

## 京都研修旅行（和の伝統文化体験）

宇短附オリジナル「第3回 京都研修旅行：世界に誇る和の伝統文化体験」

1. 期 日 平成29年2月4日～7日（4日間） 調理科・生活教養科生徒（35名）

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を控え、日本は世界から大きな関心を集めています。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な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しています。今年で3回目の実施となりました。

3. 内 容

1日目：2月4日（土）

### （1）茶道講習会

下鴨茶寮（創業1856年の老舗料亭）で、お茶の作法を学びました。

調理科卒業の先輩が話をしてくれました。



### （2）夕食

ミシュラン三ツ星料亭「菊乃井」で、春の会席料理をいただきました。格式が高く、とても緊張しました。ご主人は村田吉弘先生です。調理科生徒の就職が内定しています。



2日目：2月5日（日）

### (1) 染織講習会

人間国宝「志村ふくみ先生監修」の染織体験。桜の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、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。料理長から献立の説明をしていただきました。



### (3) パティシエ講習会

オ・グルニエ・ドールの西原金蔵先生（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。昨年の4月から調理科卒業の先輩が就職し活躍されています。



#### (4) 夕食

金閣寺近くの「フランス料理 ボルドー」で、昨年黄綬褒章を受賞したオーナーシェフの大溝隆夫氏による本格的なフレンチのフルコースを堪能しました。



3日目：2月6日（月）

#### (1) 日本料理講習会（調理科）

1957年創業の京都・伏見の料亭「清和荘」の三代目ご主人竹中徹男先生を講師に、春の京料理講習会を受講しました。



#### (2) 着付け体験（生活教養科）

素敵な着物を着付けしていただき、舞妓体験をしました。八坂神社周辺を散策したところ、観光客に大人気でした。



### (3) 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，京焼の絵付け講習，そして茶道のお点前を体験しました。



### (4) 夕食

言わずと知れた日本を代表とする名店である「HANA 吉兆」で，季節の風趣を盛り込んだ京懐石に舌鼓を打ちました。伝統と革新を掲げるモダンな料亭でした。東京吉兆に調理科生徒の就職が内定しています。



4日目：2月7日（火）

### (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」「瓢亭玉子」をいただきました。こちらにも，調理科生徒の就職が内定しています。



## (2) 華道講習会（華道家元池坊）

いけばなの発祥地「六角堂」・いけばな資料館を見学し、池坊華道会の堀江道佑先生からいけばなの解説と実技指導を受けました。最後に道場に上がらせていただき、事務総長池坊雅史先生からお話をいただきました。



## 4. 参加生徒の感想（調理科1年22組 安藤まどかさん）

贅沢を極めた懐石料理，日本古来からの「和」の伝統文化である，和食・華道・茶道・陶芸・染織体験，どれをとっても最高の学びとなりました。それぞれの道を究め尽くされた方々からの直接のご指導やお話はとても感動しました。

素直な心で積極的に臨むことが多くの事を習得する上で最も大切であると学べたので，これからもこの貴重な体験から学んだことを今後に活かし，一人前の調理師になれるよう前進していきたいです。

また，この研修旅行に参加させてくれた，両親にも感謝したいです。宇短附でしか経験できない研修旅行なので，是非後輩にも勧めていきたいです。