は思い上がってはいけないということでしょうか。

本当は横町のご隠居的な食通じゃだめなのだ。
でも悲しいかな、少数の例外を除いて、一生みんなそれにしかなれない。
が、われわれは仕事だから、それを超えなければいけない。

書斎のなかの辻静雄。

THE WORDS OF SHIZUO TSUJI FROM HIS LITERARY WORKS

学校は、生徒の能力を伸ばすことが目的で、
そのためには、如何なる無駄をもいとわない。
一方、少しの無駄も許されないのが
職人の世界である。

料理というのは、そういう会話の媒介だと思うのです。会話、つまり人間ですね、やっぱり。そういう人と人との出会いをつなぐものが、料理なのです。英語でいうとしたら、ブレッシングス・オブ・カンヴァセーション（blessings of conversation）、会話の祝福とでもいうのかな。仲のよい気のおけない友人と楽しむのが、料理。おいしければ、なお良い。楽しいな、一緒にいてよかったな、そう思える相手と食事をすることが、「本当においしい」ということです。

芸術に最も近く、しかし、芸術であってはならないもの、それが料理。

料理というものは、個人を言い当てるだけでなく、
その国の文化の度合いをも表わす重要な尺度の一つでもある。

もし私が何か他に職業を持っていて、今日の私ぐらいフランス料理の味が分かるようになっていたらどんなに幸福な人生を送れるだろうかと思う。

おいしいなと、つぶやけるのは、
すでにおいしいものをおいしく食べられる状態に、
私達がいるということなのだ。

通を称する人たちが「通ぶって」いるのは、はた目には奇妙で、滑稽なことです。

競争社会じゃないといいものは出てこない、
もっと努力しなくてはいけないと思うのが
進歩のきっかけになるのだ。

本物を手に入れるためには、不断の努力、忍耐、能力、それに運が必要だろう。現在のにせもの騒ぎは金で買えると勘違いする、おごりが生んだのではないだろうか。

フランス料理というものは、フランス人がその歴史とともにはぐくんできたもので、大切に親子代々受け継がれてきた生活の流れの中に一日も欠かすことなく変化してきたともいえる。

料理をすることは、自然を文化に変容する普遍的な手段とする考えにも、私たちが普段気付かない、目前の現象に対して、新しい視点を与えてくれる貴重な意見です。

料理の伝承、料理の技術の伝達には言葉でわからせることの出来ることと、身をもって覚えなければ不可能だと言うことがあるわけです。

そもそも料理と言うものは、あくまでもひとつの現象にすぎない。

味に『究極』などというのは、
実はあり得ないのです。

おいしく食べられる条件とは、先ず健康であること。心配事のないこと。食べて味わうだけの余裕のある生活ができる自分であること。一緒に食べる仲間や友達、家族と楽しいひとときを過ごせるだけの間柄にあること。食卓の情景のすべてにわたって、器も盛り込まれていること料理も、ひとしく味わえるだけの、美しさ美しさのわかる器量の持ち主になれること。

料理というのはいろんな人がそれを食べて、これはうまいの、まずいのと文句をいってもらわなきゃ、料理をつくる人は上手にならないんです。

おいしい味を作り出そうとしてきた努力は、ひとえに、できるだけ簡単に作って材料の持ち味を生かすというモットーに裏づけされています。

慣れない材料で、慣れない料理を、とまどいながら作っていき、とうとうすばらしい味に到達することもあり、これとても、最後の味の決め手となるのは、これまでの舌の記憶しかないのである。

「私の城」学校の担う役割が生徒にものを学ばせるだけでなく、昔の教えを調べたり、将来の傾向を予見することにもあるならば、正しくわが大阪あべの辻調理師専門学校は博物館と実験室を兼ねそなえていると考える。

THE WORDS OF SHIZUO TSUJI FROM HIS LITERARY WORKS

書斎のなかの辻静雄。



私にとって辻静雄とは

私を導いてくださった人。

ル・マンジュ・トゥー
オーナーシェフ
谷 昇

1冊の本と出会わなければ、
料理の世界にはいなかったと思う。

1冊の本から始まった。

私は1971年にこの世界に入りました。入るまでは、料理に興味がある青年ではありませんでした。全共闘世代で、特に私の高校は運動が激しいところだったので、授業なんて、ほぼ1年、ありませんでした。私はこういった動きにはまったく参加していなかったので、これ幸いと遊びほうけていたのですが、さすがに高校の3年になりますと先のことを考えるようになります。とはいえ大学に行く学力はないし、う〜ん

と思っていたら友達のひとりが「オレ、料理するよ」って言うのです。「何するの？」って聞けば「フランス料理」って言ったんです。その当時の私は、「フランス料理って何？」というものでした。

父はすごく厳しい人でした。3年のときに呼び出されましてね。この先どうするんだと。私は友人の言葉を思い出して「料理がしたい」と言ってしまったのです。そんな気もなかったのに（笑）。父の職場の途中に服部栄養専門学校があったようで、翌日、入学案内を持って帰ってきたのです。「1年制と2年制があるがどっちにする？」と聞かれて、1年で社会に出るのは淋しいから「2年制でお願いいたします」と言ったら、それは栄養士科だったのです。だから私は調理師科出身ではないのです。あの当時は、どこでもよかったのです。友達が美容師になりたいと言ったら、美容師になっていたと思います（笑）。

服部栄養専門学校へ入学すると、そんな私にも目をかけてくださる先生がいました。友人の店でスタッフを募集しているから行ったらどうかとすすめてくださったのです。昼は学校。夜と休日は店という生活が始まりました。すると何も知らない自分に愕然としました。どう動いていいのやら。何をすればいいのかまったくわかりません。おまけにその店のシェフは来日して1年目くらいのフランス人でしたので言葉でのコミュニケーションもとれません。さすがに、この世界で本当に食べていくのだったら、この状況はまずいぞ、心底、勉強しなければならないと思ったわけです。でも学校では私の思いに応える授業はありませんでした。そこで本屋へ行って、書物をあさり始めました。フランス料理と名のつく本はすべて購入しました。そのなかで1冊の本と出会うのです。それが辻静雄先生の『フランス料理の学び方』です。

その姿勢、その考えでいいのかと、本を通して先生が静かに問いかけてくる。

学び方、それこそが当時の私が求めていたことでした。なにごとも「いろは」を知ることが大切です。フランス料理に挑もうという当時の私には、その「いろは」がなかった、わからなかったのです。そこに辻静雄先生の『フランス料理の学び方』です。これだ！というわけで、その後は『フランス料理 理論と実際』など、先生の本は手に入る限り集めては読みました。料理は徒弟の世界と思っていた私に、いや違うんだ、料理には学び方があって、そこには理論と実際があるのだ。それを教えてくださったのが先生で、だから先生の本に出会わなかったら、どこかの店で先輩とぶつかって、料理の道は半ばであきらめていたでしょうね。

辻静雄先生の書物で印象に残る一言というものはないです。すべてから影響を受けています。料理には学び方があって、理論と実際があるということは、ただやみくもにやればいいというものではありません。どんな小さなことにも、たまねぎを切ることにも、たまねぎという食材があって、これこれしかじかという料理へもっていくという目的がある。そしてそのための一番早い動きがあるので、それを瞬時に見極めて、選択して、動くことが調理です。この考え方は、私は修業時代から変わっていません。そんなことは学校でも、町場の料理店でも、教えてくれる人はいませんでした。特にフランス料理の歴史観の正しい情報と、料理人としての生き方を教えてくれる方は、先生以前にはいらっしゃらなかった。それだけでも先生の存在のありがたさと、偉大さを感じます。

今でも辻静雄先生の本を読み返します。時代は変わります。いろいろな料理人が登場してきて、いろいろな料理が出てきています。自分を信じて毎日調理場に立っていますが、どうしてもグラつくときがあるのです。そんなとき、先生の本を手に取りますね。答えは書いていないのです。答えは自分のなかにしかないのですが、うなだれそうな姿勢をしゃんとさせてくださるなにかが先生の本にはあるのです。一言でいえば、真剣の殺気。料理への真剣さ。半端のないのめり込み方。本を通してしか知りませんが、その殺気がいまでも私に問いかけてくるのです。ハッパをかけてくださるのです。「お前はどうなんだ」と。少しでも胸をはって「はい」と言える日をめざして、そんな日はきっと来ないと思うのですが、今でもがんばっているのです。

先生の前では、私は頬の青い青年のようなものです。ブレインが先生、私はその二ューロンです。自分というニューロンをいかに延ばし、どうつなげていくかが私や、先生に影響を受けた料理人の役割だと考えていま



「フランス料理の学び方」 辻 静雄 著 1972年
若き日の谷さんに衝撃を与えた1冊が『フランス料理の学び方』。理論的アプローチで学び方を提示したこの1冊は、修業時代の谷さんに向上への道を示す光となった。



谷 昇
服部栄養専門学校在学中から「イル・ド・フランス」で働き、卒業後就職。76年渡仏し、77年帰国。銀座「レンガ屋」（2年）などを経て、37歳で再度渡仏。アルザス「クロコディル」（8カ月）、同「シリンガー」（1カ月弱）で経験を積む。帰国後、「オー・シザーブル」（2年）と「サバス」（3年）のシェフを務め94年「ル・マンジュ・トゥー」を開く。2012年、辻静雄食文化賞専門技術者賞を受賞。



西山さんがはじめて読んだ辻静雄の著書が『ヨーロッパ一等旅行』。遙か彼方のフランスへの憧れを募らせながら、むさぼるように何度も何度も読み返したという。



私にとって辻静雄とは

入り口の解放。

ル・プチメック
レフェクトワール
オーナーシェフ
西山逸成

辻調グループで学んだ人以外に、辻静雄に学んだ料理人は多い。

距離を縮める言葉。

辻静雄さんの凄さを知ったのは書物からです。京都の田舎で育って、辻調グループも遠かったので、フランス料理を学ぼうとしても術がなかったのです。1980年代中ごろですから、インターネットもないわけです。ぼくは、わからないことがあれば本屋へ向かうタイプでしたが、専門書はほとんどないという時代でした。そこで目についたのが辻静雄さんや辻調グループの本だったんですね。もう片っぱしから買って読みました。

一番最初に買ったのは『ヨーロッパ一等旅行』です。これは繰り返し読みました。辻さんの本は、1冊読むと、どんどん次を読みたくなるのです。なぜかと考えるに、夢があったからなのですね。今ならインターネットがあって、なにからなにまで調べることができるので、どんな海外でも身近に感じてしまいがちですが、当時は調べたくても調べる術が本くらいしかありませんでした。物理的にも、情報的にもフランスやフランス料理なんて本当に遠い存在だったのですね。京都の田舎の少年としては空想するしかない（笑）。その空想に現実味を与えてくれた、さらに言えばその距離を一気に縮めてくださったのが辻静雄さんの本なのです。

本ほど費用対効果の高いものはないと思っています。著者が人生をかけて学んだことを、僕たちはたった数百円から手にすることができるのですから。それこそ辻静雄さんは大金を注いで現地へ行かれ、命をかけて学ばれたことでしょう。学校経営をされている方が、惜しげもなく手の内を公開しているようなものです。お金儲けのためだけに働いている人なら、絶対にそんなことはできないと思います。本だけで学べる環境を作られたということ、ご自分が勉強されたことを惜しげもなく、読み物としてもおもしろい書物にしたためられて、ぼくたちに公開してくださったことが、ぼくにとっての辻静雄さんの一番の功績だと考えています。

一番よく読んだのは、実は『美味礼賛』です。回顧物語でしかないと思われるかもしれませんが、よくよく読んでみると、講習会でポール・ボキューズさんが当時日本になかったフードプロセッサーやタイムをフランスから持って来られたシーンなど、今、ぼくたちが当たり前のように使っている道具やハーブなども辻静雄さんの恩恵を受けているということ、日本の町場のレストランは、すべてはここから始まっていることがわかります。店のスタッフにも必ず読むようにとすすめている1冊です。

フランス料理への入り口となる。

ぼくは料理の世界からパンの世界へ飛び込みました。パンの世界にも辻静雄さんと同じような巨大な先達がいらっしゃって、ついつい辻静雄さんと重ねてしまうことがあります。「ドンク」の創業者、藤井幸男さんです。フランス料理とパンで分野は違いますが、日本に本物を根づかせようとされた努力は同じ。そして片や学校、片やお店で経済的には成功され、悠々自適な生活を送ろうと思えばできたにもかかわらず、辻さんは執筆、藤井さんは高級洋菓子店やサンドウィッチバーラーなど新業種への挑戦をされている。すべては日本になかった本物を紹介し、膨大な時間と人とお金を投資して、土壌を作り、耕し、根づかせる根を育てたいと、命をかけて、生涯取り組まれた方々です。

ぼくは店を1軒出すたびに、藤井さんの志を継いだ「ドンク」の方に手紙で報告をします。「これで1ミリだけ藤井さんに近づけた気がします」と。辻さんも藤井さんもぼくからは遥かに遠い存在です。辻静雄さんに影響を受けているといえば、今のお店の考え方かもしれません。フランス料理は確かにおいしいです。ただその価格を考えると、一般の人が気軽に楽しむのは難しいと思うのです。するとどうしても特別な日の料理、敷居が高いお店ということになってしまいます。もっと気軽にフランス料理のよさの一端をわかってもらえる術はないものかと考えたとき、ぼくはパンの存在に気づいたのです。ぼくたちが作っているサンドウィッチやタルティーヌが、フランス料理かと言われればいろいろな意見があると思います。ただぼくたちはフランス料理、少なくともその入り口、あるいは一端だと思って作っています。何千円というランチは無理だけど、何百円でフランス料理の一端が楽しめるのだったら足を運んでくれる人は増え、そこでフランス料理にめざめてもらえたなら、次は本格的なレストランへ足を運んでみようということになるかもしれません。辻静雄さんが書物をしたためて、フランス料理への入り口を広げ、進む人を増やされたように、サンドウィッチやタルティーヌを通してフランス料理への入り口を広げ、レストランへ足を運ぶ人が増えれば、フランス料理のよさを知っていただきたいぼくとしてはこんなにうれしいことはありません。それをお前は命をかけて取り組んでいるかと辻静雄さんに問われれば、まだまだ這々の体で逃げ出すしかないのですが（笑）。

本当のフランス料理を日本へ根づかせるために、辻静雄さんは命をかけて取り組まれたと思います。もう少し適当にされていれば、もっと長生きできたかもしれません。そのお陰で今があると思うのです。今、第二線で活躍されているシェフの方は大なり小なり、彼の影響を受けているはずです。フランス料理は遅かれ早かれ、日本に入ってきたと思いますが、もし辻静雄さんがいらっしゃらなければ、今とはカタチが違っていたと思っています。



西山逸成
フランスに憧れ、大和学園京都調理師専門学校でフランス料理を専攻、渡仏してパリやアルザスのレストランで料理修業をする前後、京都のベーカリー「フリアンディーズ」でパンの修業をし、2号店の立ち上げを手伝う。1998年に独立し、京都今出川通でル・プチメック1号店を開業。2007年、烏丸御池に2号店、2009年、東京の新宿マルイ本館に3号店を、2012年には神宮前に新業態の食堂「レフェクトワール」をオープン。



私にとって辻静雄とは

食の啓蒙家。

辻静雄先生以前と以後にわかれると思う。

作家
東京経済大学教授
大岡玲

辻家の夕食会。

私の父が辻静雄先生と親交が深かったので、そのお陰で若い頃から辻静雄先生の自宅へおじゃまする機会を得ていました。まさに親子の年齢差ですが、対等にかつ親切にあつかってください。辻調グループの先生方にはすごく厳しい方で、実際、厳しく指導されている場面を何度も拝見しましたが、私にはやさしく料理や音楽のことを教えてくれる、先生であり、父的存在、親近感のある先達という存在でした。

辻静雄先生の家で夕食会が開かれていたことは有名な話ですが、私も1984年、まだ20代の頃からお招きいただくようになって、以後、何度かお伺いする機会を得ました。私はときどき辻静雄先生の横に座らせていただけたのです。この夕食会は、辻静雄先生が親しい方たちを招いて、そのときどきの一番勢いのある、辻調グループの先生たちが最上の料理を作って、ゲストに食べていただき、食後、ゲストたちの感想を料理担当の先生方にフィードバックして、そして先生方はそれを今後の授業に活かすというものでしたが、この夕食会自体が辻静雄先生の一面を語るものだと思います。それは、食事、食器、空間、サービス、すべてにおいて、本物の西洋料理に徹底するということ。まだブームになる前のティラミスをはじめて食べて、「この世にこんなおいしいものがあるのか」と驚愕したのもイタリア料理の夕食会のときでした。外国の食材が使われていたりするのですが、それについて「たまたま届いたもので」と辻静雄先生は謙遜されますが、その背後には届かなければ出さなかったという覚悟が感じられました。食材だけでもそのこだわりよう。つまり、そこまでしなければ出す意味がない、普通の料理を出しているだけでは、辻静雄という人間がゲストを招いてタ食会を開く意味もない、腕自慢の先生に作らせる意味もないとお考えだったのでしょう。次元が違います。



辻静雄主催による食事会には、何度となく招かれた大岡さん。ときとして辻静雄さんの隣に座れることもあったという。大岡さんの料理についての質問にも、ときどきていねいに答えてくれたという。

覚悟の人。

そんな経験を重ねると、辻静雄先生は超人的と思わざるを得ないのです。つまり知識や料理の蓄積の量と、めざしていることと、それを実践されている姿、それらの猛烈な蓄積と強烈な情熱。つまり覚悟が違うのです。

辻静雄先生は「料理は供されて5分しかもたない。その間に食すのが客側の誠実さだ」とよくおっしゃっていましたし、実際『料理に究極なし、これで本日はお書きになられて』という本にもお書きになられています。何時間、それこそ何日かけて仕込んでも、テーブルへ運ばれると、もって5分。客はしゃべっている場合じゃない。その間に味わうべきだ。そんな客としての誠実さを教えられる一方で、料理は作って5分しかもたない「せつない芸術」なんだということを教わりました。

辻静雄先生は究極とか絶対ということをすごく嫌っていらっしゃいました。求めてはいらっしゃるのですが、軽々しく言うものじゃないよとおっしゃっていました。特に飲食店では、商売なんだから、材料費のこととかあります。限られた条件のなかで作っているのに、客があれこれと批評することはいかがなものか。あなたは客として、それを言うだけのことを持っているのかということで しょうね。食べる側にも誠実さと、物を言う場合は覚悟がいるよと常々おっしゃっていました。最近はインターネットで食の情報サイトがいろいろあるじゃないですか。もし辻静雄先生が生きていらして、そんな現状をみるとどう思われるか(笑)。

料理も音楽の演奏会もそうですが、一瞬の芸術です。人の記憶には残りますが記録には残りません。一期一会。レシピや楽譜はあるのですが、だからといって完璧なものを再現することはできません。料理人や演奏家が違えば、あるいは同じ人でも体調や気分などは毎日違うでしょう。同じことはありえないのです。まさに料理は一期一会。だからこそ美しく、そしてはかない芸術です。一方、我々の著述という仕事は違います。著述はそもそも言葉として定着させて継承させる分野です。だから辻静雄先生は書くことは好きなんだとおっしゃっていました。

