

# 世界を魅了する卒業生

## 国内外での豊かな経験により外務大臣表彰を受賞 能勢の豊かな環境に「能勢 日本料理 新」を開店

元々海外に行きたいという志があり、日本での修業後に渡欧し、公邸料理人として多くのVIPに料理をお出ししました。渡欧先では、日本人と外国人が双方にイメージする料理は大きく違い、“日本料理”という文化に対しての着眼点が大きく変わりました。私自身、現地で出会った、心から尊敬する“Arabelle Meirlaen”からは、料理をお客様に作るという最も大切な心を学び、料理人としての使命を見つけることができました。多くの経験を積み“心・技・体”が整ったことで、「能勢 日本料理 新」を開きました。

ヨーロッパでは都会よりも郊外にこそ素晴らしいガストロノミーが存在し、生産者との関係性も深く「その国の魅力は郊外にある」と気づきました。そこで都会から近い里山にあり、京都・大阪・兵庫に囲まれ、北は丹波篠山、東に山崎、西は三田と半径20km以内に優れた食材がある能勢町を選びました。水は超軟水で日本料理の基礎ともいえる出汁に最適であり、まさに食材の宝庫です。

日本の魅力を能勢町から発信し、世界の人々がこの町を目的に訪れてほしい。レストランとして、その礎を作りたいと思っています。



京都の料亭「中村楼」、大阪北新地「鮨 廣見」などで経験を積み、2016年に公邸料理人としてベルギーへ渡り、欧州連合本部日本政府代表部に勤務。2020年8月まで料理長を務め2020年度「優秀公邸料理長」として外務大臣表彰を受賞。帰国後、2021年6月6日、大阪府豊能郡能勢町の山辺の山麓に里山ガストロノミーを目指した「能勢 日本料理 新」を開店した。

能勢 日本料理 新  
店主 中井 建さん(2005年 上級調理師科卒業)



〈八寸〉季節の大皿



能勢 日本料理 新  
〒563-0372  
大阪府豊能郡能勢町山辺1136  
072-703-9747  
<https://www.nosearata.com/>

## AVPNナポリピッツア・オリンピアディで銀メダルを獲得し、 京都初の真のナポリピッツァ協会認定店となった人気店



アンティカ ピッツェリア ラジネッロ  
オーナーピツツアイオーロ  
大削 恒介さん  
(2003年 調理師科卒業)

在学中に「このオムレツはプロレベル」と先生に褒められたことがきっかけで、志望を和食から西洋料理に変更。卒業後はピザを自分の武器にしようとイタリアへ渡り、ナポリでは「無給で良いから勉強させてくれ」と頼み込んで、本場の名店で腕を磨きました。帰国後は東京のピッツェリアで店を任せられ、2019年7月に開催された『AVPN(眞のナポリピッツァ協会)ナポリピッツア・オリンピアディ2019』では日本代表として団体で銀を獲得。これを機に同年11月に地元・宇治で自身の店をオープンしました。イタリアの小麦を使い、ナポリの職人が造った薪窯の直火で焼き上げるピザはまさに本場の味そのもの。その味はイタリアでも認められ、2021年10月には京都で初めてとなる『眞のナポリピッツァ協会認定店』に。多くのお客様から「本物のナポリピッツアってこんなに美味しいんだ!!」と喜んでいただいている現在に満足せず、これからも精進していきます。



アンティカ  
ピッツェリア ラジネッロ  
〒611-0021  
京都府宇治市  
宇治妙楽41  
大阪屋マーケット内  
0774-74-8358  
[https://www.instagram.com/antica\\_pizzeria\\_lasinello/](https://www.instagram.com/antica_pizzeria_lasinello/)

## 学生献立メニュー グランプリ



2021年10月12日に京都商工会議所食品・名産部会と連携し『学生献立メニュー グランプリ』を開催しました。フランス料理を専攻する学生が「フランス料理を学び、自分が未来へ残したいと思う一皿」というテーマをもとに、3~5月に提供可能な、京都ならではの食材を使用したフルコースの「前菜」を考え、京都商工会議所食品・名産部会の幹部を務める有名店の代表の方々や、京都市内の一流ホテルの料理長・部長にプレゼンテーションと試食審査を受けました。第一線のプロに自身の料理を評価してもらえるまたとない貴重な機会となりました。グランプリ作品は2022年春に開催予定の京都商工会議所 第14回「食のつどい」で約300人へ提供されます。

