



## 全日本洋菓子工業会・日本食糧新聞社共催

### 第6回 グラス(氷菓)を使ったアシエットデセール・コンテスト 優勝

アシエットデセールコンテストとは、一皿の中に氷菓を組み入れた芸術菓子の腕を競い合うコンテスト。全日本洋菓子工業会と日本食糧新聞社により開催され、若手パティシエの登竜門として注目を集める大会です。

2012年4月に開催された、「第6回 グラス(氷菓)を使ったアシエットデセールコンテスト」では、現在ウエスティン都ホテル京都に勤務する住吉知佳さんが見事優勝を果たしました。

作品はパナッ、イチゴ、チーズというシンプルを組み合わせ。最もこだわったのは、料理を引き立てつつ、みんながおいしいと思えるなじみのある味わいに仕上げること。「アメやチョコレート細工を使った、見栄えのよいシヨ一的な作品ではなく、職場のホテルでも実際に提供できるようなものを」と考えたそうです。コース料理の後に食するという、アシエットデセールの役割を理解しながら作品を作れたこと、また、日々の仕事と切り離して考えることなくコンテストに臨めたことが今回の評価につながったといいます。



「今後もさまざまなコンテストに挑戦したい。そして自分を客観的に評価してもらいながらレベルアップしていきたいですね。現在はホテルでスーシェフという立場。後輩のスタッフを指導・管理する責任も担います。挑戦は自分だけでなく、周囲のスタッフにもよい影響になるのでは」と住吉さんは語っていました。



**住吉 知佳さん**  
勤務先/ウエスティン都ホテル京都  
2006年度 製菓校・製菓技術科夜間部卒業

## 2011ジャパン・ケーキショー東京 -小型工芸菓子部門- 銅賞



「コンテストは他の方の素晴らしい作品にたくさん触れることができるチャンス。思いも寄らない発想があったりするので面白いです。また次もチャレンジしたいですね」と寒山さん。自分自身の経験のためにと参加したのが始まりでしたが、今では学生が受賞作品を目標としてくれたり、やる気を出すきっかけになったりすることも、コンテストに参加する醍醐味と感じているそうです。

「コンテストは他の方の素晴らしい作品にたくさん触れることができるチャンス。思いも寄らない発想があったりするので面白いです。また次もチャレンジしたいですね」と寒山さん。自分自身の経験のためにと参加したのが始まりでしたが、今では学生が受賞作品を目標としてくれたり、やる気を出すきっかけになったりすることも、コンテストに参加する醍醐味と感じているそうです。

社団法人日本洋菓子協会連合会と、社団法人東京都洋菓子協会の主催により開催される、日本最大の洋菓子コンテスト「ジャパン・ケーキショー東京」。国内のみならず、海外からも注目を集める、この製菓業界の一大イベントでは、毎年パティシエが各部門に分かれて技を競い合います。

2011年に開催された本コンテストの小型工芸菓子部門において、京都製菓技術専門学校の講師として活躍中の寒山理加さんが銅賞に輝きました。

京都三大祭の一つ「葵祭」をテーマに、赤と紫を基調とした落ち着いた色のあるトーンの作品。特に力を注いだのは、雲平生地で作った細やかなパーツをバランスよく組み立てること、見た目に重くならず、軽やかな美しさを表現することでした。和傘や枯山水を配した、京都らしい趣のある作品は、会場の中で類似した作品が一つもなく、そのオリジナリティーも好評だったそうです。



**寒山 理加さん**  
勤務先/京都製菓技術専門学校  
2003年度 製菓校・製菓技術科卒業

同・窓・生・紹・介 京都調理師専門学校の卒業生のお店を紹介いたします。



フレンチレストラン ル・ヴェルデュリエ  
オーナー 小林浩一さん  
(1986年調理師科卒業)

オープンから11年目を迎える小林さんのお店は、東京郊外の緑豊かな住宅街にあります。まずお客様を迎えるのは、17世紀に南フランスのお城で使われていたという雰囲気のある木扉。「元の鉄扉は何か味が気ない気がして付け替えたんです」と小林さん。アンティーク家具でまとめられた、ゆったりとした落ち着いた雰囲気のある店内にはテーブル14席のほか、「子ども連れのお客にも安心して来てほしい」との思いから地下に大小3つの個室も。地元の方を中心に、記念日に家族みんなで来店されるお客様が多いそうです。店名はフランス語で「野菜栽培者」の意味。偶然出合った言葉ですが、不思議でありがたいことに「野菜ソムリエ協会認定店」に選ばれたり、京野菜を使った野菜コースが特に評判を呼んでいるとのこと。今後については「常連のお客様と話すなかで、やはり人間関係が一番大切だなと感じます。現在は厨房で作業していますが、将来はオープンキッチンでお客様と対面できるお店をやりたいですね」と語っておられました。



