

第24回東京学芸大学ホームカミングデー講演会

『これからの日本はようになる？—異常気象の未来予測—』

講 師：三重大学大学院教授 立花義裕 先生

最近の日本列島では、集中豪雨、猛暑、突風や竜巻、豪雪など、さまざまな異常気象に遭遇することが日常化しています。そのため「これまで経験したことのない」という言葉が常套句のように用いられ、もはや「異常であること」が当たり前のようになりつつあります。今回、この異常気象に関する研究者としてご高名な三重大学大学院教授の立花義裕先生をお招きし、これからの日本の気象はどうなるのか、それに対して私たちはどうしたらいいのか、ということについて詳しくお話

しいいただきます。今や誰にとっても他人事でないこの問題への理解を深めるために、みなさん、ふるってご参集ください。入場無料です。

【日時】2025年11月1日（土）
午後15時30分～17時

【会場】東京学芸大学
南講義棟S410教室



学芸大学キャンパスガイド① 辻調理師専門学校 東京

1. 辻調理師専門学校 東京について

東京学芸大学の北門を出てすぐ左隣に辻調理師専門学校 東京の3階建ての建物が建っています（写真A）。2024年度に学芸大学の敷地内で開校した同校には「調理」と「製菓」コースにそれぞれ1年制と2年制の学科（合計4学科）があります。1階には、お菓子とパンを販売する製菓店舗型実習室の「ATELIER TSUJI TOKYO（アトリエ 辻 東京）」（写真B）と学生が運営するレストラン実習室の「Kitchen Lab. PRISM（キッチンラボ・プリズム）」（写真C）とがあり、一般の方も利用することができます。この「アトリエ」で販売しているお菓子とパンは、同校製菓コースの学生が実習で作成したもので、どれも行列ができるほどの人気商品となっており、整理券方式で買い物をするシステムが採られています。また、これらの商品は、学生の学びや経験が深まるにつれて、春よりも夏、夏よりも秋と味も見た目もクオリティが向上すると評判です。一方、レストラン実習室の「プリズム」は、食材の検品と保管、仕込み、仕上げ、サービスのすべてを同校調理コースの学生たちが担当しており、ここで提供される素晴らしい料理（メニューは「プリズム」の予約サイトでご確認ください）は、価格もお手頃なために1ヶ月先までの予約がすぐに埋まってしまうそうです。



写真 A

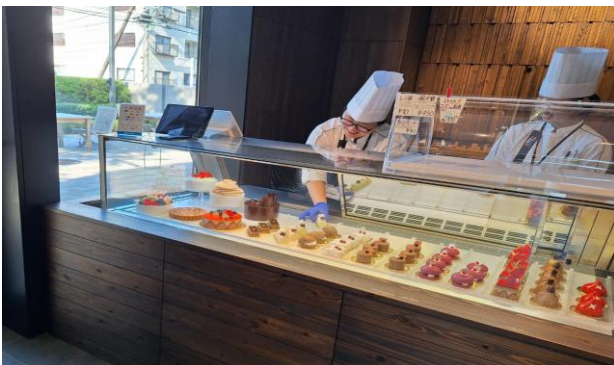


写真 B



写真 C

辻調理師専門学校 東京の建物内には大量の料理関係書籍が保管されている場所があり、事前に連絡をすれば、学芸大学の学生も使用することができます。また、その隣の隔壁のない部屋では、同校の先生方が毎日思い思いの席で仕事をしたり休んだりしておられます。さらに2階と3階の壁面には可愛いパンやスイーツなどの絵が描かれており（写真D）、廊下にはアメ細工や砂糖菓子が飾られています。壁面の絵は卒業生の作品で、アメ細工や砂糖菓子は学生たちが授業で作成したものだそうです。

また、同校の講義室や実習室の名前が入った木のプレート（写真E）は、東京2020オリンピックの廃材を利用したものだそうで、オリンピック・レガシーの一つとなっています。こうした面にも、環境や「もの」に対する思いやりを大切にしていこうとする辻調理師専門学校 東京の気風をうかがうことができます。

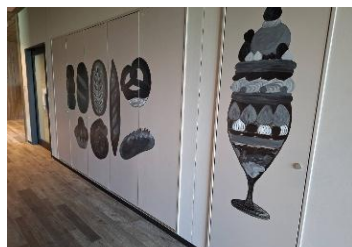


写真 D



写真 E

2. 学芸大学との連携のシンボル・「くいしんぼうラボ」

辻調理師専門学校 東京と学芸大学の連携は、学芸大学の敷地に同校が国立から移転してくることが決まった2022年に始まりました。両校に共通しているのは「人を育てること」であり、主に各種セミナーや「くいしんぼうラボ」の活動を通して両校教職員と学生の交流・連携が図られています。また、学芸大学の留学生科目の一部で辻調理師専門学校 東京の先生が和食をテーマにした講義と体験学習をされることもあります。

「くいしんぼうラボ」は、辻調理師専門学校 東京と学芸大学の連携協定のもとで両校の教職員有志が立ち上げたもので、「食と農と環境を考える」をテーマに、両校の教職員と学生が一緒になって、ほぼ毎月のように活動しています。とりわけ重視して取り組んでいるのは、作物を育て消費するまでの活動（写真F、写真G）です。また、「くいしんぼうラボ」では、こうした通常の活動に加えて、精進料理を体験する企画や、世界農業遺産となっている埼玉県三富新田の落ち葉堆肥農法の体験、小金井祭への参加（写真H）などのイベントも積極的に展開しています。そうした中で、2024年の小金井祭では、「くいしんぼうラボ」が大学の農園で作ったサツマイモを使用した特製・蒸し芋を販売して、小金井祭グルメグランプリで優勝しました。



写真 F



写真 G



写真 H

3. 行ってみよう！辻調理師専門学校 東京へ

辻調理師専門学校 東京の「アトリエ」や「プリズム」は、他の学校では見られない同校自慢の特徴的な場となっています。同校のカリキュラムでは、1年生で基礎を固め、2年生で「アトリエ」や「プリズム」での応用的な実習を積むことができるようになっており、「食」の現場で即戦力となる人材養成システムが作られています。つまり、この「アトリエ」や「プリズム」は、一般の方々にも開放した教育システムの中で優れた人材を養成しようとするオープンで実践的な「教育の場」なのです。美味しいものに関心のある方はもちろん、こうした新しい教育の在り方に関心のある方は、ぜひ一度辻調理師専門学校 東京に足を運んでみてください。

（地理学教室4年 A22-0103五十嵐浩輔 記）

News

本号から学生レポーターに学芸大学キャンパス内の新しい情報を届けてもらうことにいたします。その第一号として、上記の「くいしんぼうラボ」で活動している地理学教室4年生の五十嵐浩輔さんに辻調理師専門学校 東京を紹介していただきました。この記事に関するご感想・ご意見などをお寄せください。なお、これまでと同様に各支部の活動状況や支部会員のご意見・近況などに関するご寄稿を歓迎いたします。