やはり覚悟が違います。誰に頼まれたわけでもないのに、日本に西洋料理を定着させるために、自分自身の存在のすべてを投げ入れた。それも激しく、ブレず、妥協のないものでした。欲得だけであれだけのことはできません。実際、欲得で動いていらっしゃったわけではなく、「本物の西洋料理を日本へ」という熱烈なる使命感、ただそのためだけに全生涯を注ぎ込んでいく。だからこそまわりの人がついてくるし、動くし、育ったのだと思います。得をしようなんてまったく考えない、覚悟の上の言動だから、人に届くのですね。啓蒙家です。18世紀的な啓蒙の姿勢、感覚でなく理性でものごとへアプローチして合理化していく。日本ではじめて食の体系化に挑戦して、その成果を隠すことなく提供し、次代の裾野の広げていく。変なたとえかもしれませんが、幕末の志士のようなところがありますね。個人的には、日本の料理史のなかで、辻静雄先生以前と以後にわかれると思っています。それこそパゲッティといえばナポリタンしかなかったわけじゃないですか。それが今やミシュランで星がどうこうという時代になりました。それは辻静雄先生が教壇で、著述で、マスコミで、本物の西洋料理は何かと投げつづけたからに他なりません。その業績はもっと評価されるべきです。そして辻静雄先生の著書はもっと読まれるべきだと思います。ぼくは自分がへこたれそうになったとき、辻静雄先生の本を開いてカツを入れてもらいます。あと、忙しくておいしいものが食べられないときね、辻静雄先生の本でがまんするのです(笑)。



大岡玲
作家・東京経済大学教授。詩人大岡信と劇作家の深瀬サキの長男として東京に生まれる。東京外国語大学外国語学部イタリア語学科在学中から小説を書き始める。卒業後、1987年『緑なす眠りの丘で』が雑誌『文学界』に掲載され、作家デビュー。二作目の作品『黄昏のストーム・シーディング』で1989年に三島由紀夫賞、1990年には『表層生活』で芥川賞を受賞、近著に『本に訊け!』(光文社)など

MEMORIAL
PhotoGallery
The 80th Anniversary of the birth of Shizuo Tsuji

料理人として。













教育者として。











探求者として。

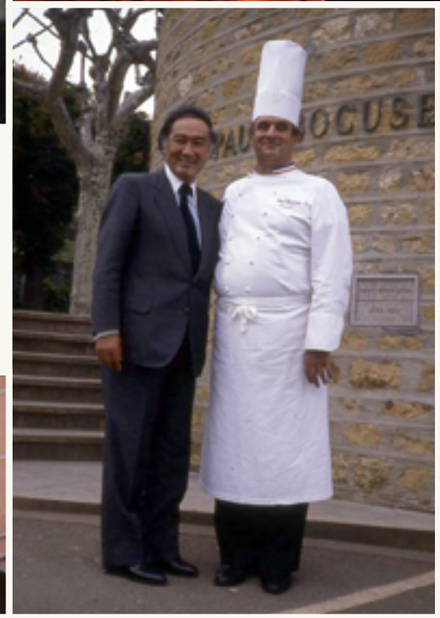


























©Mikio Hasui

MEMORIAL
PhotoGallery
The 80th Anniversary of the birth of Shizuo Tsuji

啓蒙家として。

NARISAWA オーナーシェフ

成澤由浩

いかにして「フレンチの成澤」は、「NARISAWA」になったのか？

辻静雄食文化賞専門技術者賞を受賞した成澤シェフ。その独自な視線と卓越した技術から生み出される料理の数々は、フランス料理というカテゴリーを超えて、まさに「NARISAWA」の料理として世界中の食通を魅了している。そんな成澤シェフはいかにして、社会と積極的にかかわりながら、料理とレストランという空間を通して独自の世界観を表現するに至ったか、フードコラムニストの門上さんが迫る。





土のスープが語ること。

門上　「NARISAWA」は店全体にシェフの想いが満ちているように感じるのですが、シェフが「サスティナビリティーとガストロノミーの融合」などを意識し始めたのはいつの頃からですか？

成澤　5、6年前から徐々にですね。今から18年前、ヨーロッパから日本に戻ってきたときは、私も、いわゆるヨーロッパと時差のないフランス料理を出していました。小田原の頃ですね。そのなかで気づき始めたのです。

門上　どんなことを？

成澤　日本でずっと生産者をまわりながら、しかも日本の食材と出会っていくなかで、これはテクニックだとかフランス料理としての決まり事みたいなものありきで素材に向き合っていては、その食材の魅力を引き出すのは無理というか、適してないんじゃないかと。たとえば野菜ひとつにしても、北海道から沖縄まで気候、風土、時間、土地によっての味もすごく違ってきます。あとは、特に魚介類なんかですとまったくヨーロッパとは別物ですね。それにヨーロッパの野菜は味が濃くて、日本のものは薄いかというと全然そうではないっていう気がして。ということは、大切なことはその土地の味の特徴があるとしたら、その特徴をどう引き出して、活かして作るか。料理ってそういうことだと思うようになりました。すると調理方法もフランス式にこだわる必要もないのではないかと。いろいろ臨機応変に使ってもいいのではと。その決定的な料理が今日召し上がっていただいた「土のスープ」ですね。

門上　「土のスープ」は衝撃的でした。誕生のきっかけは？

成澤　2001年頃でしたか、真冬にすごく力強い野菜を作ってくださってる農家さんの畑をたずねたのです。安全という意味では、この土を口にすることができるくらいなら本当に安全だろうし、土がおいしければそこでできる野菜もおいしいだろう。

門上　はい。

成澤　ゴボウって土の香りがしますよね。ゴボウをしっかり洗っちゃうと、土の香りが薄くなる。やっぱり皮を削いじゃったり、剥いちゃったりすると違うなと思いました。土を残しながらやってみたところ、それがすごくおいしいものに変わっていったんですね。

門上　あえて土が付いている状態で作ってみた。

成澤　普通の料理人さんでも、ちょっと気にされる方だったらゴボウなんかはそんなにゴシゴシ洗わないですよね。わざと皮はちゃんと残して、でも土は除いてっていうレベルだと思います。それが僕の場合、なんか追求していったら「土を残した方がいいんじゃないの？」となっていって、今となっては、今日召し上がっていただいたのは、ほとんどが土であるということになるんですね。

門上　そののめり込み方が成澤さんらしい。

成澤　その農家の方に「土おいしいですよ」って言ったら、「いや、さすがに俺も土は味見してないけどなー」って笑ってらっしゃいました。そのときは冬でした。その次の5月に伺ったときです。土のエグミがすごかったのですね。「えー！土って味変わるんだ。取る場所変えました？」と言うと「いや、いつものここだよ」って言われて、「でも、なんだろう。前回のと味が違うんですよね」って言ったら「いやー、土かー。そこまでは分かんねぇな」とか言いながら。

門上　農家さんも土の味までは知りませんよね（笑）。

成澤　料理はお客さまにお出しするものですから土壌検査もしっかり行いました。結果は、本当に見事に無害で、危険な数値ではない土だということがわかりました。もっとびっくりしたのは、顕微鏡で見たときに、その土の1平方メートルあたりに無数の微生物がいるわけですよ。つまりその土は生きているんですね。僕は、土は無機質なものと思っていました。植物のように生きているものだと思っていないのですが、実は非常に生きているものなのですね。だからこんなに旨味もあるし、コクがある、冬の寒い時期はそれらが冬眠じゃないですけども、おとなしくしているからエグミがない。でもこれが春になって活発に動き出すと、エグミだったり、強さ、苦みだったりに変化する。これは日本のなかで言うと、春って山菜に代表されるように芽吹きの季節なので、パワーを発散する（力強いエグミだったり、苦み）っていうことと共通するんだということもわかりました。土と言いながら土に生きている微生物や昆虫を食べているという訳です。栄養素的にはすばらしいし、環境にもいい。そうやって毎週のように日本全国生産者の元をたずねたり、見に行ったり、森のなかに入って行って、こう今のようなコンセプトができあがってきたのです。

門上　土から始まって、里山へ。

成澤　はい。



門上武司

フードコラムニスト

自然保護にかかわる料理表現とは。

門上　「土のスープ」から「水のサラダ」、森の料理へとつづくわけですね。

成澤　少しずつ森に近づいて行って、土の次は炭でした。炭の料理というものが誕生した背景にも、いわゆる里山文化、冬の季節、農家の人には仕事がないので、森のなかに入って炭窯を作って、そこで秋に取っておいた間伐した木で炭を作っていたという、そういう跡を何カ所も見ることがあったのです。で、同時に朽ち果てた炭窯と一緒に、荒れ果てた森っていうのを目にするようになったんですね。

門上　人が森に入らなくなった悲しい結果です。

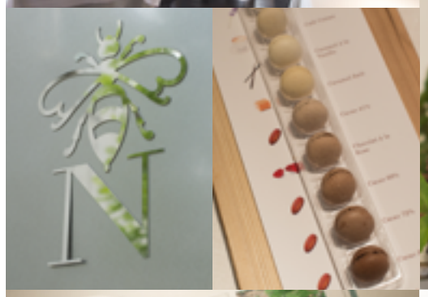
成澤　燃料として炭を使わなくなった、木を使わなくなった、落ち葉を使わない、松葉も使わないことによって、落ち葉が層になっちゃって太陽の光が土に届かない、だからキノコもできない。要は人が森を常に管理していた。それが日本の文化だったんですけど、今、人が森に入らなくなったっていうことを、なんとか訴えたくて、炭の料理を生み出したんです。炭を作る工程からヒントを得て、ネギをじっくりと乾燥させながら炭化させていく料理。まさに備長炭の作り方ですね。一週間以上かけて空気を入れないようにして、実はあれ乾燥させていって最後にボンッと空気を入れることによって、一気に仕上げていくっていう。まぁそういうヒントからできあがった料理です。次に湧きでて、化学変化じゃなくて自然の変化なんだっていうところがひとつの問いかけなんですけど。森のエッセンスもいろんな木で試したんです。最終的に行き着いたところはスギとナラの木。でもよく考えたら当たり前なのですね。日本酒の樽がスギであり、ナラの木はオークですからワインやブランデー作りに使います。しかもスギの木や笹の葉っぱは、ありとあらゆる殺菌作用があります。昔、冷蔵庫のようなそういったものがない時はそれでお弁当を包んでみたり、それを板で挟んで寿司にしてみたりしていました。僕が「新しい発見だ！」と思った瞬間に、実は「なんだ…もう先人の知恵を違うカタチで表現しただけだな…」っていう、その繰り返しなんですね（笑）。でも僕が今やりたいのは、日本の食文化を表現して、日本人の人たちには再確認だったり、再発見をしてもらったり。で、海外の人たちには、こんなに日本って豊かな食文化がある国なんだよってことをわかってもらいたい。

門上　なるほど（笑）。

成澤　地方に行っていろいろなものを見聞きしてまわると、知らないことや発見が果てしなく出てくるんですよ。テクニックっていう意味でいえば、フランス料理の追求もしないといけないことはわかっているのですが、やっぱり僕がここでやるべきことは、日本の食材、それから生産者、地方の問題点、そしてこれからの世界のなかでの日本のあり方などを料理で表現して訴えることだと考えています。第一産業をもっともっとケアしていかなきゃいけない。そういう意味でいうと、レストランっていうのは最後の砦なんです。

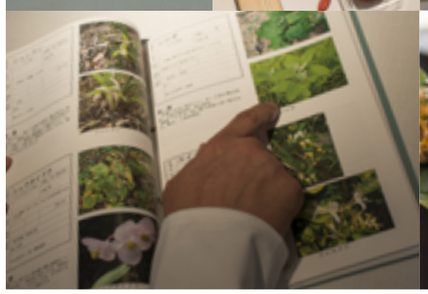


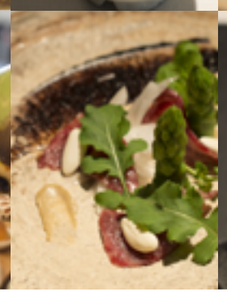














フードコラムニスト　門上武司（かどかみたけし）
「食の都・大阪」推進会議メンバー、料理雑誌『あまから手帖』編集顧問、フードコラムニストなど、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして多方面で活動。テレビ、雑誌、新聞等のメディアでの発言も多い。「水野真紀の魔法のレストラン」（毎日放送）ではコメンテーターを務める。主な著書に、『スローフードな宿』（木楽舎）、『京料理、おあがりやす』（廣済堂出版）、『僕を呼ぶ料理店』（クリエテ関西）等。



地方の生産者が山野草を調べて記録してくれた手帳。成澤さんに喜んでもらおうと生産者も勉強し、探し、送る。成澤さんもその食材を積極的に使って「里山の風景」という料理を作る。

NARISAWA 成澤由浩（なりさわよしひろ）
東京・南青山「NARISAWA」のオーナーシェフ。「サスティナビリティーとガストロノミーの融合」をテーマに、自然環境に関わる料理を表現し続ける。自然保護と再生への願いを込めたメッセージは世界中の料理学会で賞賛され、2011年マドリッド・フュージョンでは「世界で最も影響力のあるシェフ」に選ばれる。2013年ワールド50ベストレストランにおいて20位。ベスト・オブ・アジアを受賞。サスティナブル・レストラン・アワードでは、世界No1の評価を受けている。



成澤さんは、スッポン、イラブ、さらにはイナゴ、ハチノコなど、栄養もたっぷりで日本の食文化の豊かさを感じてもらえる食材を使う。食材の再発見になり、生産地にも目が向き、訪れることになるかもしれない。料理が動くきっかけになることもある。

門上　志の高い生産者はたくさんいらっしゃるのですが、一方で食べていけるかどうかという問題にも直面されています。

成澤　消費者や料理人ではなく、生産者から考えることが大切です。日本中見渡せば、すばらしい志を持った生産者はいっぱいいるんですけども、それを買ってあげる、使ってあげる消費者がいなければ絶対成り立たないわけですね。今日召し上がっていただいた豚などもね、これは採算成り立ってないんですよ。だって飼育に４００日以上かけています。スーパーに出回っている豚肉って長くて１２０日くらい。どんな餌を与えて、どんな注射をするからそんなに早く育つのか、消費者には知らされていませんが、それを知らずに口にしているのが現状です。おいしい料理を作る人はいっぱいいるし、見た目に美しいもの、流行りのあるもの、なんとなく北欧風、なんとなくバリで流行っている風な料理や若い作り手は、日本中いっぱいあったりいたりするかもしれないですけど、本質的なところを貫ける料理人がどれだけいるか、増えるかっていうところが生産者の暮らしを成り立たせることになるし、未来にもつながることでもあると思います。それが「サスティナビリティーとガストロノミーの融合」がめざすところなのです。

門上　人が森に入らなくなったことで、森の水の風景をヒントに水のサラダという料理ができてきて、ですから２００８年頃から森をテーマにしようと具体的になっていきました。

門上　森林保護を訴えて活動しているアーティストは多くいます。料理で行う意義みたいなものはありますか？

成澤　本来、食べるという行為は一番、危機感を感じるんです。現代の人たちって、コンビニやファミレスで食事をして、これ食べたら「お腹を壊すかな？」とか「死ぬかな？」とか思いながら食べることはありません。ところが、本来、森のなかに入って、山菜採ったり、キノコ採ったりするっていうことは常に死と向かい合わせで、いつイノシシがくるか、熊がくるかわからない。五感を研ぎ澄まして食事をし、生きていたいのです。森のエッセンスにはいろんな意味があるんですけども、まずは森を感じたり、「えー、これ木で取った出汁なの？」って外を見渡して、「あの木も食べられるのかな？いや、無理だろ。こんな都会のガスがいっぱいだと安全じゃないよな」って思えてもらえばいいなあと。僕の料理を食べることで、これまで無神経に見ていた土や木や水っていうものをもう一度考えるきっかけになってほしいというのがひとつ。

門上　なるほど。で、もうひとつは？

成澤　発酵料理もそうですが、先人の知恵と言いますか、やっぱり日本人が食文化として持っていたものがだんだん今、意識されなくなってきています。あの森のパンもそうですね。微生物の働きによってモコモコと盛り上がって

NARISAWA
東京都港区南青山2-6-15
03-5785-0799
narisawa-yoshihiro.com/



ZENKOKU UMAIMONO JUDAN

全国うまいもの縦断

北は北海道から南は沖縄まで。これからの日本の
料理界を背負って立つ辻調グループの卒業生たち。
素材、料理、おもてなしにいたるまで、それぞれの
こだわりを振る舞う名店54店舗を一挙にご紹介します。

マークの見方

日本料理　西洋料理　中国料理　製菓　製パン　その他

他にもぞくぞく。あなたの同級生や、気になるお店が見つかるかも。

コンピトゥムのホームページでも、日本全国の辻調グループの卒業生が活躍しているお店を紹介しています。ぜひご覧ください。また、掲載ご希望の卒業生は、コンピトゥムまでご連絡ください。

おいしいinfo ～卒業生のお店紹介～

http://compitum.net/oishii-info/

辻調グループ×Gakkenの好評料理本



プロセス写真で徹底解説！

精選版

プロの基本テクがよくわかる!

