

料理人と料理人をつなぐ情報誌

AJFA TIMES

Vol. 42 Jul 2022

Topics

全日本・食学会 総会&懇親会

新渡戸文化学園と食の共創プロジェクトを推進！

大阪/兵庫&中部「情報交換会」開催 他



「夏九絵のお椀」料理人:前川浩一(料理屋まえかわ)

AJ
FA



全日本・食学会
ALL JAPAN
FOOD ASSOCIATION



1 2022年度 全日本・食学会 総会&懇親会 開催

6月15日(水)、「2022年度全日本・食学会」理事総会および全体総会が、セルリアンタワー東急ホテルにて開催されました。3年振りの総会への会員参加も復活し、昨年に続き、会場およびオンライン参加のハイブリット形式で行われました。2012年5月に設立の全日本・食学会は、10年目の節目を迎え、新たな組織体制・事業編成を発表しました。

今年の特徴としては、全理事での活動および若い世代の活動推進が挙げられます。まず、理事会・理事総会では、各事業担当責任者から力強い方針コメントの発表がありました。2年間休止していた「食サミット」は来年3月開催が決定し、他にも協力依頼や共同研究などの話もあり、食学会活動も増えてきました。プロジェクト担当者が詳細を整理し、誰に参加協力を依頼するか等を決めていきます。さらに各プロジェクト内だけで活動を進めるのではなく、案件によりプロジェクト枠を超えた横断的な活動で、適材適所の活動を推進していくことを目指しております。

さらに組織編成にともなう理事改選では、31名の理事が決定(再選含む)しました。理事長は村田吉弘氏(菊乃井)が継続され、新たに、鏝塚俊彦氏([Toshi Yoroizuka]オーナーシェフ)と柳原尚之氏(近茶流宗家・柳原料理教室主宰)のお二人が理事に加わりました。また、今まで理事を務めていただいた片岡護氏、落合務氏、岡昌治氏、近藤文夫氏、陳建一氏、八島且典氏、山口富藏氏、辻芳樹氏、服部幸應氏はシニアアドバイザーとして活躍していただきます。

本年は、コア事業の他に新規事業の「味道」プロジェクトや継続中の研究事業の「シェフ牛」事業、あるいは顕彰事業“bean47”や社会貢献事業、食に関するサステナビリティ研究活動などの他、若手の発想で立ち上げる「未来プロジェクト」や「勉強会(情報交流会)」という食学会ならではの活動も推し進めてまいります。

総会終了後の懇親会では、3年ぶりの大型懇親会であり、会員同士の近況報告や今後の展望を笑顔で語り合う姿がこちらこちらで見られました。

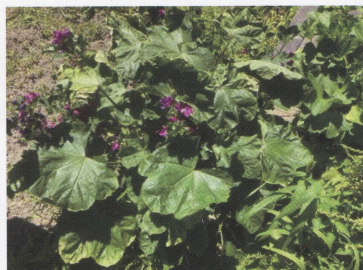
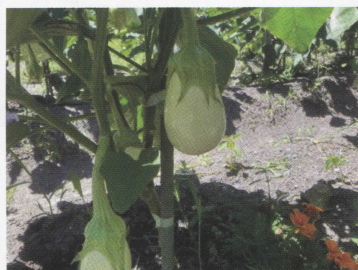
やはり【食】は笑顔を作ります。笑顔が世界を平和にします。我々の【食】は、これからの世界に重要な役割を担っております。



「bean47」便り

2021年度 全日本・食学会生産者賞 「塚治農園 長谷川」

6月下旬、京都の塚治農園 長谷川(京都府向日市寺戸町山縄手25-1)を訪ねました。熱中症注意報が出るほどのうだるような暑さの中、ご夫婦で懸命に農作業に励んでおられました。約180種の露地栽培野菜を毎日一つずつ状態を見て、旬を見定めながらシェフに販売しています。



降り注ぐ初夏の陽光をたっぷり浴びながら、漢方薬を配合した肥沃な土地で元気に育つ野菜と果物

市場には出さず、料理人の要望を聞いて一つ一つ丁寧に育てる「野菜のオーダーメイド」を実践

2 新渡戸文化学園と食の共創プロジェクトを推進!

