

第6回 京都研修旅行（世界に誇る和の伝統文化体験）

1. 期 日 令和2年2月1日（土）～4日（火）4日間 調理科（24名）

2. 目 的 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、東京オリンピックを契機に、世界的に日本への興味関心が高まっている中、平成26年から本校オリジナルの京都研修旅行を実施し、多くの生徒が世界に誇る和の伝統文化を理解し、グローバルな人材へと成長し大きな実績を上げています。

ミシュラン3つ星、京都料亭「菊乃井」村田吉弘料理長に「君たちは世界一幸せな高校生」と評価いただいた充実した体験内容の京都研修旅行は、今年で6回目の実施となりました。

3. 内 容

【2月1日（土）】

下鴨茶寮で茶道講習会

下鴨茶寮は160年以上続く京料理茶懐石の老舗料亭。館内に足を踏み入れると、お出迎えするのは、おもてなしの心と、歴史を彩る見事な調度品の数々。茶寮では、滔々と流れてきた時間を体感し、“侘び・寂び”を心ゆくまで堪能する茶の湯を体験しました。



下鴨神社

世界遺産 下鴨神社で、女子たちは縁結び、美麗祈願に必死でした。意外に知られていませんが、下鴨神社はみたらし団子の発祥地でもあるのです。



HANA吉兆で夕食

四季折々の物語を生かしお客様の「おいしい」を追究し続けた創業者湯本貞一氏の思いを五感で味わいました。料理長の中井氏からお料理の説明をいただき、本校調理科卒業生の安納魁人君（平成29年度卒）も後輩のために料理を作ってくれました。



【2月2日（日）】

アルスシムラで染織講習会

アルスシムラでは、染織作家の志村洋子先生（人間国宝、志村ふくみ先生のご息女）の染織講習と染織体験を行いました。染織は、地球を形作る三つの要素「動物」「植物」「鉱物」の掛け合わせであり、「生命をいただいている」ということを実感し、料理との共通性を見出しました。桜の枝や玉ねぎの皮を染料に、自然の風合い豊かな世界で一つだけのストールに染め上げました。



岡崎つる家（ミシュラン三ツ星）で昼食

昭和3年に昭和天皇のご即位の儀が京都御所で行われ貴族院議員や衆議院議員のご宿泊、お食事をご奉仕するために開店した格式高い岡崎つる家での昼食です。エリザベス女王、チャールズ皇太子、アメリカのフォード大統領、ブッシュ大統領をはじめ数々の国公賓の方々をもてなしてきた和の迎賓館で私たちもおもてなしを受けました。



華道家元池坊によるいけばな講習会

立花、生花、自由花と四季折々に咲く花と触れ合う伝統文化“いけばな体験”。お花をいけることで、豊かな心を養えました。



〔2月3日（月）〕

日本料理アカデミーによる日本料理講習会

日本料理アカデミー田中信行先生（京料理 鶴清）を講師に京料理講習会を受講しました。素材を生かした出汁の扱い方を深く学ぶことができました。



宮川香雲先生による陶芸講習会

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。京焼の歴史や、器とお料理の関係について教えていただきました。



菊乃井（ミシュラン三ツ星）で夕食

村田吉弘料理長が、本日の料理の説明の他、和食は世界中の料理に比して大変健康的な料理ある、また伝統とは常に新しいことに挑戦することなど素晴らしいお話に感激しました。本校調理科卒業生の嶋田晃輝君（平成28年度卒）、佐藤歩君（平成30年度卒）が調理場で大活躍していました。



【2月4日（火）】

瓢亭（ミシュラン三ツ星）で朝食

南禅寺参道に400年続く老舗料亭。名物の瓢亭玉子、瓢型の三つ重ね鉢、ふっくらと炊いたうずら粥をいただきました。本校調理科卒業生の中村俊哉君（平成29年度卒）がお料理を作り、秋山紗里奈さん（平成28年度卒）がお料理を配膳してくれました。



西原金蔵先生のパティシエ講習会（コンフィスリー エスパス・キンゾー）

「アランシャペル 本店」でシェフの経験をお持ちで日本パティシエ界の第一人者である西原金蔵先生から経験してきたことやそこから感じ取ったことをお聞きすることができました。5種類のお菓子をいただき、世界の味を満喫しました。