お菓子の基本

辻調グループ校エコール辻東京製菓研究室　編

あまたの一流シェフ、名パティシエを輩出するエコール辻東京の先生方が、スポンジケーキやシュー菓子など、誰もが作りたいと思う人気のレシピを厳選し、お菓子作りの基本を詳しく解説。丁寧なプロセス写真付きで、よりわかりやすい一冊。

目次抜粋

●スポンジケーキ＆ロールケーキ●シフォンケーキ●パウンドケーキ＆焼き菓子
●チーズケーキ●タルト＆パイ●シューのお菓子●チョコレートのお菓子
●クッキー＆ビスケット●冷たいお菓子＆デザート

A４変型・オールカラー・144頁　定価：1,260 円（税込）

創刊３年目を迎え、ますます好評！

月刊テレビテキスト
上沼恵美子のおしゃべりクッキング
ABC 朝日放送・辻調理師専門学校 編



おなじみの人気 TV 番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」の月刊テキスト誌。放送されるすべてのレシピを、手順写真とともに詳しく紹介。番組テキスト以外の連載ページ「基本のおかず ABC」や「おうちで簡単スイーツ！パティシエの味」なども大好評。

毎月21日発行・発売

AB 判・オールカラー
定価：480 円（税込）

上沼恵美子のおしゃべりクッキング●レシピブック・シリーズ●ABC 朝日放送・辻調理師専門学校 編

人気で選んだ100レシピを収録！
テレビテキスト特選保存版❷
上沼恵美子のおしゃべりクッキング



「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」で 2012 年に放送されたレシピの中から、TV テキストの読者投票で選んだ人気のおかずベスト 100 品を紹介する保存版総集編。人気上位だった 30 品については、番組放送時の作り方映像を収録した DVD 付録付き。

A4 変型・オールカラー・100 頁
価格：1,365 円（税込）

簡単レシピの決定版！
おしゃべりクッキング逸品シリーズ❶
簡単スピードメニュー



「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」で好評のテーマ「簡単スピードメニュー」から、とくに人気のレシピを約 120 品掲載。すぐ作れて手間がかからないだけでなく、ワンランク上のおいしさも魅力。詳しいプロセス写真やタイム表示紹介も！

A4 変型・オールカラー・112 頁
定価：1,200 円（税込）

学研

発売元：学研マーケティング　〒141-8415　東京都品川区西五反田 2-11-8
※最寄りの書店でお買い求めください。書店ご不便の際は、ショップ学研 http://shop.gakken.co.jp/（携帯アクセス可）にてご注文ください。在庫切れの際はご容赦ください。



埼 玉

フレンチレストラン シャルメ
萩原 正人
エコール辻東京1994年卒業／フランス校1995年卒業

西洋料理

故郷の方々に、リーズナブルで親しみやすくフランス料理を食べていただきたいと吉川にシャルメをオープンいたしました。地元の常連様がお見えになることが多く、同じお料理をお出ししないよう一人一人のデータを作成しお料理をご用意しています。野菜のフレンチの第一人者である小峰シェフに従事したときに多大な影響を受け、こだわりの野菜をふんだんに使った料理を中心にお出ししています。

住所:埼玉県吉川市保1-4-13
電話:048-984-3157
http://charmer-yoshikawa.com/



栃 木

和食･釜めし 銀釜
本多 由紀夫
辻調理師専門学校1977年卒業

日本料理

小京都とも言われる足利で、昭和元年から続く老舗の釜めし店です。一番人気は、創業以来変わらない方法で、注文を受けてから1つ1つ炊き上げる五目釜めし。おすすめは旬の厳選された食材を使った、春は若竹釜めし、夏は冷やしうなぎ釜めし、秋は松茸釜めし、冬はかき釜めし。現在は3代目店主、そして4代目が入り、オリジナルメニューの開発で多方面からの注目をいただいています。

住所:栃木県足利市通2-2627
電話:0284-21-2657
http://www.watv.ne.jp/~gingama/



青 森

自宅れすとらん こんみど
尾崎 優
辻調理師専門学校2009年卒業／フランス校2010年卒業

その他

海と山に囲まれた、青森らしい季節の郷土料理と家庭料理を中心に提供しています。ランチ、ディナーともに完全予約制でゆっくりとお過ごしいただけます。また、長年趣味で集めてきた骨董の家具や食器などもお楽しみいただけるよう、お部屋の設えやお食事の器にもこだわっています。

住所:青森県青森市東大野1-21-8
電話:017-752-9160



北海道

オステリア アルベスカ
osteria alpesca
茶畑 博晶
辻調理師専門学校1991年卒業

西洋料理

地元・北海道十勝産の肉や野菜、近海の新鮮な魚介類を積極的に取り入れたイタリア料理です。特に厚岸産の旨みたっぷりの大きなアサリのパスタや、十勝産の牛ほほ肉の赤ワイン煮込みはリピーターも多く、毎年夏場に加わる自家製野菜を使用したメニューも楽しみにしていただいています。すぐそばの姉妹店ではイタリアンエスプレッソやパニーノなどカフェとしても楽しんでいただけます。

住所:北海道帯広市西1条南12-2-7
電話:0155-28-5663
http://www.cervino.jp



東 京

代官山ターブルオギノ
荻野 伸也
エコール辻大阪1998年卒業／フランス校1998年卒業

西洋料理

「スローなファストフード」をテーマに、フレンチベースの料理を気軽に安全に味わえるお店をめざし、2012年2月オープン。素材は市場にのらない規格外野菜など積極的に用い、料理人の技術を加えることでお客さまに喜んでいただけるよう励んでいます。お店はイートイン・テイクアウトに対応、イートイン専用のプレートメニューは本日のメニューからお好きな品数を選べる自由なスタイルが魅力です。

住所:東京都渋谷区代官山町14-10　Luz代官山1F･2F
電話:03-6277-5715
http://www.table-ogino.com/



群 馬

安兵衛
新井 渉
辻調理師専門学校1986年卒業

西洋料理

私で4代目となる、総合食堂20名、宴会場70名、フランス料理20名の無愛想な田舎の食堂です。予約を中心に営業しており、地元の方や高崎、前橋を始め、軽井沢の別荘へ向かう方などが口コミで探していらっしゃいます。今の時代こそ召し上がっていただきたいのはフレンチの海の幸のヴェロニック風。見栄えにこだわったデザートも好評いただいています。

住所:群馬県甘楽郡下仁田町大字下仁田363-6
電話:0274-82-2516
http://www11.ocn.ne.jp/~g-yasube/



福 島

Kitao
北尾 博水
辻調理師専門学校1988年卒業

西洋料理

昼はカジュアルスタイルで軽食からプチコースを、夜はカジュアルとフレンチをお楽しみいただけます。野菜は地元の農家と市場より、魚は市場より、肉は全国から、旬の食材にこだわり提供しています。その日の食材に合わせ料理を考えて、提供価格以上の価値を見せ、お客さまに喜んでいただくことを第一に考え営業。昨年の3月に移転し店舗規模を46席に増やし頑張っています。

住所:福島県いわき市平字堂根町1-1根守ビル2F
電話:0246-21-0575



北海道

フランス食堂Quenelle（クネル）
屋木 宏司／ミキ（旧姓:岩井）
辻調理師専門学校 1990年卒業
辻調理師専門学校1990年卒業／辻調理技術研究所1991年卒業

西洋料理

フランス料理にあまり馴染みのない方にも気軽に食べていただけたら、と思い始めたお店です。北海道では野菜の収穫のチャンスは年に一度だけ。それだけに力強く味も濃く感じられます。そんな地元の食材を使って、シンプルな調理法で素朴な味わいのフランス料理を心掛けています。お客様が帰り道に「今日はあの料理が美味しかったね」と、一品でも心に残るものを作っていければと思います。

住所:北海道札幌市中央区南2条西8-6-4-1F
電話:011-876-8778



千葉

菓人KICHISE（カジンキチセ）
吉瀬 元彦
辻製菓専門学校1987年卒業

製菓

伝統的なフランス菓子をベースに素材の持ち味を生かしながら、スタンダードなものから革新的なものまで、頼もしいスタッフと共に『菓道精進』をコンセプトに私流のお菓子を表現しています。ここ数年、特に力を入れているのは氷菓で、素材重視のアイスケーキや新鮮フルーツジジブレなど他店にはない商品を展開中です。

住所:千葉県船橋市咲が丘4ー1ー2
電話:047-447-8833
http://www.kajin-k.com/



神奈川

binot（ビーノ）
阿部 剛
辻調理師専門学校1995年卒業

西洋料理

2012年3月にオープンした10席だけの小さなワインバーです。自家製パテやハム、旬の野菜のグリルやマリネなどのつまみと自家製パン、自然派ワインをグラスで20種ほど用意しています。「白インゲン豆とピスタチオのパテ」はレモンをきかせた豆の旨味が白ワインによくあい、また動物性食材を使用していないのでベジタリアンのお客さまにも好評です。

住所:神奈川県鎌倉市小町1-5-14
電話:0467-50-0449
https://www.facebook.com/Binot.kamakura



東京

レストラン マノワ
中村 豪志
エコール辻東京1998年卒業／フランス校1998年卒業

西洋料理

最高のお料理を最高のサービスでという究極の目標をめざし、お客さまに心地よい時間を提供したいと考えています。また、幼少期、田舎で育った経験の元、自然のありがたみを常に感じ、秋にはきのこ採りに、また、狩猟期間には自ら狩りに出かけて、仕留めたジビエを最高の状態でお客さまに提供しています。お皿のなかの季節をお楽しみください。

住所:東京都渋谷区広尾1-10-6 プロスペクト・グラーサ広尾1F
電話:03-3446-8288
http://www.manoir-restaurant.jp/



東京

中国料理 新宿 古月
前田 克紀／藍（旧姓:本田）
辻調理師専門学校 2001年卒業
辻調理師専門学校2002年卒業／辻調理技術研究所2003年卒業

中国料理

「美味しく食べて心身ともに健やかに」をテーマに、中国政府公認「高級営養薬膳師」の資格を活かし、食材の効能を重視した料理をご用意しています。スペシャリテ「養生スープ」は、人の体は自然環境の影響を受けるという中国医学の考えに基づき、季節で内容が変わります。飲むと体に沁み込みほっとする味わい。小さなお店ですが心から元気になれますよう、夫婦二人でおもてなしします。

住所:東京都新宿区新宿1-5-5 御苑フラトー2F
電話:03-3341-5204
http://www.kogetu-shinjuku.com



千葉

m`S style（エムズスタイル）
佐野 貢一
辻調理師専門学校1991年卒業／辻調理技術研究所1992年卒業

中国料理

年間約40種の自家菜園野菜をメインに、毎日市場で仕入れる旬の食材を合わせ、手間暇惜しまず丁寧に作る料理は身体に優しい。毎日変わるおすすめメニューは長年の経験や知識から、食材の持つ味を壊さぬよう様々な技法、自由な発想で中国風にアレンジ。そんな中国4大料理から地方料理まで、季節に合わせた適材適所の料理はエムズスタイルならでは。日々新たな料理の可能性を模索しています。

住所:千葉県富里市七栄127-48
電話:0476-93-2573
http://msstyle.blog58.fc2.com/



千葉

新都（しんみやこ）
長島 富郎
エコール辻東京1996年卒業

日本料理

千葉県南房総で約80年、地域の皆様に愛されてきたうなぎ屋です。豊かな海と大地の恵みに感謝しながら、房総素材の本当の美味しさでお客さまの特別な日を彩るお料理をめざしています。また地元には鯨漁の伝統があり、うな重とくじら刺のセットは遠方からのお客様のおもてなしにおすすめです。近隣には料理の神様を祀る高家神社もあり、房総へお越しの際は併せてお寄りください。

住所:千葉県南房総市和田町海発1591-1
電話:0470-47-2131
http://www3.plala.or.jp/shinmiyako/



神奈川

天ぷら ふく西 禅と匠（にし ぜん たくみ）
福西 儀光
辻調理師専門学校1989年卒業

日本料理

長年、本牧・山手で愛された、「天ぷら ふく西」。2012年、国内外からのゲストが多く訪れる横浜みなとみらいに、本物の天ぷらを伝えたいと移転しました。神奈川出身の店主。相模湾産の魚介や三浦野菜など、素材は出来るだけ地元のものを使用し、地場地消を心がけています。厳選した素材の天ぷらをお召し上がりください。

住所:神奈川県横浜市西区みなとみらい4-6-2 グランドセントラルビル2F
電話:045-641-2924
http://www.tenpura-fukunishi.com/



東京

銀座ハプスブルク・ファイルヒェン
神田 真吾
エコール辻東京1995年卒業

西洋料理

伝統と格式を伝承したオーストリア国家公認キュッヘンマイスターが織りなす真のオーストリア食文化。宮廷から伝わる秘伝のスープや、今でも人々に愛されている伝統的なお料理、そして世界に誇るワイナリーが丹精込めて創り上げたワイン、エリザベート皇妃もこよなく愛した可憐で繊細なウィーンの伝統菓子をご堪能ください。

住所:東京都中央区銀座7-8-7 GINZA GREEN7F
電話:03-5537-3226
http://ginza-habsburg.com



静岡

SWEET BEN（スイート ベン）

和田 吉正／昌子（旧姓:島田）

辻製菓専門学校2000年卒業／フランス校2002年卒業　辻製菓専門学校2001年卒業／フランス校2002年卒業

製菓

「お客さまを笑顔にするお菓子作り」をモットーに、2011年に地元浜松でお菓子屋さんをオープンしました。フランス菓子の伝統を重んじ、味はもちろん見た目にも、お客さまにお喜びいただけるお菓子作りに日々奮闘しています。普段使いはもちろん、大切な記念日に世界でただ1つのオリジナルケーキのご依頼をくださるお客さまも多く、たいへんお喜びいただいています。

住所:静岡県浜松市中区葵西2-3-58 ドエルスイーツ1F C
電話:053-439-8936
http://sweetben.hamazo.tv/



石川

コバタルーム

小幡 忍／光代（旧姓:平田）

辻調理師専門学校 1982年卒業　辻製菓専門学校 1987年卒業

西洋料理　製菓

シェフが料理を、マダムが製菓を担当した金沢市内にあるレストラン&ケーキカフェです。料理はフレンチと洋食を中心にしたメニュー構成。お菓子は石川県『旬』のフルーツを使ったケーキなど。特にお昼のワンプレートランチがお得です。料理の後にデザートとコーヒーがついてリーズナブルな価格で提供しています。

住所:石川県金沢市横川3-62
電話:076-280-9749



富山

レストラン平松

平松 弘至

エコール辻大阪1992年卒業／フランス校1993年卒業

西洋料理

JR高岡駅より車で10分。レストランの天井が高く、ゆったりとした空間のフレンチ・カフェ・レストランです。ドリンク、デザート、ディナーのメニューが豊富でケーキのテイクアウトも可能です。料理は富山湾でとれる魚介類や地元で作られた野菜を中心にメニューを考え、気取らないフランス料理をご提供しています。ぜひご堪能ください。

住所:富山県高岡市常国279-7
電話:0766-36-2230
http://www.kopannokai.com/hiramatsu/



山梨

自家焙煎珈琲&スィーツのお店 カフェ・プラド

崎山 竜輔／恵（旧姓:小池）

辻製菓専門学校 1989年卒業　辻製菓専門学校 1992年卒業

その他

スペシャルティコーヒー豆を中心に世界各国のさまざまな珈琲豆を揃えています。それらの豆を丁寧にハンドピックした上で自家焙煎し、ハンドドリップ抽出により提供しています。スィーツは、作りたてでやさしい味を大切にし、コーヒーの味をより引き立たせるものとなっています。2000年に2.5坪のスペースからスタートし、2012年に240坪の敷地の自社店舗を構えました。

住所:山梨県南都留郡富士河口湖町船津7424-1
電話:0555-72-2424



岐阜

洋食MOQLEN（モクレン）

遠藤 宏昌

辻調理師専門学校1991年卒業

西洋料理

洋食ならなんでもおまかせくださいませ。フランス料理をベースにした基本に忠実な職人技のレストランです。お肉は地元の飛騨牛を中心に和牛のみ使用しています。魚介類は北陸金沢から朝獲れたての魚介類を毎日入荷しています。旬の輸入食材も豊富で、トリュフやアスペルジュソバージュなどそのときの旬をリアルタイムでお楽しみいただけるようにこだわりの食材でお客さまをおもてなししています。

住所:岐阜県大垣市清水町59-3
電話:0584-78-5525
http://moqlen.jp/



石川

おうみちょうかいせんどんぶりや

近江町海鮮丼家 ひら井

平井 慎太郎

エコール辻大阪1991年卒業

日本料理

金沢の台所近江町市場にある海鮮丼の店です。夜は割烹として営業していますので一品料理も充実しています。市場という場所柄、新鮮なのは当たり前。厳選素材と石川県産こしひかりのシャリとの相性も抜群!石川県金沢の観光地近江町市場に本店といちば館店の2店舗あります。金沢へ旅行の際はぜひ近江町市場へお越しの上『ひら井』の海鮮丼をご賞味ください。

住所:石川県金沢市上近江町29
電話:076-222-5887
http://www.kaisen-hirai.com/



富山

ティエン・コム・ベトナム

杉原 学

辻調理師専門学校1984年卒業

その他

在仏日本領事館料理人時代、ベトナム料理に感銘を受けて20年、フレンチの技術をベースにベトナム南部料理の数々を提供しています。昔ながらの屋台料理から、地元富山の食材を組み合わせた新しいもの、そして本場さながらのハーブをふんだんに盛り込んだ料理まで。アジアンフレンチスイーツにも力を入れています。

住所:富山県富山市黒瀬277-1
電話:076-491-2820
http://www.cty8.com/vietnam/



長野

無彩庵池田

池田 昌章

エコール辻東京1995年卒業／フランス校1996年卒業

西洋料理

地元の無農薬野菜をメインに、和の食材や調味料を取り入れたやさしく繊細な味わい、素材の力強さを感じられるフレンチを手頃な価格で提供しています。独創的ながら随所に池田シェフが培った伝統的なフレンチの技が光ります。ガラス張りの店内から、軽井沢の緑をたっぷり感じられる贅沢な空間も魅力となっています。

住所:長野県北佐久郡軽井沢町長倉1891-50
電話:0267-44-3930
http://www.musaian.com/



兵庫

ワインとお酒和心料理 Takasaki
高崎 智浩
辻調理師専門学校1991年卒業

日本料理

“Bon Vivant”フランス語で、人生をたっぷりと楽しむ人。その言葉を胸に、これまでの経験・出会いを一皿一皿に込めて、心なごむ、遊び心のある日本料理を、楽しみながら創っています。食材は姫路の農家の方から仕入れる無農薬の野菜や、お米、島根県益田の漁港からいただいている天然の魚など。素材へのこだわりもぜひ楽しんで味わってください。どうぞよろしくお願いいたします。

住所:兵庫県芦屋市川西町4-2 VIVO芦屋202
電話:0797-80-7858
http://takasaki-ashiya.com/



京都

cafe costa del sol（カフェ・コスタ デルソル）
西村 大介
辻製菓専門学校2004年卒業

その他

こんにちは。カフェ・コスタ デルソルです。おいしいカプチーノと手作りケーキが自慢の京都にあるお店です。私たちが好きなものに囲まれた空間で、皆様にホッとする時間をご提供できたら幸せです。本を読みに…友人との語らいに…自分を休めに…街行く車を眺めながら、あなたなりの時間をお過ごしください。

住所:京都府京都市右京区山ノ内笹町20（かどの大路四条上がる西側） viviプリメラ2F
電話:075-323-6106
http://www.cafe-costa-del-sol.com



滋賀

レストラン ミラベル
松尾 信哉
辻調理師専門学校1991年卒業／フランス校1991年卒業

西洋料理

お客さまに支えられ、この夏で開業10年目を迎えることになります。本格フランス料理のおいしさを楽しんでいただけるよう、その日の入荷に応じてメニューを組み立てています。前菜からデザート・小菓子まで自家製です。食事にかかせない焼きたて自家製パンもおすすめです。広く落ち着いたムードある店内でゆっくりお食事できる、大人の為のレストラン。県内・県外からのリピーター様も多いです。

住所:滋賀県栗東市御園1862-1
電話:077-559-2555
http://shiga-mirabelle.com/



三重

中国名菜（チュウゴクメイサイ） しらかわ
白川 貴久
辻調理師専門学校1995年卒業

中国料理

地元三重の人々に中国料理の魅力を伝えることを選びオープンしました。畑や市場にも足を運び生産者と対話して食材を選びます。定期的に中国へ研修・仕入れに行きますがウチは田舎の中華屋です。お任せ料理のリクエストも多いですが定番中華・麺飯を特に重要視しています。人気は「よだれ鶏」「黒酢酢豚」「坦々麺」「杏仁豆腐」です。三重県にお越しの際は気軽に中華を楽しんでください。

住所:三重県亀山市みずほ台14-318
電話:0595-83-0397
https://ja-jp.facebook.com/c.shirakawa



兵庫

PÂTISSERIE【H】KATÔ（パティスリー アッシュ カトウ）
加藤 博章
辻製菓専門学校1990年卒業

製菓

但馬地方の城下町、出石にあるパティスリーです。季節感溢れるガトーをはじめ、フランスの郷土菓子・ガトーバスク、地卵のプリンやロールケーキ、ヴィエノワズリーも製造しています。当店のスペシャリテは、自家挽きマルコナアーモンドを使った「マカロン」。現在20種類、定番のショコラをはじめ、苺ミルク、ヌガーや薔薇などの創作マカロンが他府県の方にも人気の商品になっています。