全 日本・食学会と学校法人新渡戸文化学園は、包括連携協定を締結し、食の共創プロジェクトを推進しています。

6月は、「和食文化」を年間テーマとして学んでいるフードデザインコース高校2年生を対象に、当学会会員で、正しい寿司知識の伝道師として世界中を飛び回る「寿司サムライ」、こと小川洋利さん(国際すし知識認証協会理事)が「魚の卸し方」を指導致しました。ほとんどの生徒が魚を卸すのは初めてでしたが、とても綺麗に捌けました。最後は素揚げにして、三枚卸しにした骨の部分まで美味しく頂きました!



7月は子ども園で練馬区の「ファーム渡戸」渡戸秀行さんが講師となり、旬の枝豆を用いて食育を実施しました。枝豆の種類や育て方の説明後、スーパーで売られている姿とは違い、まだ枝に付いたままの枝豆をもぎ取る体験を実施。頑張ってもぎ取った枝豆はお土産に。晩ごはんの食卓では、自然のままの食材や生産者の姿を思い浮かべつつ、家族団らんの中でいつもより楽しく食べてくれた事でしょう。

今後も全日本・食学会は学校法人新渡戸文化学園の食活動を様々にサポートして参ります。



MEMBER'S RELAY INTERVIEW

メンバーズ リレー インタビュー

会員から会員へ…
リレー形式でインタビューを
繋いでいくコーナーです

様々な職業の方々が見てきたストーリーや経験をお話いただき、私も同じ景色を見ながら問いかけることで、明日へのヒントを見つけるお手伝いができればと思います

第8回 さぬきうどん職人のソムリエ兼キャリアコンサルタント 山本 三紀 さん



■ 山本さんのお仕事内容をお聞かせください。

食品評価制度 (Japan Food Selection) の最終審査員や、国家資格キャリアコンサルタントと日本キャリア開発協会認定キャリアデベロップメントアドバイザー (キャリアカウンセラー) としての相談業務の他、国家資格キャリアコンサルタント養成講座の運営と受験生の面接・論述指導などを行っています。

■ 今回のコロナ禍によって変わったことがありますか。

飲食店のソムリエからキャリアチェンジを余儀なくされたわけですが、人間関係や、やりたいことと違うなど、お仕事を悩んでいる人が多く、何かお役に立てればと思い、キャリアコンサルタントとして活動の場を広げることができました。

■ 我が食の世界に関係する者にとって、今後必要なのはどんな考え方だと思われますか。

なによりも自己理解を深めることが必要だと感じています。私たち人間は自分の理解の範囲を超えたことは理解できない生き物なので、もっと自分を知ることで他人や社会への理解

が深まるからです。

ほとんどの人が自分の嫌いな部分は見ないようにしています。一方で私たちは周りや社会からは受け入れられたい、排除されたくないと思うものです。まずは自分の良いところも嫌なところも受け入れることで他人のことも受け入れられるようになるのではないのでしょうか。

そこで重要なのは、見たくない自分と向き合うことや、生きていく上で大切にしたいものの考え方、価値観を言語化することです。まだ気づいていない自分を知ると、周りの人や社会にも興味が湧き、自分事になります。そうすると社会と「共に生きる」ことができるのではないのでしょうか。

大きな話になりましたが、まずは私たちが「自分らしく」働けてこそです。

自分がどうしたいのか、どう在りたいのかキャリアコンサルタントは自分らしく生きるために伴走する傾聴のプロです。専門家に話すことで自分や第三者が知らない自分らしさに気づくと、自ら進むエネルギーが湧いてきます。

これと言った悩みがなくても、ふと気になったことなど何でも話してください。愚痴や雑談のように話している中で、新たな自分

らしさに気がつくことでしょう。

生産者、経営者、料理人、サービスマンなど、様々な職業の方々が見てきたストーリーや経験をお話いただき、私も同じ景色を見ながら問いかけることで、明日へのヒントを見つけるお手伝いができればと思います。

山本三紀 プロフィール

大学卒業後、官・民の社会人経験を経て、オーストラリア留学の後、さぬきうどんの打てるソムリエとして飲食業界へ。その後、飲食コンサルタント・キャリアコンサルタントとして活躍中。

現在はキャリアカウンセリング業務の他、後進育成のため、国家資格キャリアコンサルタント養成講座運営と受験者の面接・論述指導を行う。

〈資格〉

- 国家資格キャリアコンサルタント
- JCDA日本キャリア開発協会 CDAキャリア デベロップメントアドバイザー
- メンタルヘルスマネジメントⅡ種
- 日本フードアナリスト協会認定 1級フードアナリスト/認定講師/広報委員
- 日本ソムリエ協会認定ソムリエ/SAKE DIPLOMA (日本酒資格)
- チーズプロフェッショナル協会認定チーズプロフェッショナル/チーズ検定講師 他

◎ 連絡先: 090-8972-3743

miki_style_b@hotmail.co.jp.

