

宇短附オリジナル「京都研修旅行：世界に誇る和の伝統文化体験」に、調理科と生活教養科生徒（33名）が参加しました。

1. 期 日 平成27年2月8日～11日（4日間）

2. 目 的 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、平成32年には東京オリンピック開催を控え、世界的に日本への興味関心が高まっています。本校では、多くの生徒が世界に誇る和の伝統文化を理解してグローバル人材に成長してほしいと、オリジナルの京都研修旅行を実施することとしました。

3. 内 容

1日目：2月8日（日）

(1) じねんと「市場・食堂」

京野菜の説明を受け、新鮮京野菜のランチをいただきました。



(2) 宇治平等院

国宝・阿弥陀堂（鳳凰堂）で、阿弥陀如来坐像を拝見しました。



### (3) 夕食

ミシュラン三ツ星料亭「菊乃井」で、ご主人「村田吉弘先生」からお料理の説明をしていただきながら、春の会席料理をいただきました。



お話をしてくださる村田吉弘先生



2日目：2月9日（月）

### (1) 日本料理講習会

安土桃山時代から400年間続く老舗料亭「山ばな平八茶屋」のご主人「園部晋吾先生」を講師に、春の京料理講習会を受講しました。



### (2) 陶芸講習会

小峠丹山先生（益子町出身の人間国宝「島岡達三先生」に師事）を講師に、登り窯の見学，絵付け講習，そして茶道のお点前を体験しました。



小峠丹山先生とお茶をいただきました。

### (3) 茶道講習会

調理科の就職先でもある、下鴨茶寮（創業1856年の老舗料亭）で、お茶室での作法を学びました。



### (4) 夕食

山ばな平八茶屋で、ご主人からお料理の説明をしていただきながら、特別懐石料理をいただきました。



料理人の心について、お話しされる園部晋吾先生

3日目：2月10日（火）

### (1) 染織講習会

人間国宝「志村ふくみ先生」監修の染織体験。枇杷の樹木を原料にした染液で、ショールを染めました。



## (2) 昼食

調理科卒業生が勤務する料亭で、日本の皇族や世界の政財界人をお迎えしてきた「岡崎つる家」で、日本庭園を望みながら春の京懐石料理をいただきました。



調理科の先輩（中央の白衣）との記念写真

## (3) パティシエ講習会

西原金蔵先生（日本パティシエ界の第一人者）に、製菓理論の重要性を教えてくださいました。



熱く語る「西原金蔵先生」



## (4) 夕食

明治時代に西洋建築の粋を集めて建てられ、迎賓館としても使用された「長楽館」で洗練されたイタリア料理をいただきました。



4日目：2月11日（水）

(1) 朝食

南禅寺参道に江戸時代から続く老舗料亭「瓢亭」で、名物「うずら粥」をいただきました。



(2) 錦市場

活気あふれる京の台所で、食材の研究をしました。



4. 参加生徒の感想（調理科1年23組：鈴木葵さん）

凛とした雰囲気の中での懐石料理、背筋が伸びる思いの茶道体験、そして日本人が長く受け継いできた手仕事である陶芸や染織の体験。どの研修をとっても、私たちにとってかけがえのないものとなりました。

研修先の先生方からは、「君たちの研修旅行は、一般の人では体験できない、とてもスペシャルな内容です。

“君たちは、世界一幸せな高校生”ぜひ多くのことを学びとってください」と声をかけていただきました。

私たちは今回の研修を通して、日本の素晴らしい伝統文化、世界に誇れるこの文化を引き継ぎ、さらに発展させていかなくてはいけないと思うようになりました。

これからも勉学に励み、世界に通用するシェフやパティシエになりたいという夢を実現させたいと心に誓いました。