住所:兵庫県豊岡市出石町小人79-14
電話:0796-52-2306
http://www.patisserie-h-kato.com/



京都

Tatsuki（タツキ）
藤原 達樹
辻調理師専門学校2000年卒業／フランス校2000年卒業

西洋料理

Tatsukiは、「素材」ひとつひとつを大切にして、その味をお客さまに伝えるフランス料理店です。一皿の上には、伝えたい食材とその味を引き出す最小限のもの。それを一皿といたします。各生産者の方々の元にも足を運んで安心できる食材を使用し、「何を食べたのか」が記憶に残る料理を作ることを心掛けています。メニューは10皿程で構成される季節のおまかせコースの1種類のみを提供いたします。

住所:京都府京都市左京区北白川久保田町16-1
電話:075-708-5033
http://www.kyoto-tatsuki.com



京都

柳華（リュウカ） Ryu-ka
于 敦彦（ウ アツヒコ）
辻調理師専門学校2009年卒業／辻調理技術研究所2010年卒業

中国料理

関西や関東にはあまりないスタイル、京都三条通沿いのオシャレな中華カフェダイニングです。京風漂うモダンな空間で、優しい味わいの中華に美味しいお酒をお楽しみください。旬素材や京野菜を使ったメニューは、身体を内から綺麗にしてくれます。また、カフェタイムには人気の手作りライチプリンなど豊富なチャイナスイーツ、中国茶や雲南オーガニックコーヒーなどでごゆっくりどうぞ。

住所:京都府京都市中京区三条通柳馬場東入ル中之町6-1F
電話:075-255-3633
http://chinacafe-ryuka.jp/



三重

Atori ～Italia e Fumo～（アトリ イタリア エ フーモ）
木村 正浩
エコール辻大阪2002年卒業

西洋料理

店名の「Fumo」とは、イタリア語で「煙」という意味で、当店Atoriは燻製が自慢のイタリア料理のお店です。お肉はもちろん、例えばマグロの生ハムなどいろいろな素材を頼めます。野菜は福井県から採っており、甘み、辛み、苦味など1つ1つの野菜が味をしっかり自己主張しています。フォカッチャは蜂蜜を練りこんで毎日2回焼いています。是非お店でお召し上がりください。

住所:三重県四日市市鵜の森2-9-6 広瀬ビル1F
電話:059-356-0035
http://atori.jimdo.com/



大阪

天然酵母食パンCUBE（キューブ）
佐藤 弘美
辻製菓専門学校2006年卒業

製パン

干しブドウから起こした自家製天然酵母と国産小麦を使った食パン専門のお店。店名通り、パンは全てキューブ型。通常の食パン1斤より小ぶりな10×10cmのサイズですが、ずっしりと食べ応えのあるパンです。軽くトーストすると外はさっくり、中身はもっちりとした食感で、気づくと1個をペロリ。古い民家を改装した店内では、寛ぎながらトーストやコーヒーを召し上がっていただくこともできます。

住所:大阪府藤井寺市国府1-1-7
電話:090-9541-4541
http://cube-syokupan.blog.so-net.ne.jp/



大阪

楽酒楽肴 越冬（らくざけらくあて えっとう）
谷口 冬子
エコール辻大阪2010年卒業

日本料理

全国各地の個性豊かな日本酒と、大阪産の食材を使った一品料理を、気軽に楽しんでいただけるお店です。なにわの伝統野菜を生かした「はも皮と毛馬きゅうりのざくざく」や、大阪の暮らしに根付いた定番「しろ菜の煮浸し」、創作料理の「豆腐の金山寺味噌漬け」、日本酒がすすむ肴（あて）が揃っています。肩肘張らない落ち着いた雰囲気のお店なので、女性の一人飲みでもお気軽にどうぞ。

住所:大阪府大阪市中央区本町橋7-13 松井ビル1F
電話:06-6943-8161
http://www.facebook.com/ettoh.jp



大阪

美さを
今津 美佐緒
辻調理師専門学校2004年卒業

日本料理

当店は南海本線の堺駅より徒歩3分。お店の看板でもある「あなご」は生、天ぷら、白焼などを酒の肴として楽しむことができます。地元、堺でとれた野菜はその旬に合わせた調理法や味付けでお楽しみください。いろいろな料理を楽しみたい方にはコースもご用意しています。最後のしめには、香ばしく焼き上げタレのきいた「あなご丼」がおすすめです。ひつまぶし風にだし汁でいただくこともできます。

住所:大阪府堺市堺区栄橋町2-3-19
電話:072-238-5885



兵庫

パティスリー サク
Pâtisserie Saku
櫻井 健太
辻製菓専門学校2005年卒業

製菓

老若男女を問わず美味しく召し上がっていただける、優しい味のなかにエスプリの効いたお菓子を作ることを常に心がけています。またマジパン細工、特注デコレーションケーキなどでは、できる限りお客様のご要望をお聞きし、“みんなでプロデュース”していく喜び、楽しさを感じていただける、そんな「地元のケーキ屋さん」をめざしています。

住所:兵庫県神戸市須磨区若草町1-2-1 ヴィラ若草102
電話:078-647-8239
http://www.patisseriesaku.com/

FUJIMAK
VarioCooking Center MULTIFICIENCY バリオクッキングセンター
「茹でる」「焼く」「炒める」「煮る」「揚げる」、圧力調理まで、すべてをこの一台で。

業務用厨房機器総合メーカー
株式会社フジマック
www.fujimak.co.jp/
本　　社 東京都港区新橋5-14-5　☎03-3434-7791
大阪営業部 大阪府吹田市垂水町1-41-2☎06-6338-0710

プロシェアNo.1 マディラワイン
MADEIRA BARBEITO
木下インターナショナル株式会社
http://www.kinoshita-intl.co.jp



大阪

Bistrot Pot à J びすとろぽたじぇ
肥田 順／順昭
辻調理師専門学校 1970年卒業　辻調理師専門学校1996年卒業／フランス校1996年卒業

西洋料理

長年辻調の西洋料理の教壇を務めた父が定年後、辻調フランス校卒業の息子と一緒に始めたビストロです。2011年7月14日（パリ祭）にオープンしました。提供している料理は教科書に登場するような料理と、フランス校で習う料理がほとんどです。オープンキッチンでお客様の目の前で料理を仕上げます。写真はアルザスの3つ星レストランAuberge de l'Ill'で学んだフォワ・グラの壷焼きです。

住所:大阪府大阪市西区阿波座1-2-19 椿堂ビルヂング2F
電話:090-7875-9568
http://www.facebook.com/PotaJ.HIDATEI



兵庫

和懐食 かなやま
金山 圭一
辻調理師専門学校1991年卒業

日本料理

今年の6月17日からお店を改装して再開致しました。お昼は前日までの予約になりますが、夜はコース料理を中心にご提供しています。お料理は一品ごとに食材の味を活かし、工夫を凝らし、器もその料理に合わせています。当店の売りは旬の食材を使った土鍋で炊いたご飯。数種のなかから選んでいただき、お客さま1人ずつに炊き上げています。デザートも三種類からお好きなものをお選びください。

住所:兵庫県神戸市中央区中山手通1-9-11 パインビル2F
電話:078-393-1566



和歌山

ステラート
Stellato
山本 直樹（旧姓:前坊）

西洋料理

辻調理師専門学校2000年卒業／辻調理技術研究所2001年卒業

Stellatoとはイタリア語で"星空"の意味。ステラートのある和歌山県紀美野町は"星の降る里"と呼ばれるほど美しい星空が毎晩現れる自然豊かな土地です。食材は地元産を選び、調理は全てオープンキッチンでお客さまの目の前で作る。安心して食べることができる、作り手の顔が見える料理を、気取らずに、まるで友人の家にでも遊びに来たような気持ちでお楽しみください。

住所:和歌山県海草郡紀美野町萢垣内248-1
電話:073-497-9030
http://www.stellato2012.com/



奈 良

Pâtisserie N,atsuhiro
仲西 淳裕

製菓

辻製菓専門学校1994年卒業／フランス校1994年卒業

世界遺産　モン・サン・ミッシェルのシルエットをシンボルマークに、常時生ケーキ30種類以上、焼き菓子20種類以上の品揃えと、フルーツをふんだんに使った季節感ある商品構成を心がけ、コストを押さえた地域密着型の店舗経営から男女を問わず幅広い年齢層の支持を得ています。2013年で10年目を迎え、一層の精進を心がけています。

住所:奈良県奈良市三条大路5-1-25
電話:0742-33-3369
http://www.n-atsuhiro.com/



奈 良

蕎麦たむら
田村 博文

日本料理

辻調理師専門学校1989年卒業／辻調理技術研究所1990年卒業

厳選した国産の蕎麦をオリジナル石臼で自家製粉し、毎日手打ちしています。特製石臼で挽いた蕎麦粉は、小麦粉などのつなぎを必要とせず、水のみを加えて打ち上げた十割蕎麦を提供しています。弊店のコンセプトは、「昔ながらの味」ではなく、「昔(の技術)では食べられなかった味」を提供すること。新蕎麦の時期だけでなく、最先端の製粉技術で一年中ご提供し、お客さまから好評を得ています。

住所:奈良県桜井市初瀬879-1
電話:0744-47-7011



大 阪

コンフェクト アサミ
浅見 麻知子（旧姓:渋谷）

製菓

辻製菓専門学校1988年卒業

商品はすべて良質な、生乳の生クリーム、バター、小麦粉（安心・安全な国産小麦）を使用しています。シンプルな素材を生かした、ごまかしのきかない本当のやさしい味のお菓子をお届けできるよう、一品一品、心を込めて風味豊かに仕上げています。その他にも大切な人への贈り物や記念日に、かわいい籠や箱などのラッピングギフトもたくさん取り揃えています。

住所:大阪府大阪市淀川区塚本2-9-10
電話:06-6390-8295
http://www.confectasami.com/







奈 良

桃花源（とうかげん）
荻田 恵子

日本料理

辻調理師専門学校1985年卒業

小さなお子様からご年配の方まで、気軽にファミリーで楽しんでいただける串カツ屋さんをめざして、22年前にオープンしました。お野菜は、できるだけ地元産の無農薬野菜にこだわり、本来の野菜の美味しさを味わっていただきたいと思っています。当店自家製のえび塩も、とても美味しいと評判をいただいています。

住所:奈良県奈良市富雄元町1-24-24 トミオコート1F
電話:0742-41-3210
http://www.toukagen2010.com/



大 阪

フランス料理 パパノエル
奥田 燿成

西洋料理

辻調理師専門学校1978年卒業

「パパノエル」はサンタクロースという意味で、1986年にオープンしたフランス料理店です。店内は南フランスのプロバンス地方の田舎屋をイメージしたつくり。料理はシンプルで旬の素材を大切にしたフランス料理をお客さまにお出ししています。お腹だけではなく「こころを満たすお店作り」をモットーにおもてなしの気持ちを忘れずに、これからも日々頑張って参ります。

住所:大阪府東大阪市足代1-14-27
電話:06-6720-3130
http://www.papanoel.jp/index2.html



福 岡

OKUMURA-TEI 洋風キッチン&カフェ

奥村 公記

辻調理師専門学校1987年卒業

西洋料理

昭和初期の古い民家を改装。フレンチとイタリアンをベースにしたお店です。自ら地元の青果市場で競り落とした新鮮な旬の野菜をふんだんに使った料理を提供しています。また生の野菜を安価で販売したり、店内には草木染めギャラリーもあり、いろいろな作品を展示しています。どこかなつかしい雰囲気のなかでお食事を楽しんでください。

住所:福岡県久留米市田主丸町常盤1130-1
電話:0943-72-3785
http://windstarjapan.com/okumura-tei/



徳 島

郷土料理 潮風（しおかぜ）

岡 俊晃

辻調理師専門学校2009年卒業／辻調理技術研究所2010年卒業

日本料理

お店の場所は鳴門大橋のそばにある鳴門公園千畳敷にあります。1階はお土産物店で2階がお店になります。大きな窓ガラス越しにゆったりと食事をしながら鳴門海峡を見ることができます。料理は地元の魚や名物のわかめ、うどんを使った麺類のメニューや定食も準備しています。人気メニューは鳴門の鯛を使った料理になります。

住所:徳島県鳴門市鳴門町土佐泊浦字福池65-49
電話:088-687-2383



岡 山

倉敷 一会（くらしき いちえ）

秋山 隼人

エコール辻大阪2002年卒業

日本料理

修行先の京都で学んだこと、食べ歩きで感動したことなどをお伝えしたく、2012年4月倉敷美観地区にオープンしました。美味しかった、楽しかった、日本料理を堪能した、と感じていただけるよう、お客さまには見えないひと手間・ひと工夫を真心込めて取り組んでいます。これからも地元食材と向き合い、味付けよりも味わいを大切に、日本料理の楽しさをお伝えしていきたいと思っています。

住所:岡山県倉敷市中央1-9-11
電話:086-421-1828



島 根

RENCONTRE（ランコントレ）

山口 倭可子（旧姓:多久）

辻製菓専門学校1989年卒業

西洋料理

人との出会い・食材との出会いを大切にしています。ベーシックな料理にシェフの経験豊富なセンスが融合したフレンチです。デザートは、2001年と2004年に「キリクリームチーズコンクール」にて、2度にわたり焼き菓子部門で1位の受賞経歴を持つマダムパティシエが担当。料理とのマリアージュを考えたデザートは最後まで満足感を与えてくれます。

住所:島根県出雲市小山町163
電話:0853-24-2477
http://canneles.jugem.jp/





山 口

スィーツアトリエ マルグリット

鳥羽 緑

辻調理師専門学校1988卒業／辻製菓専門学校1989年卒業／フランス校1990年卒業

製菓

地産地消・無添加・鮮度感を大切にし、店名でもある"マーガレット"の花言葉のように素朴で、気取らない"おいしい幸せ"をお届けしたい…。各種ロールケーキをはじめ、山口発のおみやげ・お店の看板商品でもある「小野茶ロール」は、山口のブランド茶「小野茶」を使用した、煎茶独特の香り爽やかな"大人スィーツ"です。太陽の光をたっぷり浴びて育った煎茶の粉をふんだんに練り込みました。

住所:山口県山口市中市町4-14
電話:083-920-5505
http://www.la-marguerite.jp



広 島

和華（ワカ）

若狭 淳也

辻調理師専門学校1995年卒業／辻調理技術研究所1996年卒業

中国料理

大阪の「華都飯店」で修行し、2012年1月広島にオープンしました。四川料理をメインとした、日本人が食べやすいあっさりした中国料理をご提供しています。当店の名物料理「麻婆豆腐」、「坦々麺」はコクが深いのに重くなく、マイルドな仕上がりでご好評をいただいています。メニューはあえて親しみやすく、今までの中華のイメージとは異なる繊細な盛付けや味付けをお楽しみください。

住所:広島県広島市中区大手町3-3-10
電話:082-246-1116
http://chinese-waka.net/

日経レストラン



フードビジネス実用事典 改訂版

飲食関連の基本用語約2700語をわかりやすく解説。飲食業に携わる人、必携の一冊です!

今、知っておくべき「注目キーワード」、「販促」「経営」「中食・テイクアウト」「食材・調味料」「飲料・アルコール」「厨房・キッチン用語」「安心・安全」など基本用語を分野別に収録、わかりやすく簡潔に解説します。

「店長の仕事チェックリスト」「頻度別クレンリネスチェックリスト」など、すぐに役立つ巻末資料も収録。飲食業に携わるすべての方々に、いつも身近に置いてご活用いただける実用事典です。

経営分野
1. 注目キーワード
2. 経営全般
3. 労務管理・教育
4. メニュー開発
5. 販促・マーケティング
6. 立地・出店・物流
7. オペレーション・サービス
8. 業態・FC関連
9. エコロジー・エネルギー
10. 安心・安全・衛生管理
11. 中食・テイクアウト・宅配
12. 資格・制度・関連団体ほか

食材・料理分野
13. 食材・調味料
14. 料理・調理法
15. デザート・パン
16. 飲料・アルコール
17. 栄養・健康関連

厨房分野
18. 厨房・キッチン用語
19. 厨房機器関連

店舗設計・インテリア分野
20. 店舗設計・インテリア関連

情報・IT分野
21. 情報IT関連

総合50音順索引

巻末資料 明日から使える、チェックリスト
店長の仕事チェックリスト
開業時に忘れがちな購入物一覧
開業前に決めておきたい! 接客スタイル一覧
頻度別クレンリネスチェックリスト
あなたのお店は大丈夫?…食品衛生 実践チェックリスト
ゴキブリ・ネズミ駆除…こんなことがあったら、すぐ対策を!
外食産業関連団体一覧表

こんな方に最適です!
- ☑ 飲食店の経営者・店長
- ☑ 経営を学びたい料理人・シェフ
- ☑ 開業を目指す人
- ☑ 外食関連企業に就職した人
- ☑ 飲食店向け、営業担当者

■定価:5,040円(税5%込み) ■2013年4月15日発行
■ISBN:978-4-8222-7312-5 ■日経レストラン編
■発行:日経BP社 ■発売:日経BPマーケティング

FAX申込書 日経BP社 読者サービスセンター FAX.03-5696-3370

フードビジネス実用事典 改訂版 価格:5,040円(税込) 商品番号 219160 冊

お名前	(フリガナ) / (姓) / (名)	年齢	歳
ご住所	〒□□□-□□□ □勤務先(上記ご記入の住所が勤務先の場合☑を) ※マンション・ビル名・部屋番号・様方も必ずご記入ください。		
勤務先			
部署名			
TEL	( ) -		
FAX	( ) -		
E-mail	@		

クレジットカードもご利用いただけます

カード支払い依頼書 この依頼書における購入代金は、クレジットカード会員規約に基づき当方の預金口座から引き落としてください。
カードでのお支払いをご希望の方のみご記入ください。お支払い方法は(一回払い)のみとさせていただきます。
カード番号(左づめ記入)
カード有効期限 年 月
名義人氏名(カタカナ)
ご利用いただけるカード会社: VISA、Master、JCB、UC、UFJ、NICOS、TS3、OMC、セゾン、AMEX、Diners

※お支払いはクレジットカード払い、または商品送付時に同封する請求書でコンビニエンスストア・郵便局からお振り込みください。※定価は国内向け価格です。※ご記入いただいた住所やE-Mailアドレスなどに、事務連絡のほか、日経BP社および日経BPグループ会社から、各種ご案内(刊行物、展示会、セミナー等)やアンケート、広告主等の製品やサービスのご案内をさせていただく場合があります。ご同意の上、お申し込みください。※個人情報取得に関するご説明 http://www.nikkeibp.co.jp/p8.html ※この商品のキャンセル・返品はお受けできません。
※お申込み内容により、クレジットカードまたは銀行振込(前払い)でのお支払いをお願いすることがあります。
※お問い合わせは、日経BP社 読者サービスセンター (03)5696-1111(土・日・祝日を除く9:00〜17:00)までお願いいたします。