3 京都青年部と人材育成事業検討会を開催

外 国人の日本料理人を育成する研修プログラム(日本食・食文化普及人材育成支援事業)も、本年度で7年目となり、今後の事業活動や、確実な知識・技能の習得につながる研修のあり方について、京都青年部(日本料理)の若手料理人9名と意見交換をしました。本事業をはじめ、これまでに自店において数多くの外国人研修生を受け入れてきた実績を踏まえ、店舗研修における現場での接し方、研修生自身の目的設定の重要性、研修生選考方法のアドバイス等、貴重なご意見を頂戴し、今までにない広がりが見えてきました。今後も、より効果的な人材育成事業の実現に向け、現場で直に研修生と接する料理人の方々からの意見を取り入れながら、視野を広げていくことが重要であると痛感しました。



京都【祇園にしかわ】にて(2022年6月28日)

4 情報交換会@大阪/兵庫&中部

大阪/兵庫

Jun. 16

リストランテ ラッフィナート 芦屋
(兵庫県芦屋市)



大 阪/兵庫の青年部リーダーが、何度も打合せを経て、初めて企画運営した若手会です。勉強要素を多くし、「国産オリーブの未来」と題した淡路島ハーベストファームのプレゼンと鰻の処理「しろ鰻仕立て」を【心根】片山シェフがプレゼンしました。

高 田晴之理事と共に中部を支える【ピッツェリ

ア エトラットリア ダ アチュ】若原シェフの店にて、中部地区の若手顔合わせと、《bean47》受賞食材を使った料理とワインのマリアージュを紹介する会となりました。



大阪

Apr. 26

R JAZZ ESPRESSO
(大阪市北区)



中部

Apr. 25

フィアスケッテリア アリーザ
(岐阜市)



三 年振りの大阪開催。安藤忠雄設計のプライベート空間に、新規会員を含む30名弱が参加、今回のメインは大阪青年部リーダーの紹介です。各ジャンルから4名。鉄板・お好み焼き【タンポポ】神谷シェフ、日本料理【心根】片山シェフ、フランス料理【SETTAN】吉田シェフ、イタリア料理【ラッフィナート】小阪シェフが今後主導して会を盛り立てます。また、《bean47》受賞の大和肉鶏「雅 chick farm」の雌雄食比べや、シェフ牛カレー(欧風/和風/中華風)のお披露目もありました。

news 第6回「全日本・食サミット」開催決定！

全 日本・食学会最大のイベント「全日本・食サミット」の開催が決定しました。

2020年の東京開催がコロナ禍により直前に中止となって以来、様々な開催手法を検討してきましたが、3年ぶりのリアル開催を発表いたします。テーマや参加方法は決定次第、改めてお伝えします。ご期待ください！

- 日程：2023年3月19日(日)
- 会場：hu+gMUSEUM (ハグミュージアム)
大阪市西区千代崎3丁目南2・59
- テーマ：検討中

【編集後記】

今号から表紙のデザインをリニューアルし、毎号、会員店の料理を紹介していきます。写真掲載を希望される方は事務局までご一報ください。皆様からのご応募をお待ちしております。(石田)

～登録アドレスに会員メールが届かない方へ～

一度事務局にご連絡ください。特にアドレスが、@ezweb.ne.jp @docomo.ne.jp @softbank.ne.jpの方へのメールが届くことがあります。

- 表紙写真「夏九絵のお椀」
(提供：前川浩一【料理屋まえかわ】)

冬と夏にも旬がある九絵を使ったお椀。暑い季節に清涼感のある木の芽を香りに使い、銀溜の椀でも涼しさを演出しています。



一般社団法人 全日本・食学会

〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13ヒューリック神谷町ビル3F
欄テアー・オー・ダブリュー内

Tel: 03-6821-4661 Fax: 03-5777-0283 Email: info@aj-fa.com

http://www.aj-fa.com/ http://www.facebook.com/ajfa2012/