1位  
ケランブリ



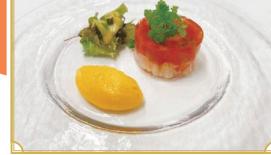
『京浅漬けを使った鯛とホタテのテリース 山椒の香り』  
廣田 和奏さん

浅漬けをより引き立たせるために、甘味のある鯛とホタテを使用。ソースは白味噌に山椒の佃煮、生クリームを合わせました。なめらかな舌触りとさっぱりとした浅漬けを合わせてお召し上がりください。

『和風出し汁のゼリー寄せ』  
園部 徹さん

一番出汁と柚子を使用した和風のゼリー寄せです。  
抹茶を使ったソースと、西京味噌を使ったソースの2種類をご用意しました。

3位



『桜鯛のタルタルとトマトのゼリー』  
増穂 桜華さん

トマトの香りや酸味などを残しつつ、そのまま食べても良く、桜鯛のタルタルと一緒に食べても違った食感が味わえ、二度楽しめるようにしました。

2位





学校法人 大和学園  
理事長 田中 謙二

# Society5.0時代の新しい職業教育にチャレンジ。

卒業生の皆様におかれましては、ご健勝にてご活躍のこととお喜び申しあげます。

現在も、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、飲食業界や観光産業は大きな影響を受け、卒業生の皆様も大変なご苦労をされていること存じます。

徐々に社会、経済、並びに文化活動が動き出してまいりましたが、Afterコロナにおけるホスピタリティ産業界の持続可能な発展に向けて感染状況を注視しつつ、国、行政、教育機関、産業界および地域社会が一体となり歩んでいきたいと強く願う次第です。

さて、これから時代、Society5.0などの技術・サービスの進展など目まぐるしく環境が変化する中、教育においても、AIやVRといった最先端の技術の導入が進んでいます。このような環境にいち早く対応すべく、京都調理

専門学校ではVRを活用した新たな職業教育にもチャレンジしています。また、理論と実践を融合させる学生レストランも感染予防対策を行なながら、授業を行っております。ぜひ、卒業生の皆様も足をお運びいただき、学生たちに刺激を与えていただければ幸いです。

本学園が長きにわたって発展し続けることができているのは、卒業生お一人おひとりがホスピタリティ産業界をはじめそれぞれの道でご活躍・ご貢献されている賜物と、あらためて深く感謝申しあげます。今後も学園では、高度な「実践力」と「創造力」を持ち、広く社会で活躍し続ける人材を養成・輩出できるよう、世界に誇れる職業型実学教育を推進する所存です。

これからも母校の教育への先進的な取り組みに期待とご支援を賜りますよう、お願い申しあげますとともに、卒業生各位のますますのご活躍と同窓会の発展をお祈りいたします。

## 既成概念を打ち破る、 新しい学びの創造。 世界水準の教育を京調から発信。

卒業生の皆様におかれましては未曾有の災禍の中、ご苦労を重ねながらもご活躍のことと存じます。

本年4月より校長を拝命いたしました。会報では初めてのご挨拶となります。本同窓会のさらなる発展に尽力する所存でございます。

さて、2018年に開学した太秦キャンパスでは、和食・フレンチ・イタリアンのレストラン運営や、最新の設備を用いた先進的な授業を推し進め、多方面より高い評価をいただいております。

また、コロナ禍においても、時代の最先端を行くハイブリッド・ラーニングを展開するとともに、文部科学省と連携した「VRを利活用した調理教育プログラム」「EdTechを活用した調理業界の社会人学び直しプログラム」をはじめ、文化庁「茶道・華道・食文化の未来を考える」事業、さらに観光庁「京の食路プロジェクト」事業に取り組み、新しい学びを創造してまいります。卒業生の皆様におかれましては、今後も母校のさまざまな取り組みにご期待くださいと存じます。

結びになりますが、卒業生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸を、教職員一同、心よりお祈り申しあげます。



京都調理師専門学校  
同窓会長 木村 好男

## 同窓会ネットワークの拡充により、 京調卒業生の絆を深める。

長引くコロナ禍において、卒業生の皆様におかれましては、日々ご苦労されていること案じております。飲食業界では、多大な制約のある中、困難に立ち向かってまいりました。この経験を糧に、アフターコロナの新しい時代にも順応し、調理業界の発展に寄与いただきたく存じます。

さて、本年度は、新たに270名を超える卒業生を迎ました。大きな夢と希望を抱き調理師としての第一歩を踏み出した皆さんに、伝統ある京調の同窓会をさらに盛り上げていただくことを期待しております。