お申し込みコード 42-423001



大分
レストラン もん・しゃとう
安東 均
辻調理師専門学校1980年卒業／フランス校1980年卒業
西洋料理

木の温かみと愛をコンセプトにお客さまに最高に喜んでいただけるお店をめざしています。看板メニューの「もんバーグ」は、当店の大人気商品で、ハンバーグの上にマッシュポテトとふわふわオムレツをのせて、2種類のデミグラスソースで仕上げています。フォンド・ヴォーをベースに5日間かけて作るデミグラスソースは、シチュー、ハンバーグ、ステーキなどのソースとして幅広く活躍しています。

住所:大分県大分市大在中央1-8-8
電話:097-592-7722
http://ameblo.jp/monshato/



熊本
BAR RICORDI(バー リコルディ)
高田 昌治
辻調理師専門学校1990年卒業／辻調理技術研究所1991年卒業
その他

季節のフルーツを使ったカクテルをはじめ、バカラやラリック、サンルイなどのグラスにもこだわり、シングルモルトウィスキーを中心にハバナ産プレミヤムシガーも取り揃えています。お酒を飲めない方の為にノンアルコールカクテルもご用意しています。お酒のメニューはあえて置かず、お好みをお聞きしてお作りいたします。落ち着いた雰囲気の空間でごゆっくりとお過ごしいただけます。

住所:熊本県熊本市中央区花畑町13-26 第一銀杏ビルBF
電話:096-327-2115
http://www.bar-ricordi.com



鹿児島
割烹 一作
古木 晃
辻調理師専門学校1982年卒業
日本料理

きびなごは、鹿児島では最もポピュラーな魚で、広く一般家庭でも愛されている食材です。このきびなごが春から夏へと向かう数ヶ月間、子を持って魚体も太り、一年のなかで最も美味しい時期を迎えます。この「子持ちきびなご」の希少性を活かし、背ごしにて、一匹丸ごとの食感を味わってもらいたく考案した物がこの料理です。当店は、この子持ちの時期しか、きびなごを取り扱っていません。

住所:鹿児島県鹿児島市山之口町3-4
電話:099-224-4670
http://kappou-issaku.com/



大分
はちみつ菓子工房 くにみ
若林 等／清美
辻製菓専門学校1986年卒業
辻製菓専門学校1986年卒業／フランス校1990年卒業
製菓

養蜂家の父が採った地元の蜂蜜を使い、しっとり焼き上げたカステラやはちみつマドレーヌなど焼き菓子が人気。オープン当時からのシュークリームや、はちみつロールも根強い人気商品です。地元の素材やフルーツをふんだんに使い、ケーキにジャム、ジェラートにボンボンショコラなど幅広いアイテムでお客さまをお迎えしています。

住所:大分県臼杵市千代田2-2
電話:0972-62-4618
http://kunimi-sweets.jp/

創る人 SHIN MIYAZAKI

宮崎 辰

サービスの時代を
到来させるためなら、
どんな礎になってもいい。

「創る人」ではさまざまな人にフォーカスしてきたが、料理人以外が登場することは初めてだ。宮崎辰。恵比寿にある「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」のプルミエ メートル・ド・テル。昨年、「クープ・ジョルジュ・バティスト」サービス世界コンクールで世界一に輝き、その名を世界に知らしめた。サービスの人、宮崎辰は何を創ろうとしているのか?世界一のメートル・ド・テルが見つめる、視線の行方を追った。

Premier Maître d'Hôtel au Restaurant Joël Robuchon à Tokyo

SHIN MIYAZAKI

人と出会いからサービスの道へ。

「最近、料理人にならなくて良かったと思っています。私の唯一の楽しみが仕事になってしまうのですから」と宮崎さんは笑った。

小さい頃から人を喜ばせることが好きだった宮崎さん。タクシーの運転手になりたいと夢見た頃があったそうで、その理由を尋ねると、運転手になれば大好きな祖父母をどこへでも連れて行ってあげることができると思ったからだという。料理も人を喜ばせることができるので作ることが好きだった。だから高校を卒業と同時に東京辻フランス・イタリア料理マスターカレッジに入学し、辻調グループフランス校に進学するのは自然の流れ。ただ、そのフランスで、宮崎さんは衝撃的な出会いをする。

「サービスの授業を担当されたフランス人の先生です。それまでサービスは料理を運ぶだけの仕事と思っていて眼中になかったのですが、その考えを覆してくださいました。仕事に誇りを持っていて、とても楽しそうにサービスされるのです。そんな目でサービスマンを見ると、いろいろ発見があるのです。『アラン・シャペル』へ8名くらいで食べに行ったとき、みんなアラカルトで好きな料理を注文したのですが、そこのサービスマンはメモすることもなく、すべての料理を覚えていたのです。タキシードを着て、舞うようにテーブルからテーブルへサービスしている姿を、かっこいいなぁと思いました。フランス校での授業を機にサービスというものにめざめたことは確かですね」

振り返ると、宮崎さんのターニングポイントには、人との出会いがある。料理の世界からサービスの世界へ、その際にも決定的な人との出会いがあった。

「辻調グループフランス校を卒業して、南フランスの二ツ星レストランで修行して、帰国後、国分寺のレストランに就職しました。そのときは、まだ料理人になるつもりでした。その店に第3回メートル・ド・セルヴィス杯で優勝された矢野智之さんがいらっしゃったのです。背が高く、男前で、サービスもまばゆいばかりに洗練されていて、『スターシェフが生まれて、次にソムリエが脚光を浴びた。これからはサービスの時代だ』とおっしゃった言葉に私の心は大きく揺れて、矢野さんの背中を追うようにサービスの道へ進むわけです。さらにもうひとりの恩師が坂井ひろしさん。矢野さんが港区にあるレストランに支配人として移籍されて、私もその店に移りました。そこに矢野さんの補佐役として入って来られたのが坂井さんでした。実は坂井さんは矢野さんとはタイプが違っていました。矢野さんは普段は豪快なところがあるのに、ひとたびタキシードを着てお客さまの前に出ると、その場、その場のインスピレーションでみごとなサービスを提供する。一方の坂井さんは計算しつくしたサービスをされる方です。準備を徹底して行った上で、緻密なサービスを提供されます。今にして思えば、まったくタイプの違う恩師に出会えたことが、私には幸せなことでした」







自分にとってどうかというより、お客さまがどうかということが大切。自分中心ではなく、お客さまを中心に考えると、いろいろなアイディアが生まれてくる。

シェフの料理を120%へ持って行く。

サービスの仕事は多様だ。お客さまの前でサービスするだけが仕事ではない。テーブルセッティングからフラワーアレンジメント、店内の掃除から食器の手入れなど、開店前から開店後も多忙な時間がつづく。そのなかで宮崎さんが一番大切にしていることは、シェフの料理を110%、120%へ引き上げることだという。

「『シャトーレストラン ジョエル・ロブション』では、卓越した技術を持つ渡辺シェフが、最高の食材を使って料理を作っています。料理ができあがった時点で、もう100点満点なのです。それをお客さまの前でさらに110%、120%へと引き上げていくのがサービスの仕事だと考えています。サービスの人間がなにかを創っているとしたら、100%の料理を120%へ高めることではないでしょうか。95%、90%に下がるとしたら、それはサービスではなく、作業にすぎません」



100%の料理を90%に
下げるのは作業。
110%、120%へ上げる
のがサービスの仕事。

120%へと高めるサービスに欠かせないのが、お客さま視点であり、それに対応できる機転だと宮崎さんは言う。

「若い人などは勘違いをしがちなのですが、自分が120%だと思っても、それには何の意味もないのです。お客さまにその事が伝わり、喜んでもらわなければなりません。お客さまが求めていらっしゃることは、おひとりおひとり違います。渡辺シェフの料理を楽しみに来られる方がいらっしゃいます。また、私のサービスがお目当てで来てくださる方もいらっしゃいます。前者のお客さまには長々と料理の説明をするのはパーセンテージが下がる行為です。早く召し上がっていただくのが一番です。後者の場合は違います。料理の説明とか最近の出来事とか、お客さまとのコミュニケーションが必要でしょう。サービスとはお客さまが楽しみたいことを最大限に実現すること。だからひとつの方程式やマニュアルは存在しません。お客さま視点にたって臨機応変に機転をきかせていく。実は私はデクパージュが苦手で、克服するには練習するしかありませんでした。その際、ビデオは有効なツールです。撮って手際を確認できるからです。ただ、私はビデオの位置にこだわりました。普通の人は手元か上からの自分の目線で撮ると思いますが、私は必ず席に座ってらっしゃるお客さまの目線に設置しました。デクパージュができることは大切ですが、サービスマンはお客さまに見られる仕事。お客さまが見て、優雅で洗練されていることが大切だと考えているからです」

創る人
SHIN MIYAZAKI
宮崎辰 COMPITUM 2013

才能と努力のどちらが大切かといえば、努力だと思いますね。
才能のある人はいます。
しかし才能におぼれて消えていった人もたくさんいます。
才能があるとしても努力を重ねる、
これが一流でありつづけるための秘訣ではないでしょうか。









24時間、全身で
打ち込む。
サービスはそれに
値する仕事です。

24時間サービスマンでいる。

お客さまを楽しませたい。一流といわれるサービスマンなら誰だってそう意識して働いているに違いない。しかしその意識が、仕事が終わった後の店外でも発揮されている人は少ない。

「私の恩人はまったくタイプの違う人だと言いました。自分はどちらのタイプかといえば、坂井さんタイプだと思うのです。下準備を入念に行ってお客さまの前へ出るタイプです。私はお客さまについても覚えが良い方ではありません。だからメモを取ります。仕事が終わった後、どんなお客さまで、どんなことを話したのかを手帳に書き込んでいくのです。店でもお客さまの情報は管理しているので、再びお見えになったお客さまかどうかはわかります。リピートしてくださった方なら、手帳を開いて情報を確認して、記憶を思い出してから接客に臨みます」

店の灯りがつく前も消えた後も、宮崎さんは準備と整理に余念がない。宮崎さんは24時間サービスマンでいたいという。それを象徴するのが宮崎さんの普段のファッションだ。

「私たちは通勤時の服を指定されるような職種ではありません。通勤時やオフの日はなにを着ても自由です。夏ならTシャツと短パンで出勤してもいいわけです。でも、私は休日の服装にこそ気を配っています。私の恩師の坂井さんは通勤時もスーツでした。私はスーツのときもあればそうでないときもありますが、だらしない格好は絶対にしません。理由はひとつ。いつ、どこで、お客さまと会うかもわかりません。いつ、どこでお会いしてもはずかしくないように、いや、お客さまが幻滅されないような服装を心がけています」

確かにお客さまは、あたりまえのことだが、店内の宮崎さんしか知らない。タキシードを着て、ネクタイをして、舞うようにサービスする姿が頭に刻み込まれている。それがだらしない格好の宮崎さんと出会えばどうなるか。あの素晴らしく見えたサービスも、あの楽しかったひとときも、実はハリボテに過ぎないのではと夢が覚める気持ちを持つことだろう。

「レストランでサービスする人間ならば、店の外でも、その店の顔であることを意識するべきです。そしてレストランにいる間はもちろん、その前も後も、24時間、サービスマンであるべきだと考え、それにふさわしい行動を選択しています。そんな毎日って疲れませんかってよく聞かれます。答えはYESであり、NOです。もちろん疲れます。だから気を休める一瞬が大切です。私は仕事中、よく手を洗いに行くのですが、その間は気持ちをリセットする一瞬ですね。あと、自宅で料理を作るとき。これは真底楽しい。心がほぐれるひとときです。また、24時間サービスマンだと気を張っていても苦にはなりません。それはこの仕事が大好きで、楽しいからですが、それ以上にサービスという仕事に誇りを持っているからだと思います」



これからのサービスマンを創る。

さて、冒頭の疑問だが、宮崎辰は何を創る人なのだろうか？何を創ろうとする人なのだろうか？

2012年「クープ・ジョルジュ・バティスト」サービス世界コンクール東京大会で世界一に輝いたことで、それが明確になってきたという。

「その昔、田崎さんが世界一になってソムリエという仕事に注目が集まり、以後、ソムリエをめざす人が増えました。私はサービスの仕事もそうなってほしいのです。現状の日本では、ヨーロッパに比べるとサービスマンの認識は低いです。しかし『スターシェフが生まれて、次にソムリエが脚光を浴びた。これからサービスの時代だ』という矢野さんの言葉ではありませんが、そうなる、いや、そうなってほしいのです。私が世界一になったことでサービスという仕事に世間の人々が気づきかけているように思います。世界一になった以上、サービスという仕事の重要性、楽しさ、誇りといったことを広げることも、これからの私に課せられた役割だと自覚しています。さらにサービスという仕事は華がないと思われている仕事です。しなければならない仕事は多いのに、脚光を浴びるのはシェフやソムリエばかりでした。また、地味で、拘束時間は長くて、重労働という、私たちの先輩がずっと引きずってきた環境があるわけです。シェフにもなれない、ソムリエもダメ、だからサービスへまわすという認識の人がいることも事実です。その改善にも取り組みたいのです。やりがいがあって、お客さまの視線を一身に浴びて、舞台に出ている役者のように振る舞う。するとサービスをめざそうという若い人たちはもっと増えるはずです。そのための機会があるのなら、テレビでも雑誌でも講演でもセミナーでも、オファーがあれば積極的に出ていって、サービスの奥深さや楽しさや重要性を広めようと思います。あまり出過ぎるとバッシングを受けるかもしれませんが、バッシングを受けるくらいやらなければ、一般の方々には伝わらないし、サービスの新しいイメージも創れないとも思っています。サービスという仕事への注目と地位の向上に一役も二役もかっていく。それが私をこの世界へ導いてくださり、さまざまな面から指導してくださった諸先輩へのお礼になると思っています」

サービスとは経験値。いろいろなお客さまに対応するには、自分の地力を高めなければなりません。
そのためには休日はどんどん外へ出て行って、いろいろな人と出会い、自分の世界を広げることが大切ですね。





宮崎辰

1976年東京都生まれ。シャトーレストラン ジョエル・ロブションのプルミエ メートルドテル。高校卒業と同時に辻調グループへ入学。最初に就職したレストランで「日本一のサービスマン」に出会い、サービスの道へ。2006年、第12回メートル・ド・セルヴィス杯に初出場して準優勝。2010年の第14回大会で優勝して日本一に。2012年「クープ・ジョルジュ・バティスト」サービス世界コンクール東京大会で見事優勝。世界一のサービスマンになる。

辻調グループ卒業生 新規開店情報

ラ・ボンボニエール

2012年7月14日OPEN
渋谷 奈緒(エコール辻東京1995年卒業／フランス校1996年卒業)
東京都府中市府中町1-25-12-1F
042-306-5536

ピッツェリア ワイン食堂 イル・ソーレ TEN-3

2012年7月19日OPEN
中西 康之(辻調理師専門学校1986年卒業)
大阪府大阪市北区天神橋3-5-16
06-6809-2767

Bricolage China Sin.（ブリコラージュ チャイナ シン）

2012年7月25日OPEN
白澤 慎一(辻調理師専門学校2000年卒業)
大阪府大阪市西区江戸堀1-9-13
肥後橋双葉ビル102
06-6447-7823

お好み焼きプラック

2012年7月25日OPEN
羽山 智基(エコール辻大阪1997年卒業／フランス校1997年卒業)
大阪府大阪市北区豊崎5-1-16-2F
06-6131-6264

カフェ茶の子（チャノコ）

2012年7月29日OPEN
中村 幸子(辻調理師専門学校2008年卒業)
大阪府大阪市中央区東心斎橋1-6-12
アサノビルB1F
06-6241-5222

BISTROT LE NORD（ビストロ ルノール）

2012年7月1日OPEN
北田 浩久(エコール辻大阪1995年卒業／フランス校1995年卒業)
奈良県生駒市松美台33-2
0743-75-9555

おばんざい わさび

2012年7月2日移転OPEN
山田 加代子(エコール辻大阪2005年卒業)
大阪府大阪市北区堂島1-3-23
大阪屋北新地ビル1F
06-6341-3450

ル・トン・デ・サヴール

2012年7月7日OPEN
勝田 康弘(辻調理師専門学校2001年卒業／フランス校2002年卒業)
福岡県福岡市中央区薬院2-2-18 矢野ビル1F
092-713-1182

甚九郎

2012年7月8日リニューアルOPEN
森本 貴之(辻調理師専門学校2002年卒業／辻製菓専門学校2003年卒業)
大阪府大阪市淀川区東三国4-4-11
06-6399-7118

AMBIGRAM（アンビグラム）

2012年7月12日OPEN
米津 真寛(エコール辻東京1996年卒業)
東京都港区南麻布4-12-4
プラチナコート広尾1F
03-3449-7722

マークの見方　西洋料理　日本料理　中国料理　製菓　製パン　その他



辻調グループ
卒業生
新規開店情報

2012年7月～2013年6月までに
独立を果たした
辻調グループ校卒業生のお店一覧





懐かしい授業との再会を、通信教育講座で。

初心にかえってもう一度勉強したいとか、
あの先生の授業をもう一度受けてみたいとか、
そんな卒業生のための辻調があります。
「辻調グループ」の通信教育講座。
「本物を学ぶ」をコンセプトに、
辻調理師専門学校・辻製菓専門学校と
同じノウハウをベースにした講義内容が
あの頃の向上心を甦らせます。
特に辻調グループの教授陣が
総力をあげて作った映像教材は、
教授の手元や卓越した技を
確実に映し出しており、
もっと上をめざすあなたにこそ
お薦めしたい通信教育講座です。



Japanese

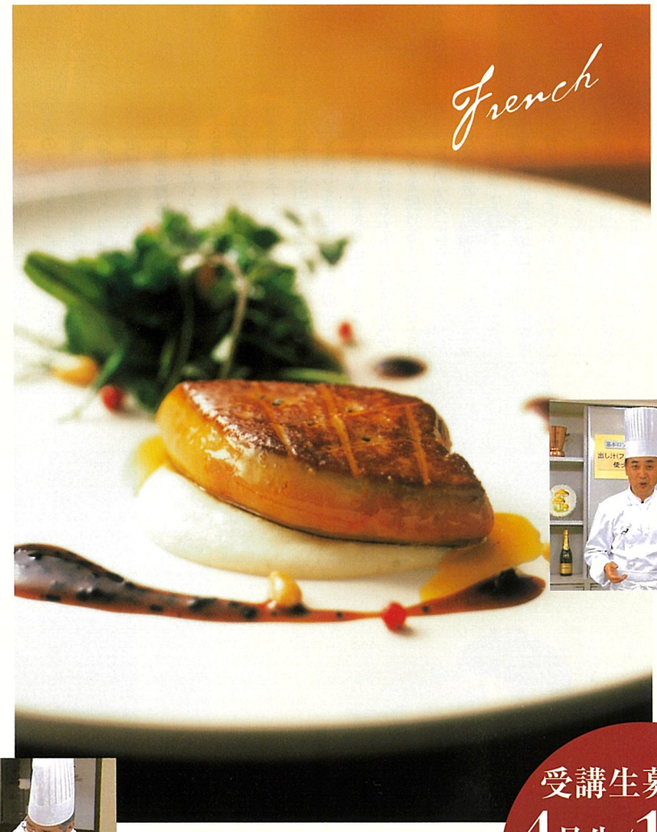


◆辻調理師専門学校
別科 通信教育
西洋料理技術講座
日本料理技術講座
中国料理技術講座

◆辻製菓専門学校
別科 通信教育
製菓技術講座
製パン技術講座
和菓子技術講座



Chinese



French







Patisserie



Italian

辻調・辻製菓の通信教育講座

受講生募集中
4月生／10月生
（年2回開講）

TSUJI
Culinary Institute Correspondence Course
French / Italian Japanese Chinese

TSUJI
Institute of Patisserie
Correspondence Course
Patisserie Bakery Wagashi

.tsuji
辻調グループ
［大阪・東京・フランス］
www.tsujicho.com

□ 受講概要 ■ いずれの講座も毎月2課ずつ受講します。
■ 年間講座は1年で修了。
半年講座（和菓子技術講座）は半年で修了です。



■ DVD1枚／月　■ スクーリング（希望者のみ）
■ テキストノート1枚／月　＊和菓子技術講座ではテキストノートは分量ノートとなります。
※この講座で調理師免許、製菓衛生師受験資格は取得できません。

