

であい



Northern Regions Center (NRC)
 社団法人 北方圏センター



夕方からのゼミ(実習)風景。左端のバンダナ姿は山村フェルナンドさん



山下 彰 学校長



田村 政義
 グループ本部長

特集

学校法人宮島学園の国際協力

北海道海外技術研修員を受け入れて

学 校法人宮島学園は創立から73年、現在、ファッションドレスメーカー専門学校、北海道調理師専門学校、北海道製菓専門学校
 学校の3校で、専門技術の習得を目指す道内の若者たちが学んでいる。

北方圏センターでは平成19年度から製菓と調理の両校に南米からの海外技術研修員を毎年1~2名程度受け入れていただいている。過日、調理師専門学校(札幌市東区北26条東3丁目)に山下彰学校長と田村政義グループ本部長をお訪ねして研修員を受け入れての感想やご意見などを伺った。

研修生の希望をかなえたい

平成22年度は、母国で調理師としての経験がある大内正樹フラビオさん(ブラジル出身)と山村フェルナンドさん(アルゼンチン出身)が調理師専門学校で研修を受けている。カリキュラムなど同校に多大なご協力をいただいている。

お会いした日、山下校長は開口一番、「何を一番勉強したいのか希望を確かめました。かえてきた返事は“日本料理”という言葉でした」と。そこで同校では、通常の授業と実習を基軸にしつつ、日本料理、寿司、和菓子などの店舗で実地研修する機会を他の学生より多く設け、希望がかなうよう柔軟に対応してきた。



大内正樹フラビオさん
 (ブラジル出身)



山村フェルナンドさん
 (アルゼンチン出身)

南米では豆類が多く、日本では多様な野菜が使われるなど用いる食材の違い、日本人好みの味つけ、また盛りつけも日本と西洋の洋食には自ずと違いがあるのだそう。山村さんは「和食でも洋食でも技術は幅広く応用できます。帰国したら国の素材で創作料理をつくってみたい」といろいろなメニューに挑戦している。大内さんは「農家が少しでも美味しい野菜を作ろうと努力しているのは凄いです。ニンジンもカボチャも甘みがあります」と素材の違いに驚いていた。

同級生に刺激を与える存在

山下校長の話では、「とにかく勉強したいという意欲を持って日本に来ている」。例えば、毎朝始業前に料理本を読んでいたりと、終業後も調理室で夜遅くまで自習するなど、その姿勢が周囲の日本人学生に少なからず影響を与えているようで、「今年、本校から調理の全国コンクールに和食や中華の部門で参加する学生がいます(*宮島学園は西洋料理が中心)。これは日々、西洋料理の枠を超えて様々

な料理を作っていこうとするふたりの姿勢を見ているからではないか」という。一方で研修員も同級生が腕を上げていくのを見て「自分も頑張ろう」と思ったという。同級生同士で作品を評価し合ったり、母国風メニューを日本人学生に「美味しい」と喜んでもらえたり、互いの違いを学び合いながら切磋琢磨しているようだ。

日本の伝統的な技術と心を世界に

田村グループ本部長は、「今までの研修生も本校では違和感なく溶け込んでいますし、日本で本場の調理技術を学びたいという意識が強く感じられます」と研修員を評価している。

「季節毎に景色が変わるのは素晴らしい。また、美味しい食材が手にはいる北海道は料理人としても魅力的な場所」と、すっかり北海道が気に入った様子の大内さん。山村さんは「これからもっと世界各地を歩いてみたいですが、いつでもどこでも“日本人の心”をもって行動していきたい」と。

今後の研修では、蕎麦店や美しい器に料理を盛りつける会席料理のお店での研修、さらに自分でフルコースを考案する授業なども予定されている。宮島学園で学んだ知識や技術、そして滞在中に触れる日本人の心が、料理人やお菓子職人を目指す研修員によって、海を越えて南米大陸に確実に広がりを見せている。

寿司店での校外研修。大内さん(手前)と山村さん(右奥)