そのためには、卒業生の絆を深めることが大切です。卒業後は学校との繋がりも薄くなりますが、母校と繋がりを保つことで、卒業生同士の繋がりも芽生え、同窓会ネットワークの拡充に繋がります。本同窓会ではLINEでも、卒業生に関するさまざまな情報を発信しておりますので、ぜひ「友だち登録」をおこない、繋がりを深めてください。また、今後オーナーとして活躍されている卒業生のお店紹介をOB・OGサイトにておこなう予定です。開業されている卒業生におかれましては、情報を提供いただきますようお願いいたします。

末筆になりますが、卒業生の皆様方のますますのご健勝とご多幸を心から祈念いたします。

### ▽2020年度 決算報告

	費目	2020年度 予算額	2020年度 執行額
収入	会費	2,080,000	2,096,000
	販売収入	0	0
	雑収入	10	16
	前年度繰越	221,963	221,963
	計	2,301,973	2,317,979
支出	総会費	0	0
	行事費	288,000	241,133
	会議費	11,500	0
	慶弔費	10,000	11,000
	事務諸費	6,500	880
	積立金	1,700,000	1,600,000
	次年度繰越	285,973	464,966
	計	2,301,973	2,317,979

### ●2020年度 事業報告

- 1.会報の発行
- 2.理事会の開催
- 3.LINEによる卒業生への情報配信
- 4.周年行事等の長期計画事業  
基金の積立
- 5.再就職求人の斡旋

### ▽周年行事等の長期計画事業基金

2020年度期首	5,730,863
利息	49
2020年度積立金	1,600,000
2020年度期末	7,330,912

### ●2021年度 事業計画

- 1.会報の発行
- 2.理事会の開催
- 3.LINEによる卒業生への情報配信
- 4.再就職求人の斡旋
- 5.周年行事等の長期計画事業  
基金の積立

### ▽2021年度 収支予算

	費目	2020年度 執行額	2021年度 予算額
収入	会費	2,096,000	2,224,000
	販売収入	0	0
	雑収入	16	10
	前年度繰越	221,963	464,966
	計	2,317,979	2,688,976
支出	総会費	0	0
	行事費	241,133	288,000
	会議費	0	17,000
	慶弔費	11,000	11,000
	事務諸費	880	6,000
	積立金	1,600,000	2,000,000
	次年度繰越	464,966	366,976
	計	2,317,979	2,688,976

## 第16回京都私学振興会賞において 『私学振興会賞II』を受賞いたしました



新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、24時間アクセス可能なオンデマンド型オンライン授業やWEB上でホームページを実施するなど、ハイブリッド調理師養成教育の成果が評価されました。また、2020年6月には文部科学省公式サイトに、「新型コロナウイルスの影響を受けながらも、遠隔授業等の工夫を行っている教育機関」として掲載されました。

## 女性の活躍に関する取り組みの優良な企業として 『えるぼし』の認定を受けました



「えるぼし」は女性活躍推進法に基づき、女性活躍推進に関する状況などが一定の基準を満たした企業が厚生労働大臣に認定される制度です。

本学園では5つの基準を全て満たし、最高位(3段階目)の認定を受けました。学校法人の法人格を有する「えるぼし」の認定は、京都府内はもちろん、関西では初となります。

引き続き、女性にとって働きやすく能力が発揮しやすい職場づくりの実現に向け取り組んで参ります。

# 先生方の輝かしい受賞の数々

西洋料理講師 中川 佳先生(1999年調理師科卒業)が  
第19回メートル・キュイジニエ・ド・フランス  
“ジャン・シリンジャー杯”で準優勝。



2021年8月におこなわれた予選<西日本大会>を1位突破し、決勝大会への出場権を獲得。同年10月に東京で開催された決勝大会においては、見事、準優勝という成績をおさめました。

## 西日本大会メイン料理

エストラゴン香る鮑とホタテ貝柱のトウルト  
レモングラスと柑橘風味の  
ペアルネーズソース



「旨みの強いホタテの貝柱と食感の良い鮑を組み合わせ香草とニンニクの香りをパイ生地の中に閉じ込め、肝の苦味も程よく感じるようなトウルトにしました。ガルニチュールとして1種はグレードカナルの香りをうつした賀茂茄子にフォアグラとリード・ヴォを合わせ、もう1種は規定食材のズッキーニとオリーブを使用し、クミンの香りでバランスを整えました。メイン料理として十分なインパクトが感じられる一皿になったと思います。」