□ 学費 ■ 辻調グループ卒業生の方は、入学金6,000円が免除となります。

講座名	入学金	受講料	スクーリング
西洋料理技術講座・日本料理技術講座・中国料理技術講座・製菓技術講座・製パン技術講座	6,000円	144,000円	50,000円（5日間）
和菓子技術講座	6,000円	72,000円	10,000円（1日）

※スクーリング費用は不参加の場合は、不要。
※年間講座のスクーリングは春季・夏季の年2回実施。

資料請求（無料）お問い合わせ　辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部
Tel Free Dial 0120-24-1725（ツウシン イーナツジへGO!） Fax Free Dial 0120-22-1459
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11　E-mail：tsushin@tsuji.ac.jp

辻調グループの通信教育講座ホームページ（パソコンのみ）にて
映像教材の一部をご覧いただけます！！
《ホームページ》 www.tsujicho.com
辻調 通信 検索
携帯電話からもカンタンにアクセス ▶▶▶▶

イタリア料理 TRE STELLE（トレ・ステッレ）
2012年12月3日OPEN
田尻 卓也（エコール辻大阪2008年卒業）
熊本県熊本市中央区八王寺町41-22
096-370-2611

LE POTIRON（ポチロン）
2012年11月21日OPEN
山本 一秀（旧姓:鳴田）（エコール辻大阪1992年卒業／フランス校1993年卒業）
宮崎県宮崎市広島1-4-9 第一小田ビル1F
0985-73-8092

Pianoman（ピアノマン）
2012年10月22日OPEN
山野 俊朗（辻調理師専門学校1997年卒業／フランス校1998年卒業）
島根県松江市伊勢宮町535-40
0852-24-7000

Wabi-sabi ロッソビアンコ（ワビサビ）
2012年9月27日OPEN
青山 茂喜（辻調理師専門学校1992年卒業／辻調理技術研究所1993年卒業）
筒井 雄一（辻調理師専門学校1992年卒業／辻調理技術研究所1993年卒業）
香川県高松市林町2217-1 サンメッセ香川 内
078-869-3115

Giuda Ballerino!（ジューダ バレリーノ!）
2012年9月3日OPEN
松井 敬博（辻調理師専門学校1995年卒業／辻調理技術研究所1996年卒業）
大阪府大阪狭山市金剛2-13-23
072-365-8566

魚や市 はなれ
2012年8月1日OPEN
水本 貴之（辻調理師専門学校2001年卒業／辻調理技術研究所2002年卒業）
大阪府大阪市北区天神橋3-11-7
サンアールビル1F
06-6881-5539

中華菜房 陸羽（リクウ）
2012年12月7日OPEN
田代 将吾（辻調理師専門学校1999年卒業／辻調理技術研究所2000年卒業）
鹿児島県鹿児島市東千石町2-38福楽園ビル103号
099-295-4030

Le hibou（ル・イブ）
2012年11月21日OPEN
中野 武志（エコール辻東京1998年卒業／フランス校1998年卒業）
東京都豊島区池袋2-40-4
03-6914-0402

鉄板焼き 熊屋
2012年10月23日OPEN
能宗 伸明（辻調理師専門学校1999年卒業／辻調理技術研究所2000年卒業）
広島県広島市中区堀川町3−3津田文ビル1F
082-249-2379

Pâtisserie chibicoro（チビコロ）
2012年9月29日OPEN
池田 みどり（辻製菓専門学校2010年卒業）
和歌山県和歌山市松江中1-14-12
073-460-9938

美味ひでき（ビミ）
2012年9月9日OPEN
渡部 愛子（旧姓:高崎）（エコール辻大阪1996年卒業）
大阪府大阪市東成区中道1-2-31
06-6974-9074

松竹庵 手打ち蕎麦 ます川
2012年8月2日リニューアルOPEN
益川 雄（エコール辻東京2011年卒業）
東京都千代田区神田淡路町2-6
03-3251-1043

bakery K-FACTORY（ケイ ファクトリィ）
2012年12月10日OPEN
笠井 美紀（エコール辻大阪1998年卒業）
徳島県阿波市市場町山野上字大西213-1
平尾ハイツ2 203号
0883-36-8305

旬酒悦 ゆきち屋（シュンシュエツ ユキチヤ）
2012年11月22日OPEN
藤田 由紀子（エコール辻大阪2010年卒業）
鳥取県鳥取市栄町705 駅前三番街ビル205
080-6316-4848

Boulangerie Pâtisserie ImaiPain（ブーランジェリーパティスリー イマイパン）
2012年11月4日OPEN
今井 あいこ（旧姓:宮里）（辻製菓専門学校1997年卒業）
沖縄県那覇市真地12-4
098-836-3008

BISTRO LE SEL DO'R（ビストロ ル セルドール）
2012年10月1日移転OPEN
濱野 弘太郎（辻調理師専門学校1987年卒業）
宮崎県延岡市旭ヶ丘2-6-1
0982-37-8488

GEONILDA（ゴニルダ）
2012年9月15日OPEN
朴 允鎭（辻調理師専門学校2008年卒業／辻調理技術研究所2009年卒業）
870-1 Daepyung-ri, Andeok-myeon, Seogwipo-si, Jeju-do, KOREA
+82.64.738.8701

IZAKAYA 花伝
2012年8月2日OPEN
鄭 鎬泳（辻調理師専門学校2007年卒業／辻調理技術研究所2008年卒業）
DaeyagBLD 1F, 477-5 seogyo-dong, mapo-gu, Seoul, KOREA
+82.2.3142.6362

BRASSERIE AILES（ブラッセリー エール）
2012年12月17日OPEN
足立 範（辻製菓専門学校1997年卒業）
大阪府大阪市福島区福島5-6-46
06-6450-8308

鉄板焼・ダイニング ヴィラージュ
2012年11月27日移転OPEN
阿部 浩三（辻調理師専門学校1977年卒業）
阿部 高大（辻調理師専門学校2007年卒業）
大阪府大阪市城東区中浜2-16-2
06-7161-4464

La Passion 1er（ラ パッション プルミエ）
2012年11月15日OPEN
佐々木 新大朗（辻調理師専門学校1988年卒業／フランス校1989年卒業）
大阪府四條畷市岡山2-1-6
ハーティ忍ヶ丘V番館101号
072-879-0036

il Pregio（イルプレージョ）
2012年10月5日OPEN
岩坪 滋（エコール辻東京1998年卒業）
東京都渋谷区上原1-17-7 フレニティハウス2F
03-6407-1271

Via T.Tasso 57（ヴィアティ・タッソ）
2012年9月15日OPEN
佐藤 央（辻調理師専門学校1999年卒業／辻調理技術研究所2000年卒業）
大阪府大阪市北区西天満3-1-25 老松コープ101
06-6809-4857

とんかつ たわら
2012年8月17日移転OPEN
俵 悟（辻調理師専門学校1969年卒業）
大阪府大阪市天王寺区細工谷1-6-15
06-6771-3981

Caffé Piatto（カフェ ピアット）
2012年12月20日OPEN
土田 周作（エコール辻大阪2012年卒業）
大阪府寝屋川市本町25-21 豊野マンションD105
072-865-1451

バール・ジェラテリア ラッフィナート
2012年11月28日OPEN
小阪 歩武（辻調理師専門学校1994年卒業）
大阪府大阪市北区中之島2-3-18
フェスティバルプラザB1F
06-6228-3444

Pâtisserie Saku（パティスリー サク）
2012年11月15日OPEN
櫻井 健太（辻製菓専門学校2005年卒業）
兵庫県神戸市須磨区若草町1-2-1
ヴィラ若草102号
078-647-8239

patisserie TETE（テテ）
2012年10月13日OPEN
大村 哲也（辻製菓専門学校1994年卒業）
福岡県筑紫野市筑紫駅前通1-15
グランドゥール祥雲1F
092-555-7274

まちかど食堂 はま庵
2012年9月19日OPEN
濱本 宏（辻調理師専門学校2007年卒業／辻調理技術研究所2008年卒業）
大阪府豊中市寺内2-8-3-101
06-6864-3839

豆舗 豆茂（マメホ マメモ）
2012年9月9日OPEN
茂谷 守（エコール辻大阪2010年卒業）
三重県伊勢市小俣町湯田80
0596-64-8935

PATISSERIE CAFÉ AINA（パティスリー カフェ アイナ）
2012年12月22日OPEN
荻野 愛奈（辻製菓専門学校2005年卒業／フランス校2006年卒業）
愛媛県松山市鷹子町834-1 ライフプラザ松山1F
089-968-1523

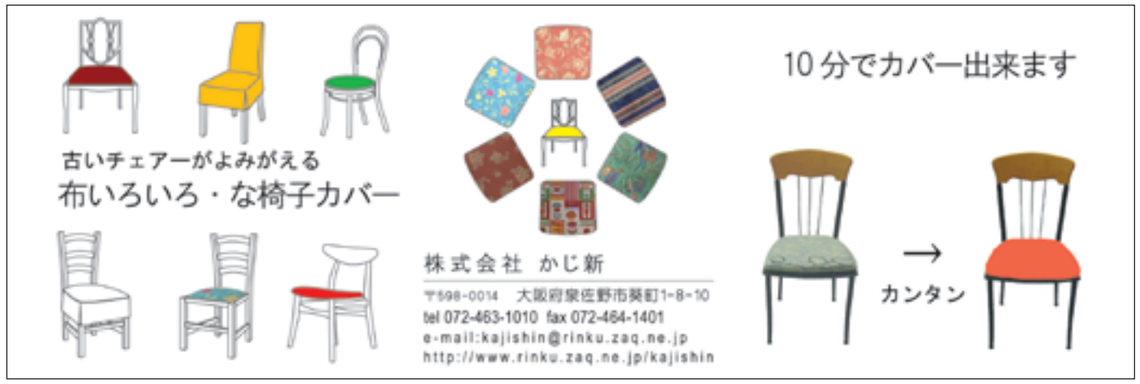
SHE LOVES CREPE
2012年12月1日OPEN
伊藤 真範（エコール辻東京2004年卒業）
神奈川県川崎市川崎区小川町4-1
ラチッタデッラ広場
090-2637-0463

パティスリー レザネフォール
2012年11月15日OPEN
菊地 賢一（エコール辻東京1998年卒業）
東京都渋谷区恵比寿西1-21-3
03-6455-0141

SOBA CUISINE 美な味 minami
2012年10月22日OPEN
南 昌秀（辻調理師専門学校2007年卒業）
1F, 1668-7, seocho-dong, seocho-gu, seoul, KOREA
+82.2.522.0373

Sal y Amor（サル イ アモール）
2012年9月25日OPEN
宮崎 健太（エコール辻東京2001年卒業）
東京都渋谷区代官山町12-19 第3横芝ビルB1F
03-5428-6488

馥郁（フクイク）
2012年8月27日OPEN
池田 亜弓（旧姓:村上）（辻製菓専門学校2005年卒業）
大阪府大阪市阿倍野区松崎町4-11-37
06-6628-8380





辻調グループ卒業生 新規開店情報

旬菜・中華バル ミツカン

2013年5月15日OPEN
田村 光史(辻調理師専門学校2004年卒業)
田村 寛子(旧姓:鈴木)(辻調理師専門学校2004年卒業)
奈良県橿原市内膳町4-4-5かとうビル1F
0744-25-7288

atelier Cuit（アトリエ キュイ）

2013年5月1日OPEN
森本 貴裕(辻調理師専門学校1995年卒業)
東京都港区高輪2-5-6 小森ハウス1F
03-6450-3560

新中国料理 HARAKAWA

2013年4月18日リニューアルOPEN
原川 強(辻調理師専門学校1996年卒業)
大阪府堺市南区檜尾3140-1 進化第11ビル
072-272-0303

一馬力

2013年4月1日OPEN
吉岡 博彰(辻調理師専門学校1996年卒業／辻調理技術研究所1997年卒業)
大阪府大阪市北区波花町13-25-1F
06-6374-0216

クチーナ アザレア

2013年2月14日OPEN
川村 典功(辻調理師専門学校1997年卒業)
京都府京田辺市大住ヶ丘1-16-5 大隈ビルC号室
0774-65-2624

満愛貴（マアキ）

2012年12月24日移転OPEN
水谷 政紀(辻調理師専門学校1972年卒業)
水谷 嬉々(辻調理師専門学校2011年卒業／フランス校2012年卒業)
愛知県名古屋市西区那古野1-2-12
052-462-9077

RESTAURANT Spontane（レストラン スポンタネ）

2013年6月1日移転OPEN
谷岡 博之(辻調理師専門学校1975年卒業)
京都府京都市西京区大原野上里北ノ町697-1
075-874-5551

Cafe & Dining WOOD（カフェ アンド ダイニング ウッド）

2013年5月1日OPEN
荒砂 雅文(辻調理師専門学校2004年卒業／辻調理技術研究所2005年卒業)
福岡県福岡市東区和白丘1-23-27 市山ビル101
092-608-2223

洋菓子 HASEGAWA

2013年4月18日OPEN
長谷川 桃子(エコール辻東京2006年卒業／フランス校2007年卒業)
千葉県佐倉市上志津原173
043-489-0002

La pignata（ラ ピニャータ）

2013年4月1日OPEN
溝口 淑之(辻調理師専門学校1995年卒業)
大阪府大阪市中央区南久宝寺町2-5-3
ときわビル1F
06-6226-8570

AND（アンド）

2013年2月20日OPEN
近島 育臣(辻製菓専門学校2010年卒業)
鹿児島県奄美市名瀬入舟町4-5
0997-69-3918

飯処 酒処 ありったけ 鹿嶋店

2013年1月13日OPEN
川松 孝嘉(辻調理師専門学校2000年卒業)
茨城県鹿嶋市鉢形台1-10-3
0299-94-8673

café de GAMOYON（カフェ ド ガモヨン）

2013年6月3日OPEN
玉置 登百(辻製菓専門学校1992年卒業)
大阪府大阪市城東区蒲生4-20-4
06-6167-4204

日本料理 徳専

2013年5月6日OPEN
森 徳成(エコール辻大阪1999年卒業)
岐阜県岐阜市金園町1-4
058-264-1019

調布 清水

2013年4月19日OPEN
清水 崇郎(エコール辻東京2010年卒業)
東京都調布市布田1-36-10
042-444-4716

楽心（ラクシン）

2013年4月2日OPEN
片山 心太郎(辻調理師専門学校1996年卒業)
大阪府大阪市福島区福島1-6-14
06-6451-2323

西天満 岩さき

2013年3月4日OPEN
岩崎 雷太(辻調理師専門学校1989年卒業)
大阪府大阪市北区西天満2-3-2
06-6363-2299

梅屋（ウメヤ）

2013年1月23日OPEN
梅谷 知明(辻調理師専門学校2012年卒業)
兵庫県尼崎市南塚口町2-14-23
06-6480-7088

I VENTICELLI（イ・ヴェンティチェッリ）

2013年6月15日移転OPEN
浅井 卓司(辻調理師専門学校1988年卒業／辻調理技術研究所1989年卒業)
大阪府大阪市西区京町堀1-7-18 アンジュ京町堀2F
06-6147-8250

Pâtisserie Yu Sasage（パティスリー ユウ ササゲ）

2013年5月6日OPEN
捧 雄介(エコール辻東京1997年卒業)
東京都世田谷区南烏山6-28-13
03-5315-9090

日本料理 鎌倉 阿寓（アグウ）

2013年4月22日OPEN
堀 秀隆(エコール辻東京2013年卒業)
神奈川県鎌倉市二階堂93-25
0467-25-3299

中華菜 華吉（チュウカサイ ハナキ）

2013年4月2日OPEN
吉川 智之(辻調理師専門学校2000年卒業)
兵庫県明石市大久保町大窪539-1
エテルノスクウェア五番館102
078-939-7820

酒肴 森髙（モリタカ）

2013年3月23日OPEN
森髙 由妃(辻調理師専門学校2012年卒業)
兵庫県神戸市中央区北長狭通1-5-5 まつばビル2F
078-277-1365

阿蘇溶岩石焼 といとい穴座

2013年1月23日OPEN
田中 昌邦(辻調理師専門学校2001年卒業／辻調理技術研究所2002年卒業)
大阪府大阪市北区曽根崎1-7-10
06-6364-3210

Pettirosso（ペティロッソ）

2013年6月15日OPEN
小泉 憲司(辻調理師専門学校1995年卒業)
小泉 麻衣子(旧姓:田中)(エコール辻東京2001年卒業／辻製菓技術研究所2002年卒業)
愛媛県東温市北野田582-6
089-948-8448

豪龍久保（ゴウリュウクボ）

2013年5月7日OPEN
久保 豪(エコール辻東京1999年卒業)
東京都港区西麻布2-15-1 三澤ビルB1
03-6427-6727

カフェ&レストラン Santa.Fe（サンタフェ）

2013年4月22日OPEN
畑 善輝(辻調理師専門学校2004年卒業／辻調理技術研究所2005年卒業)
大阪府大阪市中央区日本橋1-20-8
06-6647-3091

salut 茶琉（サリュ）

2013年4月2日OPEN
峯田 未央(エコール辻東京1993年卒業／フランス校1993年卒業)
山形県山形市青田1-8-28 FLATS LAUREL 1F
023-664-1415

おばんざい居酒屋 チッパー

2013年3月23日OPEN
大住 亜耶(辻調理師専門学校2005年卒業)
京都府京都市左京区吉田上大路町13-1 K's
075-746-3715

グリル家 Kutta（クッタ）

2013年2月7日OPEN
羽賀 稔(辻調理師専門学校1989年卒業)
大阪府堺市東区白鷺町1-16-15
072-249-4146

TRATTORIA TOY（トラットリア トイ）

2013年6月23日移転OPEN
浜岡 栄治(辻製菓専門学校1997年卒業／フランス校1998年卒業)
東京都千代田区神田小川町2-6小池ビル1F
03-5259-0141