フレンチレストラン  
ル・ヴェルデュリエ  
東京都大田区鶴の木3-2-10  
TEL.03-5741-7687



佐知's Pocket  
オーナー 石原(旧姓・河瀬) 佐知さん  
(1986年調理師科卒業)

「うちは徹底して手作り。保存料は一切使いません」そんな石原さんのお店には、スイーツからお惣菜まで幅広い商品が並びます。卒業後は大和学園フューチャーエールクッキングスクールにて初の女性講師に。いろいろな料理に携わった結果、現在のお店のスタイルになったんですよ。常時40種類以上を揃えるお惣菜は真空パックのため持ちが良く、湯煎するだけで簡単に食べることが出来ます。「子育て中のお母さんや働く主婦の方が少しでも楽になれば」と女性ならではの視点を何より大切にされています。そんな石原さんのこだわりのお惣菜やケーキなどは、西武大津店1階でも取扱中だそうです。来店されるお客様も一人ひとりに声をかけ、食べ方のアレンジや人気商品を丁寧に説明する石原さん。お客様により一層おいしく食べてもらいたい、喜んでほしいという真摯な思いが伝わってきます。「講師時代の経験があるから」と、料理を提供するだけではなく、いろいろな食べ方を教えてあげられる。それが、私だからこそできるお店だと思っています。」



佐知's Pocket  
丸屋町商店街店  
滋賀県大津市中央1-5-4  
TEL.077-522-0638

学校長あいさつ



学校法人 大和学園 理事長  
京都調理師専門学校  
京都製菓技術専門学校 校長  
田中 幸雄

taiwa 流職業型実学教育を通して  
社会に貢献できる人材の育成を

秋も深まって参りましたが、同窓生の皆様におかれましてはお元気に活躍のことと存じます。同窓会報の発行あたり一言ご挨拶申し上げます。近年、フードサービス産業における業態の多様化を始め、食の安心や安全の確保の問題、料理のポータリティ化や科学と料理の融合による調理法の開発など調理師を取り巻く環境は著しく変化しています。製菓業界においては高価格のパティスリーからコンビニの洋菓子までスイーツの裾野が広がり、贈答品としての菓子販売の増加なども含めて、市場規模が拡大しております。

また、今日、就業構造の変化やニートフリーターの増加など、若者の職業的自立の問題が指摘されております。厳しい経済や雇用情勢のなかで、わが国が持続可能な発展を目指すためには、人材育成や職業能力の形成が不可欠となっております。また、技術革新や情報化の進展により、働く人に求められる知識や技能が高度化し、自らのキャリアを継続していくためにも、常にスキルアップを図っていくことが求められております。

大和学園は1931年の創立以来、社会で即戦力として活躍できる多くの調理師、製菓衛生師を世に輩出して、フードサービス、製菓業界の発展に貢献してまいりました。専門的な技能や知識の習得のみならず、「一人をもてなし、人を幸せにする」というホスピタリティ精神の醸成や就職現場ですぐに役立ち、学んだことが実務として発揮することのできる「taiwa 流職業型実学教育」を今後も行ってまいりたいと存じます。そして「アカデミー・オブ・ホスピタリティ」という次代を見据えた明確な教育理念を描きながら、社会のニーズや学習者の状況に合わせて教育の質を日々改善し、自立した職業人を育成していくことにより、産業界や地域社会への貢献と国民生活の向上に寄与してまいります。

卒業生の皆様のご活躍とご多幸をお祈り申し上げますとともに、母校に對しまして、より一層のご支援をたまりませんよう心よりお願い申し上げます。

料理とお菓子の作品展



学生たちがこれまで学んできた成果を披露する卒業作品展です。またカフェやグルメコーナーもオープンしますので、ぜひお越しください。

2013年2月2日(土) 入場無料

開催時間 10:00~16:00 (時間内はいつでも何度でも入場できます)

開催場所 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校

クラブ・ドラングジュ 購読のご案内



内容：母校講師によるお料理とお菓子  
今月の家庭料理  
12品目、エッセイ  
京都のグルメ情報 他  
形態：A4サイズ フルカラー 全26ページ  
購読料：1,060円/冊  
(年間購読の場合は特典あり)

1951年創刊という長い歴史を持つ大和学園の情報誌。母校の講師によるお料理・お菓子の紹介と学園のネットワークを活かした楽しい情報が満載の「クラブドラングジュ」を毎月1回発行しております。購読を希望される方は、同封のハガキにてお申込みください。後日、事務局よりご連絡いたします。