## 決勝大会メイン料理

豚リブロースのロティ  
エビス風味のラケと豚肉と  
フォアグラのドーム仕立て 山椒風味のソース



「豚と相性の良いエビスを選びラケにしたシンプルなロースト、そしてフォアグラとバテ生地のドームの2種類の表現をしています。このシンプルな構成と香り高い実山椒と少し生姜の香りが漂うソースで香り高いバスク産のキントア豚リブロースの味を最大限に引き出しました。付け合わせは、バスク地方で食される白いんげん豆や、スペインのピキジョなどをアレンジしています。」

## 決勝大会デザート

リンゴのコンポートと  
カルヴァドス香る  
クレームシープースト メルバ風



「リンゴをしっかりと味わっていただきたいと思い、塊でコンポートにしました。生クリームを使用しないクレームシープーストを添えて、軽くでもコクが与えられるように考えた食後の一皿です。食感を出すためにパートフィロを合わせ、ラングドシャは収穫した後の、リンゴの木をイメージして仕立てました。またリンゴは抜いた部分や皮も全てスープに使用し、食材の口数を減らすことも大切にしました。」

日本料理講師  
宗川 裕志先生が、  
厚生労働大臣より  
表彰を受賞。

調理師養成施設の教員として、これまでの調理師の養成における功績が評価され、2020年度調理師関係功労者厚生労働大臣表彰において、厚生労働大臣より表彰を受けました。



# 京調の新しい取り組み紹介

## ○1 日本初!VRを利活用した調理分野における新たな職業教育プログラム開発



VR映像イメージ

withコロナ時代においては、様々な教育活動に制限が生じています。こうした背景を踏まえ本校では「調理師学校VRプロジェクト」事業に着手しました。VR、つまりバーチャルリアリティ(360度視点の仮想現実)で調理師学校の授業が受けられる時代がやってきます。

日本の調理師養成教育にイノベーションを起こす取り組みにご期待下さい!

## ○2 EdTechを活用した和食・日本料理人のためのリカレント教育プログラム



オンラインコンテンツ撮影風景

長年にわたる職業教育の実績をベースに、企業・大学・行政等の有識者から意見を伺いながら、和食・日本料理人のための学び直しを促進すべく24時間オンラインで受講可能な「リカレント教育プログラム」の開発に着手。

和食・日本料理の調理五法や食文化等に造詣の深い著名人をお招きしたリレー講義等

のオンラインコンテンツを作成中。

卒業生の皆様のスキルアップやキャリア形成促進に貢献できるよう、引き続きOB・OGサイトや同窓会LINE等を通じてご案内します。

## ○3 京都発!アタラシイ生活文化創造プロジェクト ～次世代で茶道・華道・食文化の未来を考えよう～



アラシイ生活文化を体験するイベントや次世代の若者が新しい生活文化について考える交流ワークショップを発信します。

特設サイトにてイベントを公開予定ですので、ぜひチェックしてください。

リンクはちらから

<https://kyotoyouthculture.com/>

観光庁「既存観光拠点再生・高付加価値化推進事業」事業者連携型に全国128件のなか、学校法人としては唯一採択されました。

キッチンスタジオやミュージアム等の充実した施設を持つ大和学園太秦キャンパスを拠点に、趣旨に賛同をした企業や団体と連携し、業種を横断した企業群の強みを結集しての観光振興に加え、料理人や生産者にも光を当て京都の食の魅力を可視化し学生や担い手の育成にも繋げてまいります。

今後は京都の食文化を体験するコンテンツやツアーを開発し学生や観光客、地域社会が共存し、中長期的に活用可能なプラットフォームの構築を目指します。

「Taiwa Museum」(太秦キャンパス内)も、2022年2月よりリニューアルオープンし、日本初となるデジタル×食文化を体験できる施設として生まれ変わります。

卒業生のみなさんも、リニューアル後のミュージアムへぜひご来館ください。

リンクはちらから

<https://kyonoshokuzi.jp/>

## SDGsへの取り組み

### SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



京調では、大根や人参、セロリの葉、白ネギ、キウイなど、包丁技術の練習で残った野菜の芯や、ブイヤベース等の調理で使い切れないかった食材を京都市動物園様のご協力で、月に数回定期的に動物の食料として寄付をしております。「大根」はカバが好んで食べてくれたり、「白ネギ」はチンパンジーの風邪予防になったり。京都市動物園様のブログや公式YouTubeでも取り上げていただきました。