魚菜 牛島（ギョサイ ウシジマ）

2013年5月8日OPEN
本堂 亮(エコール辻東京2012年卒業)
東京都荒川区西日暮里2-13-11 パークハイム星1F
03-5604-5570

BISTRO&BAR KAHEMI（ビストロアンドバー カヘミ）

2013年4月25日リニューアルOPEN
安藤 真奈(エコール辻東京1996年卒業／フランス校1997年卒業)
東京都渋谷区宇田川町2-1 渋谷ホームズB1
03-5428-6368

Essence et gout（エッソンス・エ・グー）

2013年4月18日リニューアルOPEN
山田 裕(エコール辻大阪1994年卒業／フランス校1995年卒業)
大阪府高槻市天神町1-3-19フォレストコート101
072-685-0313

le vin quatre（ル・ヴァンキャトル）

2013年3月27日OPEN
北野 智一(エコール辻大阪1999年卒業／フランス校1999年卒業)
東京都豊島区目白2-3-3目白Yビル1F
03-5957-1977

Relation（ルラシオン）

2013年2月8日OPEN
野木 博子(旧姓:木戸)
(エコール辻東京1999年卒業／フランス校2000年卒業)
東京都世田谷区南鳥山3-2-8 丸加ビル1F
03-6382-9293



高品質で魅力的なヨーロッパの食材を皆様にお届けします





arcane
株式会社アルカン
東京 03-3664-5114
大阪 06-6242-7501
アルカンHP
http://www.arcane-jp.com/
アルカンWEBマガジン
http://www.gazettearcane.com/







2年生の学科がますます充実。

辻製菓専門学校

3クラスから始まった辻製菓専門学校も今年で開校30年を迎え、現在24クラス（1クラス36人）と数多くの学生たちが学ぶ学校になりました。

今年で5年目を迎える2年制の「製菓技術マネジメント学科」は1学年8クラスに増え、1年制の「製菓衛生師本科」でもダブルライセンスクラス（製菓卒業後、調理に進学）への入学希望者が多く、フランス校進学者、製菓技術研究所進学者も堅調であり、ますます2年間の学びのコースをチョイスする入学者が増えてきています。

そのためカリキュラムの充実はもちろん、時代のニーズに合わせた学科・クラスの構成などを提案、構築に取り組み、業界の発展にも有効に関与できる学生の育成に努めたいと思います。

また、昨今は就職に関しても業界の動きが早く、就職活動自体も前倒しになってきているため、キャリアセンターと連携し、個々の能力や希望に沿った早めの就職活動のサポートを、担任と共に進め、それぞれの学生にあった就職に注力していきたいと思っています。

近年、辻調グループ卒業生や外来講師のご子女たちの入学などが増えてきています。これからも信頼される学校であり続けるためにも、建学の精神にのっとり、職員一丸となって開校50年を迎えることができるよう邁進したいと思います。

運営部長
稲垣 周治



より実践的に、よりスピーディーに。

エコール辻 大阪

専門ジャンルに特化した「エコール辻大阪」に最高の学びを実現できる“上級校接続コース”が2012年より設けられました。フランス料理、フランス菓子のスペシャリストをめざす学生には「フランス校留学コース」プロとしての即戦力を磨きたい学生には「技術研究所進学コース」それぞれ2年間の学びのなかで計画的に、段階的に確かな技術を身に付けることができます。

本物を追求する貪欲な姿勢はエコール全体に伝わり、クラスの半分以上が上級校へ進学するカレッジもあるほどです。進学者のためのサポート授業は、本科授業だけでは経験できない、ユニークな内容で学ぶことそのものが楽しくなる工夫が織り込まれ、同じ目標を持った仲間たちと共に学べる最高の環境作りが形成されています。

そして新たに最短で開業をめざす、“実践志向”の20歳以上の方を対象として開設された2種の「キャリアコース」では、業界のトップ企業とのコラボレーションも実現しました。灘の名門酒造「菊正宗」様には日本酒を、そして「サントリー」様にはワインのフルな知識を、さらに「日経レストラン」様には飲食業界の最前線情報の授業を、2012年から日本料理マスターカレッジで、2013年からはカフェフード・スイーツマスターカレッジにおいてご担当いただいています。

本年度の試みとしましては2011年にビストロカフェをオープンしたカフェフード・スィーツマスターカレッジの1期生の方に授業をお願いしました。卒業生の開業ケースとして後輩たちに「料理のチカラ」を、身をもって示していただけることでしょう。

運営部長
宮本 滋



Report from Tsuji Group

さて、

辻調グループからのご報告です。グループ各校はしっかり成長していますよ。

時代は変わり、食のトレンドも楽しみ方もどんどん変わっていきます。
辻調グループ校の各学校も、どんどん成長しています。
なに、どう変わったのか？ では、ここで、そのご報告を。

教育の質向上と学習成果を高めるために。

辻調理師専門学校

本校では2012年度に新カリキュラムとして2点の大きな変更を行いました。1点は授業時間を90分区切りとし、各授業テーマを従来よりもより深く、さらに応用への展開も可能にすることで、教育の質向上と学習成果を高めています。もう1点は「自由選択科目」の設定です。特別授業やセミナーなど主に放課後や休講日に不定期に行ってきた内容を整理し、より個々の学生の志向やニーズに合った授業を任意選択できるようにしました。このなかには語学や高度調理理論、パソコンの基礎レッスン、インターンシップ、もちろん各種実習も用意されています。さらにカリキュラムだけでなく学科・クラスも多様で、2年制の「調理技術マネジメント学科」、1年制の「調理師本科」には「調理クラス」の他にも「カフェクラス」、「ダブルライセンスクラス」、「キャリアクラス」があり、それぞれに目標・目的やキャリア希望の異なる学生に対応しています。これらは時代のニーズや社会的な変化のなかで必要に応じて変わってきたものです。

しかし変わらないものもあります。それは指導の現場における教員の姿勢です。実習で技術を教える熱意や、料理講習で質問に答える姿は今も昔も何ら変わりなく、持てる技能や知識を全力で伝えたいという気持ちに溢れており、さらに学生からの技術や進路相談はもちろん、それ以外の悩みにも真摯に答える姿があります。

運営部長
尾崎 一正











“企業研修”でさらなる現場力、実践力を養成する。

辻調理技術研究所

運営部長
矢尾板 渉



辻調理技術研究所では創立以来シミュレーション授業における実践力の育成に努めてまいりましたが、昨年度よりさらなる現場力・実践力の育成の為に“企業研修”を実施しています。

これは一般的なインターンシップとは異なり、現場の厳しさを早い段階で体験し、その後の研究所での修学意識を高めさせるのが目的です。

多くの企業に主旨をご理解いただき、研究生を引き受け、研修終了時には指定の評価表にて評価を頂いています。研究生も研修終了後に自己評価を行い、担任と共に先方との評価と比べ、自己フィードバックを行ない企業が求める“人材”と現在の自分との“差”を自覚させます。

また、クラスメイトに向けての研修報告発表の場を持ち、自身の体験をもとに、現場で要請される内容などの情報共有を行っています。たとえば、「調理場に入ったら研修生でも扱いは一緒、待っているだけでは誰もなにも教えてくれない。積極的に自分で仕事をもらいに行かなきゃダメ。仕事をもらうためには器具がどこにあるのか、材料がどこにあるのかなど、早く覚える必要がある」というような具体例に基づいた情報の共有の場を作っています。

このように辻調理技術研究所では“企業研修”を通じて現場で求められる技術スピード、仕事への積極性など、多くの有益なことを、身をもって学び取った研究生たちが高いモチベーションを持ち日々の授業に取り組んでいます。

“シミュレーション授業”をコアに自力を養成する。

エコール辻 東京

運営部長
百野 浩史



「エコール辻東京」では従来の1年制（フランス・イタリア、日本、製菓）に加えて、2009年より「調理技術マネジメントカレッジ」、及び「製菓技術マネジメントカレッジ」の2年制を新たに設置しました。両マネジメントカレッジともその授業のコアとなるのは、2年次に実施される“シミュレーション授業”です。

「調理技術マネジメントカレッジ」の“シミュレーション授業”では「調理する」「サービスする」「お客様になる」という3つの役割をローテーションさせ、学生同士が相互に評価し合うこと、多様多彩なジャンルの料理を学ぶことと、現場力をより強く身につけることを目的としています。「製菓技術マネジメントカレッジ」では、併設する製菓店舗「アトリエ辻東京」での販売実習を行うことで一般のお客様から評価をいただきます。

また、2012年より、従来の1年制コース「フランス・イタリア料理マスターカレッジ」「製菓マスターカレッジ」に「フランス校留学コース」を設置。1年次在学中に、2年次となるフランス留学に向けてよりきめの細かいサポートを行う環境が整い、各マスターカレッジ生の約4割がフランス校に進学しました。

そして就職力強化を目的とし、2012年中ごろより東京校キャリアセンターを拡張し、在校生がより楽に資料を閲覧できるようにスペースを広げ、より木目の細かいキャリアサポートを実践できる機能を充実化しました。

今後も「エコール辻東京」は「食の現場の、実践力に」なるような人材教育に努めて参ります。



従来のシミュレーション教育から実践教育へ進化。

辻製菓技術研究所

運営部長
山田 健吾



辻製菓技術研究所は2011年4月、あべのマーケットパークキューズモール内に製菓店「P.L.T.（パティスリー・ラボ・ツジ）」を併設。従来のシミュレーション教育から実践教育へと進化をとげました。

この「P.L.T.」では、学生自らが製造、販売、接客を行い、製菓技術だけではなく、実践的な衛生管理や現場力も身につけます。実店舗でお客様から学ぶことは多く、現場で働く前の心構えはもちろん、この業界の流れを理解したあとに就職できることは大きなメリットになっています。

マネージメント授業では、将来の独立を考えた内容（プロカメラマンによるお菓子の写真の撮り方、フラワーアレンジメント、製菓外来講習、製菓店のイベント）にも視野を広げています。

また、外部とのコラボレーションとして、2012年度はアメリカ大使館との「アメリカンスイーツフェア」を開催し、2013年度は大阪市立大学商学部の学生と製菓技研生が共同で地域活性化企画を進めています。

辻製菓技術研究所では、就職後はできるだけ迅速に業務に携わることができると共に、製菓業界で末永く活躍する人材を輩出できるような教育をすすめています。

詳しくは、P.L.T.ホームページやFacebookにて新商品情報や授業風景を掲載しております。ぜひ、ご覧ください。

入学時から留学を視野に入れたコースも創設。

辻調グループ フランス校

運営部長
久保 昌弘



フランス校を卒業された方々は、あのなつかしいシャトーや周辺の木々の緑やリヨンの古い街並みを思い浮かべられることと察します。その多くは今もその美しい佇まいを見せています。一方、フランス料理とお菓子は、時と共に進化し続けています。フランス校もまた、高度な技術の習得を見据え、実習メニュー、外来講師陣とその講習内容、研修先の選択とその連携など、常に進化を続けています。また、ワイン製造現場などで講義を受けるなどの体験学習機会を拡大したり、ワイン、フランス語、食文化からの選択授業を実施したり、さらには、フランス語学習の充実度を高め、オペラ座団員による音楽学習なども取り入れ、美食の文化をより幅広く理解できるような教育プログラムとなっています。

また、日々のフランス校の様子をフランス校WEBサイトでご覧いただけるようになったことも進化のひとつかと言えるでしょう。さらに、辻調グループへの入学時点で、フランス校進学を選択できる「2年制連結コース」が創設されました。日本での準備学習の充実を図るなど、より優れた教育をと考えています。

今や、日本はもちろん、パリ、リヨンをはじめ、フランス各地で店を持つ卒業生もいます。世界で素晴らしい能力を発揮し、社会貢献できる人材の育成という目標に向かって、着実に進むことができているのは、卒業生の皆様のお陰と考えています。

食文化・食産業においては、伝統と革新は対立するものではなく、むしろ、本質と進化という名のもとに、その双方が補完し合っているのだと思います。フランスの美食は、現在進行形で、社会の変化に適応しつつ、社会へのよき提案を続けています。このようなあり方にならって、フランス校も進化し続けたいと考えています。

ShiBaTa

食の専門出版社 柴田書店 図書案内

年間定期購読のご案内
プロの仕事を伝えるために。プロの仕事を支えるために。

お買い逃しのない年間定期購読をおすすめします。
お近くの書店、または柴田書店にお申し込みいただけます。

月刊食堂



毎月20日発売　定価1470円
A4変型判　約 170頁

激動する外食産業。勢いのある外食のあらゆる業種・業態を徹底取材。強い企業の成長グラフ、売れる飲食店の経営データを豊富な図表で紹介。最新の話題店舗や繁盛店、人気メニューの紹介から、業界トップへのインタビュー、経営コンサルタントの執筆陣による連載、海外事情まで、生きた情報をお届けします。

月刊 専門料理



毎月19日発売　定価1470円
A4変型判　約 160頁

日本料理、イタリア料理、フランス料理、中国料理、その他各国料理の技術と情報を満載。カラー写真を豊富に使い、料理人の方々が必要とする技術や食材にまつわる情報を、詳しくわかりやすくお伝えします。新進気鋭の料理人や話題の食のトピックもいち早く紹介。斯界の第一人者による強力連載も多数掲載。

ホテル旅館



毎月22日発売　定価2100円
A4変型判　約 160頁

都市ホテルからビジネスホテル、温泉・観光地旅館関係者必読の経営誌。経営戦略、投資から、設備、料理、現場で働く人の実務に関することまで、さまざまな情報を満載し、宿泊産業を強力にバックアップします。最新の海外情報も毎月掲載。Cornell Hospitality Quarterly 誌と提携しています。

café-sweets

柴田書店 MOOK ●［カフェ - スイーツ］



毎月5日発売　定価1365円
A4変型判　約 150頁

喫茶、製菓、製パンの各業界人、その分野に興味を持つ読者へ向けた雑誌です。コーヒー、パン、ケーキ、デザート、デリといった多岐にわたる特集を柱に、国内外の話題店を紹介。菓子の技術や海外情報等の連載も充実。時代・流行の変化、ニーズを的確に捉え、人気メニューや開業情報等、最新情報をお届けします。

好評の既刊専門料理書



基礎からわかる製パン技術

エコール辻大阪 吉野精一著　AB判 248頁　定価4,830円（税込）

つくり方から製パン科学まで、パンづくりに必要な専門知識を網羅。フランス、ドイツなどの伝統的なパンレシピから、あんパンやカレーパンや食パン、ベーグルやドーナッツにいたるまで67品を収載。本格派を目指す人のために。

中国料理小辞典　ピンインからも画数からも引ける

福冨奈津子（辻静雄料理教育研究所）著　四六変型判 384頁　定価2,940円（税込）

中国料理のメニューやレシピに登場する言葉を、素材や調理法など25の単元に分けて解説。中国大陸の簡体字と発音はもちろん、広東語での呼び方や香港・台湾で使われる繁体字にも対応。総画数と中国語発音の2種類の索引付き。

使える製菓のフランス語　分類別 逆引き辞典つき

辻製菓専門学校 監修 小阪ひろみ、山崎正也 共著　四六変型判 240頁　定価2,940円（税込）

動作（調理作業）、形体や状態（を表わす用語）、器具、材料、菓子と生地やクリーム、地名などのジャンル別に用語を紹介した製菓用辞典。レシピ名の書き方、分量表記などについての付録つき。

フランス料理ハンドブック

辻調グループ　辻静雄料理教育研究所 編著　A5判 496頁　定価3,990円（税込）

地方料理から、フランスならではの加熱調理法や伝統的なサーヴィス法、また料理に使われる代表的な材料や飲料、歴史にいたるまで、フランス料理にかかわる知識・情報を網羅して紹介する、いわば事典。傍らに1冊おいておくと便利！

イタリア料理基本用語　伊和篇・和伊篇・テーマ別篇で使いやすい

辻調理師専門学校 監修 近藤乃里子、合田達子、正戸あゆみ 共著 四六変型判 288頁 定価2,100円（税込）

イタリア料理を学ぶためにぜひ知っておきたい用語、約1400語を伊和篇として収録。シチュエーションごとに頻出用語をまとめたテーマ別篇ではイタリアの食文化をより深く理解。日本語からひける和伊篇もジャンル別に併載。

お求めはお近くの書店へ または下記窓口、柴田書店WEBサイトへ　柴田書店　〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル
注文窓口（柴田書店カスタマーセンター）TEL 048-989-6441　FAX 048-989-6443
問合せ窓口 TEL03-5816-8282　http://www.shibatashoten.co.jp　◆本広告の価格は2013年7月現在の税込の定価です

SHIZUO TSUJI AWARD OF GASTRONOMY



辻静雄生誕80周年の節目の年、辻静雄食文化賞は第4回を迎えました。

受賞作・受賞者

辻静雄食文化賞

NHK「きょうの料理」、
NHKテキスト「きょうの料理」



専門技術者賞

成澤 由浩氏
「NARISAWA（東京・南青山）」オーナーシェフ





辻静雄食文化賞は、辻調グループ創設者の辻静雄の食文化普及の活動を記念し、またその志を受け継ぎ、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的として創設されたもので、辻静雄生誕80周年に当たる本年には、第4回を迎えました。本賞は食文化の領域で目覚しい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品や個人・団体の活動に贈られ、専門技術者賞は調理や製菓などの現場で活躍する技術者を顕彰します。

受賞作のNHK「きょうの料理」は、2012年に放送開始55年、テキストが通巻600号を数えました。半世紀あまり、時代の変遷に合わせて合理的で栄養にも配慮したレシピを全国に広め、家庭料理を支え、導く役割を果たし続けています。これまでの3万品を越えるレシピは、日本の食文化の豊かさの証であり、伝統食、行事食の貴重な情報源でもあります。

専門技術者賞には、成澤由浩氏が選ばれました。社会と積極的にかかわりながら、料理とレストランという空間を通して独自の世界観を表現する成澤シェフは国際的にも高く評価されています。

第4回贈賞式は、2013年5月30日に代官山蔦屋書店「ラウンジAnjin」で行われました。メディア関係者や食業界の方々などおよそ90名が集い、昨年受賞作の著者、「カフェ・バッハ」の田口護さん、専門技者賞受賞者「ル・マンジュ・トゥー」の谷昇さん、一昨年受賞作の著者である料理研究家の後藤加寿子さんもお越しくださいました。会場の大型スクリーンでは「きょうの料理」放送初期の映像や、レストラン「NARISAWA」を紹介する映像が披露され、また辻静雄生誕80周年にちなみ、辻静雄の業績をたどる映像をご列席の皆様にご覧いただきました。

「きょうの料理」の番組制作チームを代表してシニアプロデューサーの大野敏明さん、テキスト編集長の湯原一憲さん、そして成澤シェフがそれぞれ受賞の言葉を述べられましたが、いずれも、使命感をもってそれぞれのお立場で新しい道を切り開こうとされている姿勢が伺われるものでした。

辻静雄食文化賞選定委員会事務局
辻調グループ 辻静雄料理教育研究所　小阪ひろみ

受賞作・受賞者の詳細は右記のwebサイトをご参照ください。　辻静雄食文化賞公式ホームページ　https://tsujishizuo-award.jp/

韓国支部による「第4回卒業生歓迎会」が開催されました。



2013年3月に卒業した韓国留学生を対象にした歓迎会が、6月2日、ソウル市内で開催されました。今年で4回目を迎え、支部役員の呼びかけにより27名が参加。南幹事長の司会で歓迎会が始まり、参加者全員が近況を報告しました。求人情報もソウル事務局を通じてメールでの配信を始めました。独立する卒業生も徐々に増えオーナーシェフとして活躍をしています。なかには、韓国のテレビや雑誌で紹介される卒業生も出てきました。

