



エコール 辻 大阪（辻調グループ）と和歌山県が 「地域プロデューサーとしての製菓技術者」育成講座を開講

和歌山県は、2014年よりエコール 辻 大阪と協働して、和歌山県産食材の生育環境からの理解を深め、そのおいしさを全国に情報発信していくことを目的とした「和歌山食材テロワール事業」を実施してきました。

将来料理人・パティシエとなるエコール 辻 大阪の学生を、みかんや柿などの果実生産の現場に迎え、園地見学や、生産者との交流会を通して、県産素材の魅力を再発見するとともに、生産者や地域とのつながりをつくることができました。

これまでの活動を基盤に、5年目となる今年は、エコール 辻 大阪の学生を対象に「地域プロデューサーとしての製菓技術者」の育成講座を6月4日に開講することとなりました。

6月から来年1月までの期間、「地域」「農」「食」をテーマに和歌山大学、エコール 辻 大阪と和歌山県が連携し、生産地と消費者を繋ぐ人材育成に取り組みます。

和歌山県は、和歌山食材テロワール事業の一環として、7月と1月に海南市の「下津蔵出しみかん」の生産地において、生産者との交流会や作業体験などのフィールドワークを支援します。

課外研究講座の内容

日時	場所	内容	講師
6月4日	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山食材のテロワール事業 概要説明」	辻調理師専門学校 産学連携教育推進室室長 尾藤環氏
6月19日	エコール 辻 大阪	講義 「地域プロデュースの実践（仮）」	一般社団法人 元氣ジャパン 代表理事 渡邊賢一氏
7月2日	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山の農業・食と農による地域活性化（仮）」	和歌山大学 地域活性化総合センター 教授 岸上光克氏
7月10日	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山食材に関する取り組み」	パティスリー「ル・パティシエ・ミキ」 三鬼恵寿氏
7月26日	和歌山県海南市	みかん園地訪問、摘果作業体験、生産者との交流	※和歌山食材テロワール事業
1月12日	和歌山県海南市	蔵出しみかん・選果場・工場見学、生産物調査	※和歌山食材テロワール事業
1月29日	エコール 辻 大阪	講義 「和歌山食材の活用」 課外活動の総括と学生発表	「パン工房カワ」 町山恵留夫氏

<お問い合わせ先> 和歌山県農林水産部食品流通課 生産者支援班 鳥居・山西

TEL：073-441-2820 / FAX：073-432-4161

辻調グループ企画部 渡邊、塩田

TEL：06-6629-0206 / E-mail：tsujichopress@tsujicho.com