## 日本フランス料理組合被災地復興支援

# 「子供達に笑顔を！」プロジェクト

京都調理師専門学校が事務局を務める日本フランス料理組合主催の被災地復興支援「子供達に笑顔を！」プロジェクトに本校の奥田茂一先生、中川佳先生が参加しました。2011年度は宮城県気仙沼市、宮城県女川町、福島県いわき市を訪問し実施しています。この被災地復興支援「子供達に笑顔を！」プロジェクトでは東日本大震災を受けて笑顔が少なくなった子供達に笑顔を取り戻してもらうため被災地の小学校を訪問し、日本フランス料理技術組合の三國清三シェフによる味覚の授業を行った後、日本全国から集まったシェフによるランチを提供しました。ランチは非常に好評で食事終了後には児童の皆さんよりお礼の言葉も頂きました。私たちにできることは限られているかもしれませんが、身近なところから協力できればと思います。日本フランス料理技術組合ではこのプロジェクトを継続的に実施する予定です。被災地の一日も早い復興をお祈りしています。



震災から約3か月後の2011年6月6日、私達は気仙沼の階上小学校を訪問しました。階上小学校は比較的高台にあるため津波の直接的な被害は免れています。校舎の至る所にヒビが見受けられ、校舎の1階では当時60名ほどの方が避難所として利用されていました。小学校の授業時間を1時間いただき、三國シェフによる味覚の授業を全校240名の児童に対して行なった後、特別なランチの提供を行いました。メニューはハンバーグカレー、コーンスープ、オレンジのサラダ、ロールケーキでしたが、1年生から6年生までのみんなが非常に喜んでくれたと同時に、1年生が短時間で全ての料理を完食していた事に先生方も驚かされていました。

児童たちはみんな元気で、その様子を見て一安心しましたが、心の奥についた傷は決して浅くない様子で、事前には「地震や津波のことについては児童に話さないでほしい」と言われていました。またプロジェクト名が「子供達に笑顔を！」という事ですが、やはり震災前比べると笑顔が少なくなったと言われる方もいらっしゃいました。

被災地の方の話聞き、心に残ったのは「震災直後は復興に向けてみんなのテンションも上がっていましたが、今現在は正直言って心が折れかけています」という言葉でした。実際、津波被害に遭った海岸近くの一帯は3月11日から時が止まっているように感じました。震災直後は常に報道を通じて現地の状況を知ることができ、日本中の関心も高く、多くの方が現地にボランティアとして参加されました。しかし、そのころと比べると状況は変わってきているのも事実であり、今回のプロジェクトの企画にも携わられた東北出身の方は「関心が薄くなり、風化していくのが一番こわい。復興に関しては長いスパンで考えて欲しい」と言われていました。時間が経ったとしても被災地の事を考え、復興のその日まで気持ちを一つにすることが大切だと感じました。負けないぞ、日本！

京都調理師専門学校 奥田 茂一



東日本大震災の被災地として、気仙沼や女川をはじめ、数多くの地域が津波の被害にあいました。それぞれに復興に向けての思いはあると思いますが、私が訪れたいわき市は津波の被害というより原発による放射能の被害が大きく、瓦礫や崩壊した建物の撤収が進み、少しずつ復興が目で見えるものの、希望が見えてくるというわけではない。実際に見えない恐怖と向き合っていました。そのため子供達もなかなか希望が持てないといった様子でした。

今、報道でもあまり取り上げられなくなりましたが、ボランティアとして個人的に活動されている方はまだいらっしゃいます。しかし、日本中から集まり何百人規模での活動はもうあまりされていないとのこと。

日本フランス料理技術組合としては、今だから続ける意味があると、私達が子供達の未来や希望の為に活動し、彼らが大人になり次の世代に希望を与えてくれることを願っています。このようにして本当の「絆」は生まれるのだと考えています。京都調理師専門学校としても復興支援活動に協力し、日本の「絆」を築いていきたいと思っています。

京都調理師専門学校 中川 佳



### 専門学校 教職員の募集

#### 製菓実習助手

応募資格：下記の全ての条件を満たす方

1. 20～30歳位まで
2. 高校卒業以上かつ製菓衛生師養成施設の卒業生
3. 製菓衛生師免許取得者
4. 洋菓子または製パンの実務経験がある方

#### クッキングインストラクター助手

#### 西洋料理実習助手

応募資格：下記の全ての条件を満たす方

1. 20～30歳位まで
  2. 高校卒業以上かつ調理師養成施設の卒業生
  3. 調理師免許取得者
  4. 料理業界(専門店・ホテル等)で3年以上実務経験がある方
- ※「4」は西洋料理実習助手のみ

問合せ先：075-241-0891 saioy@taiwa.ac.jp  
〒604-8006 京都市中京区河原町三条上ル  
大和学園 法人事務局 人材開発グループ

## 福井県で開業しませんか

大和学園卒業生の皆様へ

福井県では、一流店で修業経験を有する方の県内開業を支援しています。  
最大で500万円の開業資金を補助しますので、福井で開業しようという皆様からのご連絡をお待ちしております。