今後も「食をつくる責任、つかう責任」のもと、食品ロス削減の取り組みを進めてまいります。

## taiwa's SDGs 推進サイトを公開

大和学園のSDGsに関する取り組みを発信する特設サイトを公開いたしました!ぜひご覧ください。

リンクはちらから

<https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/>

# 卒業生のお店紹介

Graduates №01



段畠 祐介さん(2000年 調理師科卒業)  
祇をん 段ばた 店主

調理と製菓の両校を卒業し、数軒の店を経て出会ったお店が「レストランよねむら(現:米村)」。シェフの独創的な料理の數々に感銘を受けた段畠さんは、數年にわたり同店で腕を磨くと共に、フレンチ、イタリアン、和食、中華の現場も経験。そして2018年に『祇をん 段ばた』をオープンしました。季節の節目を表す二十四節季をテーマに、はしり、匂、なごりと三つに分かれる食材の組み合わせでイノベーティブな料理を創り続けています。



祇をん 段ばた  
京都市東山区祇園町  
南側570-128  
075-585-5747  
<https://www.danbata.com>

Graduates №02



奥村 洋史さん(2011年 上級調理師科卒業)  
レストラン 菊水 代表取締役オーナー

世界最大級の外食企業で8年近く勤めた後入社したのが、今年創業105周年を迎えた名門『レストラン 菊水』。当時専務として活躍していた奥村さんでしたが、自身が料理人ではないことに疑問を感じ、大和学園・田中理事長との出会いもあって47歳で入学を決意。プロをめざす若者たちのエネルギーを感じながら学びを深めました。そして2010年に4代目社長に就任してからは厨房やホールにも立ち、現場の空気を経営に活かすことで、今まで以上にお客様へ幸せを運んでいます。



レストラン 菊水  
京都市東山区四条大橋東詰祇園  
(南座前)  
075-561-1001  
<http://restaurant-kikusui.com>

Graduates №03



李 泰佑さん(2008年 調理師科卒業)  
鉄板焼ステーキ嘉茂弥 ソムリエシェフ

料理人の父の勧めで入学した京都調理師専門学校で、料理の基礎・基本を習得。卒業後はトップレベルのイタリアンや鉄板焼ステーキの名店などで修業し、29歳で『鉄板焼ステーキ 嘉茂弥』をオープン。厳選された黒毛和牛ステーキをメインに、イタリアンの前菜やパスタも提供。美食家の方々から高い評価を得ています。在学中唱和した「段取りと清潔がすべて!!」が料理人としての強固な基盤となっており、今でも感謝の気持ちをもって精進しています。



鉄板焼ステーキ 嘉茂弥  
京都市中京区二条通高倉西入松屋町59  
シャルムーズ二条高倉1F-A  
075-366-4200  
<http://www.instagram.com/yoshiya0818/>

## Career Map

### 求人情報サイトについて

本校では2021年度より、調理・製菓などの専門職に特化した求人情報サイト【CareerMap(キャリアマップ)】を導入いたしました。採用担当の方も求職されている方も、無料で利用可能ですので、ぜひご活用ください。

〈採用担当の方へ〉  
採用担当者向けページよりご登録ください。  
<https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/saiyo/>

〈再就職希望の方へ〉  
本校の卒業生としてキャリアマップに登録をすると、卒業生限定求人の閲覧ができます。まずはOB・OGサイトをご覧ください。  
<https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/>

## 卒業後3年以内の方 アンケートのお願い

【2018年9月～2021年3月】に卒業生された方を対象に2022年1月以降、本校の教育活動に関するWebアンケートの実施を予定しています。このアンケートは、卒業後3年以内の方から定期的に評価・ご意見をいただくことで、教育活動や就職支援など学生生活全般の充実・改善を図ることを目的に実施しています。実施の際は、あらためてOB・OGサイトまたは、同窓会LINEよりご連絡いたしますので、ぜひともご協力をお願いいたします。

## 「卒業生のお店紹介」 掲載店を募集中!!

同窓会では、卒業生同士が繋がるきっかけづくりとして、同窓会のLINEや学校のInstagramで【卒業生のお店紹介】をおこなっています。その他にも、同窓会報や学校ホームページ、印刷物、学園情報誌「クラブ・ドランジュ」で紹介をするために取材をさせていただくことがあります。お店紹介や取材にご協力いただける方は、ぜひOB・OGサイト内の専用フォームよりご連絡ください。今後卒業生のお店マップを作成し、公開する予定です。

OB・OGサイト <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/>  
(卒業生向けサイト)



京都調理師専門学校同窓会  
@kyocho-obog



京調Instagram  
@culinary\_art\_kyoto\_japan