

報道関係者各位

## 無形文化遺産「和食」特別授業を実施

新宿調理師専門学校講師を招聘し出汁の特別授業を行う

専門学校日本ホテルスクール（所在地：東京都中野区 理事長・校長：石塚 勉）は昼間部1年生対象とした「和食」の授業で、新宿調理師専門学校より角田考平先生、清水彩先生、安井哲史先生をお招きし、「出汁」の特別授業を行いました。2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産登録に決定して以降、「和食」に対する意識が国内外で高まっています。

本校では、「和食」を2015年より昼間部1年生（ホテル科・英語専攻科・ブライダル科）の専門科目の一つに採用し、1年間を通して和食の歴史や文化を中心に、和食の献立の流れや食材の調理方法、そして提供する際の作法などを学び、和食の文化に対する興味や関心を広げています。また、学習成果を図るために「和食検定 初級レベル」に挑戦できることを目標としています。



特別授業を行う新宿調理師専門学校 角田考平先生

特別授業では、「昆布出汁」、「鰹出汁」、「煮干し出汁」、「干椎茸出汁」の4種類の出汁を試飲、出汁そのもの味、そして出汁に塩を一つまみ入れた味の違いを体験しました。その後、各素材を掛け合わせた混合出汁なども試飲し、うま味の相乗効果なども体験しました。

本物の出汁を体験した学生は、その味をレポートする課題にも挑戦し、自身の言葉で感じた味を伝える大切さについても学ぶことができました。新宿調理師専門学校の先生方からは、大勢の

人の前で発表する場を持つこと、失敗してもそれを次のチャンスへと繋げることができるのは、学生であるときにしか出来ないということ、そして社会人としての心構えなどについてもお話し頂きました。授業の終盤の質疑応答では、先生の好きな料理、ご家庭での料理担当は誰がしているのか、何故料理の道をめざしたのか、普段の料理の中で実践できることなど、多くの質問が挙がっていました。自然に恵まれた日本の本物の和食に触れた特別授業となりました。



「出汁」の説明をする調理師専門学校 角田考平先生と講義を受ける学生

本校の昼間部国際ホテル学科は、2014年度より開始した職業実践専門課程において、同年3月31日付に、文部科学大臣から認定を受けています。職業実践専門課程は、企業などとの密接な連携により、最新の実務の知識などを身に付けられるよう教育内容を編成し、より実践的な職業教育の質の確保に取り組んでいる課程を文部科学大臣が認定する新しい取り組みです。今回の新宿調理師専門学校の先生による特別授業は他分野の教育機関との連携授業で、その代表的な取り組みの一つと言えます。

以上

#### ■専門学校日本ホテルスクール

1971年創立。ホテルエの育成を目的として開校し、2021年に創立50年を迎えました。日本国内で唯一の「ホテルがつくった、ホテル・ブライダルの専門学校」として、これまでに14,000名以上もの卒業生を輩出してきました。ホテル・ブライダル分野における人材育成において、日本を代表する教育機関として完全就職や希望の進路実現に向け、蓄積したノウハウを注いで学生を支援しています。

---

#### ■この件に関するお問い合わせ

学校法人日本ホテル学院 専門学校日本ホテルスクール  
教育部 吉岡 広報部 北條 TEL: 03-3362-5001 URL: <https://www.jhs.ac.jp>

JHSPR-22-02