商業者魅力アップ  検索

福井県産業労働部商業振興・金融課 TEL:0776-20-0369

同・窓・生・紹・介 京都製菓技術専門学校の卒業生のお店を紹介いたします。

駅から続く長閑で落ち着いた商店街の一角に、腰本さんがお店を開いたのは8年前のこと。「資金も集まり、高額な器具や道具類も譲り受けることができ、緑やタイムングに恵まれての開店でした」。店名の肩書きである「スイス・ドイツ菓子」は、スイス・ドイツ菓子の第一人者として知られる、師匠のポール・ゴッツェ氏から受け継ぎました。一番人気はラム酒を利かせた、大人の味わいのチョコレートケーキ「ゴッツェ・トルテ」。その他にもショーケースにすらりと並び美しいケーキには、フランスカードにスイスやドイツの国旗のマークが入り、一目でケーキの故郷がわかるようになっていきます。「開店当初はスイス・ドイツ菓子といっことで珍しがられるかなと思っていました。実際はそうでもなくて(笑)」と腰本さん。スパイスやハチミツなどをたっぷり使った、昔の人の知恵が生きている伝統的な欧州の郷土菓子を大切に守りながらも、地元のお客さまのニーズに合った商品を柔軟な姿勢で作るよう心がけています。



スイス・ドイツ菓子 こしもと  
オーナー 腰本祐一さん  
(1996年製菓技術科夜間部卒業)



スイス・ドイツ菓子  
こしもと  
東京都中野区若宮3-39-13  
TEL.03-3330-9047

卒業後、神戸などで働いていた沼本さんが自分のお店を開いたのは2010年、35歳の時。「一人で何もかもはできない。いろいろな人に助けをもらえたい」と考え、お店をやるなら地元と決めていたそうです。お店を始めるにあたり最も苦労したのはイメージ通りの物件を探すこと。半年間かけて探した現在の物件は、住宅街にあり、近くには幼稚園や小学校もあります。「ケーキは特別な日のものと思われがちですが、3時のおやつとして日常的に食べてほしい。近所に住む子どもたちにも気軽に買いたててもらいたいんです」。そんな沼本さんが作るのは、複雑さのないシンプルで味わいのケーキ。旬の味わいを楽しんでもらえるように、商品は季節ごとにがらりと入れ替えるそうです。「今後はもっと地元産の素材にこだわって、みんなが安心して食べられる、しかも、ここでしか味わえないケーキを目指したいですね」。地域とともにあることを大切にする沼本さんのお店には子ども連れのお母さんを中心に、お客さまが溢れることなく来店されています。



SOEUR POCHE(スールポッシュ)  
オーナーシェフ 沼本学洋さん  
(1996年製菓技術科卒業)



SOEUR POCHE  
(スールポッシュ)  
滋賀県守山市二町町208-5  
TEL.077-582-2505

同窓会ホームページのご案内

京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校同窓生専用のサイトです。ここでは「再就職エントリー」「求人情報」はもちろんのこと、「同窓生のお店紹介」「同窓生の近況」「掲示板」など同窓生間の情報共有・情報交換の場としてもご利用ください。

● 京都調理師専門学校同窓会HPアドレス：  
<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai>

京調校OB-OG 検索

● 京都製菓技術専門学校同窓会HPアドレス：  
<http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/dosokai>

製菓校OB-OG 検索



IDおよびパスワードについて  
ID:本会報が入っておりました封筒の宛名下の番号  
パスワード:京調校同窓生→kyocho  
製菓校同窓生→seika  
HP上で好きなパスワードに変更可能です。

お菓子とパンの通信教育 入学生募集中!

洋菓子・パンに和菓子まで。プロから学び、国家資格をめざす。

- 自宅レポートと最短30日のスクーリング学習で国家資格「製菓衛生師」受験資格が取得できる
- 募集時期は10月と4月の年2回
- 教育訓練給付金制度対象講座

大和学園卒業生は入学金免除!!

taiwa 京都製菓技術専門学校 製菓技術科通信教育部

twitter facebook

フェイスブックにて京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校 同窓会ページを公開中です。また就職部「公式ツイッター」も更新中です。フェイスブック、ツイッターでは中途求人情報やOB・OGのみなさんの近況などを中心に業界関連情報をお届けしています。

京都調理師専門学校 kyochoshushoku  
京都調理師専門学校同窓会 フェイスブック 検索

京都製菓技術専門学校 seikashushoku  
京都製菓技術専門学校同窓会 フェイスブック 検索

同窓会事務局からのお願い

同窓生のなかには、引っ越しなどにより住所不明で連絡の取れない方がたくさんいらっしゃいます。皆さまのお知り合いのなかで「卒業後、住所変更をされた」などの理由から、同窓会報が届いていない方がいらっしゃいましたら、ご本人様より一度同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡くださいますようお願いいたします。