テーマ 今後、韓国支部でやりたいこと。

これからのコンピトゥムを語り合う。

「今後、韓国支部でやりたいこと」をテーマに座談会が開催されました。

2013年5月31日、南幹事長のお店「美な味」で、コンピトゥム韓国支部のこれからを話し合う座談会が開催されました。参加したのは、支部長のファン・ジヒさん（以下、黄）、副支部長チェ・ムンギョンさん（以下、崔）、幹事長ナム・チャンスさん（以下、南）の3名。司会は、辻調グループコンピトゥム事務局の岩井（以下、岩）が担当いたしました。



幹事長
ナム・チャンスさん



副支部長
チェ・ムンギョンさん



支部長
ファン・ジヒさん



そしてできあがったのがこのプレート。できたてのホヤホヤ。このプレートがどれだけ増えていくか楽しみです。

母校のtusjiで学んだこと、その精神を引継ぎその想いをこのプレートにデザインしました。
〈作製者:ユン・チョルホ氏（談）〉

崔　校友会は人が集まるのが大事ではないか。韓国の参加者も増やして、大きくなっていきたい。また、韓国では飲食業界への就職が未だ厳しい。今後どのようにサポートしていくかも大切となる。

黄　就職のサポートがもっとスムーズになればいいのだが。

岩　日本においての留学生の就職サポートには規制があり、難しいのが現状です。

南　卒業生も増え校友会の案内をしているものの、あまり反応がない。就職をサポートすることも大事だが、就職は自分次第だと思う。同じ辻調グループを卒業した仲間だから就職先の紹介はいくらでもできるが、理想と現実とのギャップに苦しみ、長く勤め上げられない。

崔　留学後はどうしてもプライドが高くなっている。CIAとル・コルドンブルー、辻調グループが世界三大料理学校として知られている今、そこで勉強したという自負をもって頑張ってほしい。

南　卒業したばかりではわからないこともある。その過程を乗り越えたところに道があるのだが。その過程で苦しむ卒業生を多くみてきた。技術も大事だが心も大事。やはりその過程のなかで、校友会の存在を知ってほしい。

黄　つながりを強化する方法として卒業生の店にそれぞれのショップカードを置いてはどうか。お店のマップや辻調グループ卒業生が経営しているという目印、例えば「辻調グループのロゴ入りプレート」などを貼るのはどうか。

岩　そのためには学校と韓国支部とのより緊密な情報交換が必要となります。

黄　今現在、韓国において卒業生が経営しているお店が20件ほどになりますね。ショップカードやプレートなどでつながりあえればいいのだが。

岩　それで各店舗が潤えばいいですね。

南　お店のマップを作るときは、僕の店を一番上にしてください（一同笑）。

崔　プレートは今すぐにでも始めましょう。

岩　連動してコンピトゥムのホームページ「おいしいinfo」（卒業生のお店紹介ページ）で紹介できれば、在校生にも活用できます。

崔　ホテルで働いているのは紹介できませんよね。（苦笑）

黄　在校生も知れば先輩が経営しているお店を見て、ノウハウを学ぶことができますね。ではみんなでプレートのデザインを考えましょうか?

座談会の最後は3人がプレートのデザインについて考えました。

支部会員のかねてからの念願だった地元への感謝と、飲食業界の将来を考えた「食育」支援活動をご紹介します。



2009年より愛媛県内の児童養護施設の子供たちに、将来の目標（夢・希望）を持つきっかけ作りの場として、そしておいしい料理とお菓子を食べてほしいという想いから、愛媛支部では「食育」料理ボランティアを始めています。岡田支部長をはじめ会員の方々、当日はお店の定休日やこの日のために休みをとって参加。2010年からは、かねてから申請をしていた県からの助成金もおりるようになりました。
訪問した先では子供たちが大変喜び、食事や料理やお菓子を作る仕事に興味を持ち、沢山の質問もあり、子供たちとしっかりとコミュニケーションをとることができました。
名前入りクッキーとコック帽のプレゼントもあり、プロが調理した料理やお菓子の味にみんなの顔が「微笑」と「おいしい」の一言です。子供たちが感動し、その姿に参加したメンバー全員が感無量でした。回を重ねる度に主催した私たちがいつも元気をいただいているような気がします。
岡田三朗支部長（談）







これまでの訪問先

- 2009年10月　松山市　「三愛園」
- 2010年10月　今治市　「あすなろ学園」
- 2011年11月　新居浜市「東新学園」
- 2012年11月　宇和島市「吾子苑」

コンピトゥム支部活動レポート from SHIMANE 島根県辻調グループ 卒業生交流会

1月と6月に卒業生交流会が実施されました。

島根県で活躍されている大橋昌典氏（フランス料理「ラルカンシェル」オーナーシェフ、辻調理師専門学校1985年卒業/フランス校1986年卒業）の呼びかけで、今年の1月・6月と卒業生交流会を実施しました。
年代を超えた卒業生が参加され、遠くは益田市からも参加していただきました。いろいろな意見交換の場として会を重ねるたびに結束力が高まり、新たな発展を迎えようとしています。島根県出身の卒業生でご賛同をいただける方やご興味のある方は、次回の交流会には、ぜひとも参加してください。大橋氏まで連絡をいただけると幸いです。


第2回しまね辻調グループ卒業生交流会

問い合わせ先

フランス料理「ラルカンシェル」
担当:大橋氏
〒690-0843島根県松江市末次本町8-8
TEL:0852−61−5788


第3回しまね辻調グループ卒業生交流会

実施報告

第2回しまね辻調グループ卒業生交流会
開催日:1月28日（月）
場所:**ダイニング&バー「ピアノマン」**
＊オーナーシェフ　山野 俊朗氏
（辻調理師専門学校1997年卒業/フランス校1998年卒業）

第3回しまね辻調グループ卒業生交流会
開催日:6月17日（月）
場所:**創作中華「爸爸厨房」**
＊代表　細木 育郎氏
（辻調理師専門学校1976年卒業）

コンピトゥム支部活動レポート from MIE 三重県辻調グループ 卒業生交流会

高校生レストランで、三重県初の交流会が開催されました。

三重県で活躍されている村林新吾氏（三重県立相可高校食物調理科教諭、辻調理師専門学校1984年卒業）の呼びかけで、今年8月に第1回目の交流会を実施しました。
相可高校食物調理科の学生が作るレストラン「まごの店」で料理を食べながら親睦を深めました。
今後はいろいろな意見交換の場として、卒業生が気軽に参加し交流を深めたいと思っております。ご賛同をいただける方やご興味のある方は、次回の交流会には、ぜひとも参加してください。村林氏のメールアドレスまで連絡をいただけると幸いです。





問い合わせ先

三重県立相可高校食物調理科
担当:村林氏
magonimise@yahoo.co.jp

実施報告

第1回三重県辻調グループ卒業生交流会
開催日:8月18日（日）
場所:**高校生レストラン「まごの店」**

稲妻クラブ‘88同窓会が来校。

「稲妻クラブ‘88同窓会（1988年フランス校　春レクレール校卒業）」のメンバーが、当時の職員を訪ねて、25年ぶりに調理師専門学校に来校されました。フランス校でのなつかしいVTRを観賞した後は、各校舎の見学をされました。



10月17日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力を学ぶ④
「和醸和楽」SAKEアカデミー

10月19日 エコール 辻 大阪
韓国料理（韓食）特別講義② 代表的な韓国料理編

10月24日 エコール 辻 東京
パルマハム講習会
講師:株式会社BON DABON CEO 多田 昌豊氏（ペルシュウ職人）

12月4日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力を学ぶ⑤
「和醸和楽」SAKEアカデミー

2014

1月15日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力を学ぶ⑥
「和醸和楽」SAKEアカデミー

各種講習会の詳細は
「コンピトゥムホームページ」もしくは
「コンピinfoメール」にてご確認ください。

パソコンから確認される方
コンピトゥムホームページ
http://compitum.net/

携帯電話から確認される方
コンピinfoメール
http://compi.tsujicho.com

※「コンピinfoメール」の登録に関するお問い合わせは、コンピトゥム事務局までお願いいたします。

7月17日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力を学ぶ②
講師:久慈 浩介氏（㈱南部美人）「和醸和楽」SAKEアカデミー

7月25日 辻調理師専門学校
第9回定期総会

7月25日 辻調理師専門学校
サマーセミナー レストラン「ピラミッド」の名菓マルジョレーヌ
講師:製菓技術顧問 川北 末一 先生

2013年 今後の予定 ※9月1日現在

9月9日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力を学ぶ③
「和醸和楽」SAKEアカデミー

9月14日 エコール 辻 大阪
韓国料理（韓食）特別講義①
代表的な韓国産林産物料理編

9月17日 愛媛支部
愛媛支部フランス菓子講習会
講師:東京「ノリエット」オーナーシェフ 永井 紀之 氏

9月19日 エコール 辻 東京
北海道昆布に関する特別講座

9月20日 エコール 辻 東京
アルガンオイル講習会
講師:HMI グループ 銀座クレストン 総料理長 飯島 淳 氏

9月24日 エコール 辻 大阪
北海道昆布に関する特別講座

10月5日 神奈川 海老名市
東京 日本酒の魅力を学ぶ⑥
「酒蔵を見学し、日本酒を様々な角度から知る」
泉橋酒造にて

11月28日 エコール 辻 大阪
2012年大阪 日本酒の魅力を学ぶ②
講師:久慈 浩介氏（㈱南部美人）「和醸和楽」SAKEアカデミー

12月4日 エコール 辻 大阪
2012年大阪 日本酒の魅力を学ぶ③
講師:久慈 浩介氏（㈱南部美人）「和醸和楽」SAKEアカデミー

12月14日 辻調理師専門学校
わかやまジビエ講習会
講師:オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ 藤木 徳彦氏

2013

1月19日 東京・早稲田
東京 日本酒の魅力を学ぶ⑤早稲田「松庵」
講師:「松庵」ご主人 松下 利市氏・「和醸和楽」SAKEアカデミー会員

2月22日 エコール 辻 大阪
オマール海老セミナー
講師:ロテル・ド・キャランテック オーナーシェフ パトリック・ジェフロワ氏

2月26日 愛媛支部
愛媛支部フランス料理講習会
講師:東京「レストラン馮（フウ）」シェフ 松本 浩之氏

4月6日 京都
京町家「杉本家住宅」（重要文化財）と
京都「春の味」を訪ねて
講師:杉本 節子氏・「和ごころ泉」ご主人の泉 昌樹氏

6月2日 韓国支部
韓国支部:卒業生歓迎会

6月12日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力を学ぶ①
講師:久慈 浩介氏（㈱南部美人）「和醸和楽」SAKEアカデミー

2012年9月～2013年8月のイベント報告

2012

9月14日 エコール 辻 大阪
サンフランシスコ料理セミナー
講師:「California Culinary Academy」

9月25日 愛媛支部
愛媛支部主催　和菓子講習会
講師:辻製菓専門学校 仲 寛先生

9月27日～10月2日 アメリカ
ニューヨーク研修旅行

10月13日 辻調理師専門学校
韓国料理（韓食）特別講義
講師:淑明女子大学 韓国飲食研究院 教授

10月17日 エコール 辻 東京
パンタード（ホロホロ鳥）セミナー
講師:ホテルメトロポリタン エドモント名誉総料理長 中村 勝宏氏

10月30日 エコール 辻 大阪
2012年大阪 日本酒の魅力を学ぶ①
講師:久慈 浩介氏（㈱南部美人）「和醸和楽」SAKEアカデミー

11月8日 エコール辻 東京
パルマハム講習会
講師:株式会社BON DABON CEO 多田 昌豊氏（ペルシュウ職人）

11月13日 愛媛支部
愛媛支部:食育・子育て支援料理訪問ボランティア
場所:宇和島市「吾子苑」

11月28日 エコール 辻 大阪
パルマハム講習会
講師:株式会社BON DABON CEO 多田 昌豊氏（ペルシュウ職人）

コンピトゥム活動レポート

COMPITUM Event Report 2012→2013

辻調グループ ブックガイド

『ボキューズの食卓』

ボール・ボキューズ 著／辻調理師専門学校 監修
中尾 祐子（辻調グループ 辻静雄料理教育研究所）訳
株式会社ミュゼ 発行
i2 design associates 編集・デザイン　3,800円＋税



フランス料理界のグランシェフ、
ボール・ボキューズによる
家庭向けレシピ集の日本語版。

原書はフランスで出版以来30年にわたって読み継がれてきたロングセラーで、フランス家庭の定番料理やリヨンの名物料理など、222品のレシピが収録されています。本書では手間のかかる出し汁やソースは作らず、少ない材料を用いて家庭で作りやすい料理を紹介しています。野菜を使った料理も多く、毎日の食卓に気軽に取り入れることができます。シンプルながらレシピはバラエティに富み、家庭にとどまらず、ビストロなどプロの仕事にも十分活用できます。
ワインのそろえ方や楽しみ方、おもてなしの際のアドバイスもあり、「料理を楽しみ、食卓を共にする喜びを分かち合ってほしい」という著者の思いが伝わる1冊です。

『ポケット・ワイン・ブック』

辻調グループ　辻静雄料理教育研究所訳
早川書房　4,700円＋税

第9版



世界の最新情報を満載した
最も権威あるワインガイド

1977年の初版刊行以来、世界での累計売上げ1100万部を超えるベストセラーのワインガイドの翻訳版。世界50ヶ国近くの6000種以上のワインの情報が、国別に地域名、産出者名、品種名、ワイン用語などの見出しを立ててコンパクトにまとめられています。
21世紀を迎え、世界のワイン産地はますます拡大し、何千年もの歴史を誇る産地も含めて技術革新の波が及ぶ一方、気候変動が各産地のワインのバラエティにも大きな影響を与えています。自然と人間の営為が絡み合って年々生み出されるワインは変化してやみません。その中からお気に入りの1本を選ぶためにも、またワインの世界を俯瞰するためにも手元におきたい、ワイン愛好家必携の書と言えるでしょう。

『お菓子づくりの失敗をスッキリ解決する本』

辻調グループ　エコール 辻 東京 製菓教授 百野浩史 著
ナツメ社　1,500円＋税



理想の状態と失敗した状態を
ビジュアル化し、解決に導く。

お菓子づくりの難しさは、ひとくちに「泡立てる」「混ぜる」といっても、「どの状態まで泡立てればよいのか」、「どのように混ぜればよいのか」など、レシピだけではわかりにくいこと。本書は、お菓子づくりの工程を細かく分析して選び出したよくある失敗と、理想の状態をビジュアル化し、失敗の原因と解決方法を詳しく解説して、どうすればおいしくて、見た目にもきれいなお菓子が作れるのかを徹底的に考える本です。ケーキ生地、タルト生地、パイ生地、シュー生地&クッキー生地、チョコレート、クリーム&メレンゲ、デコレーションの7つの章で構成されています。作ったお菓子がなんだかおいしくない、どうも見た目が悪い。でもどこが悪かったのか解らない。そんなときに、ひと目で自分の失敗が分かり、その解決方法が見つかります。

『パンのなぜ?に答えるパンづくりの科学』

辻調グループ　製パン専任教授　吉野精一 著
誠文堂新光社　1,600円＋税



初心者からベテランの技術者まで、
パンに関心を持っている人すべてに
ぜひ読んでもらいたい一冊。

パンは、焼きあがると元の数倍に膨らむ実に不思議な食べ物であり、パンはなぜ膨らむのか、焼き色はどのようにしてつくのか、パンの香りはどこからくるのか、などその仕組みと成り立ちを解き明かすには、「科学」的知識が不可欠です。この本ではそれをできるだけ平易な文章で、イラストも添えて解説し、楽しく読み進めながら、パンづくりを理論的に理解してもらえるように努めました。またパンとは何かを、パンの歴史にはじまり、パンづくりの工程、製法、材料の役割と順を追って体系的に解説し、パンづくりの全体像をつかめる構成になっています。応用編として、オリジナルのパンを生み出す際の考え方や、パンを作る心得といった心情的な面からもアプローチしています。

コンピトゥムが設立して今年で15周年を迎えます。これも会員皆様のご協力のおかげと深く感謝を申し上げます。同窓会から校友会へ改名し、早いもので私が会長に就任して7年目を迎えます。7月には「これからのコンピトゥム」と題して辻校長・内海副会長ともに今後の活動や支部について話し合い互いに確認をいたしました。お送りします会報誌の中でご紹介しておりますのでご覧下さい。
これからもコンピトゥムのいろいろな活動を通して、卒業生同士が繋がりを深め、共に発展することを祈念いたします。卒業生会員の皆様のご支援、ご鞭撻を賜りコンピトゥムの輪が広がりますよう宜しくお願い申し上げます。

2013年10月吉日

辻調グループ校友会 コンピトゥム
会長 山根 大助

今年のテーマは「辻静雄生誕80周年」と題して前校長の特集になります。
直接に薫陶を受けた世代から著書でしか知らない世代と幅広い世代の卒業生へいろいろ角度からスポットを当てた「辻 静雄、食と言葉と人生と。」をご覧ください。
特集①「書斎のなかの辻静雄」では全職員から多くの著作の中から記憶にのこる言葉を選出し、それをキーワードごとにわけてさらに絞り込むことで、辻静雄前校長の様々な「考え方」を浮び上らすことを試みました。
特集②「写真○○○○辻静雄」では様々な表情の前校長の姿を集めることで「人間、辻 静雄」を感じとってもらえればと思います。
特集③「私の辻　静雄」は卒業生ではなく著名人の中から実際にお会いして感銘を受けたり、著書から影響を受けた方々に登場していただき「辻 静雄」が業界にもたらせた幅広い影響を表現したいと思います。
特集④「画像で語る辻　静雄」前校長が実際に語る「料理人になるには」・「校長授業」・「卒業式の式辞」をDVD6分間に収録しました。知らない世代の方は是非ご覧下さい。
会報誌製作にご協力いただきました卒業生の皆様には誌上をお借りしまして、厚く御礼申し上げます。コンピトゥムを通じて卒業生の情報交換の場としてさらに充実させていきたいと思っております。卒業生皆様のコンピトゥムへの更なるご協力・ご助言を宜しくお願いいたします。

2013年10月吉日

辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局
事務局長 岩井 清次

最後にお願いをひとつ。皆さんのお近くに、未入会の卒業生がいらっしゃいましたら、ぜひ入会の呼びかけをお願いいたします。一人でも多くの卒業生の参加を得て、辻調グループの卒業生ネットワークをいっそう強固なものにしていきましょう!

連絡先
辻調グループ　Compitum事務局
TEL:06-6629-6452
FAX:06-6627-1106
E-mail:compi@tsuji.ac.jp

Tsujicho Group Alumni Network
Compitum 2013

編集後記

辻調グループ 卒業生ネットワーク「コンピトゥム」
2013年10月発行
辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
TEL.06-6629-6452　FAX.06-6627-1106

EDITOR'S NOTE