平成30年度

厚生労働省働き方改革補助事業

「これからの料理人」の働き方と
新人（料理人・従業員）の育成と研修

～第1回目／山形県鶴岡市研修ツアー～

＜報告書＞

東京都料理生活衛生同業組合

【目　次】

本事業における企画背景‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥2

本事業の目的‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥3

実施概要、研修先を決めるにあたって‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥4

山形県鶴岡市イラスト概念マップ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥5

実施概要‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥7

参加者及びその応募動機・理由‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥8

研修活動指標と目的達成するための施策‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥10

研修ツアー実施報告‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥11

現地メディア取材結果‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥13

研修に対する参加者の感想‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥15

アンケートの回答傾向と評価点数‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥29

研修レポートからみた参加者の感想‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥47

研修活動指針と実施結果の照合及び、成果と今後の課題‥‥‥‥‥53

【本事業における企画背景】

・近年の料理業界は料理人、従業員（接客業）の定着率が従前に増して悪化している。

・昔の徒弟制度のように、早朝から夜遅くまで業務に就かせる勤務体系が望めなくなってきている。

・ある程度時間的余裕ができても、将来の業務展開方法や他店のことなどを学ぶ機会がなかなか持てないのも現実。

このままでは「これからの料理人」育成や、働き方改革の研修を行うにあたり将来的な指針を見出せない。

そこで

1）新入料理人・従業員時代から勤労意欲を育てるために、全国各地の他業種店及び同業他店での研修を実施する。

2）離職率の低下と、賃金アップ、企業利益のアップのための事業として実施する。

3）個店対応にすると資金的に厳しい状況なので組合事業として計画・実施する。

4）福利厚生の一環として、休暇、出張手当を与え、技術の研鑽のために実施する。

【本事業の目的】

❶ 料理業界のスキルアップのための知識の探求

❷ 情報の共有化による従業員の勤労意識の改革

❸ 都会と地方との交流

❹ 料理のジャンルを超えての交流

❺ 事業継承者の意識の向上

❻ 研修を通じての気づきや発見

【実施概要･研修先を決めるにあたって】

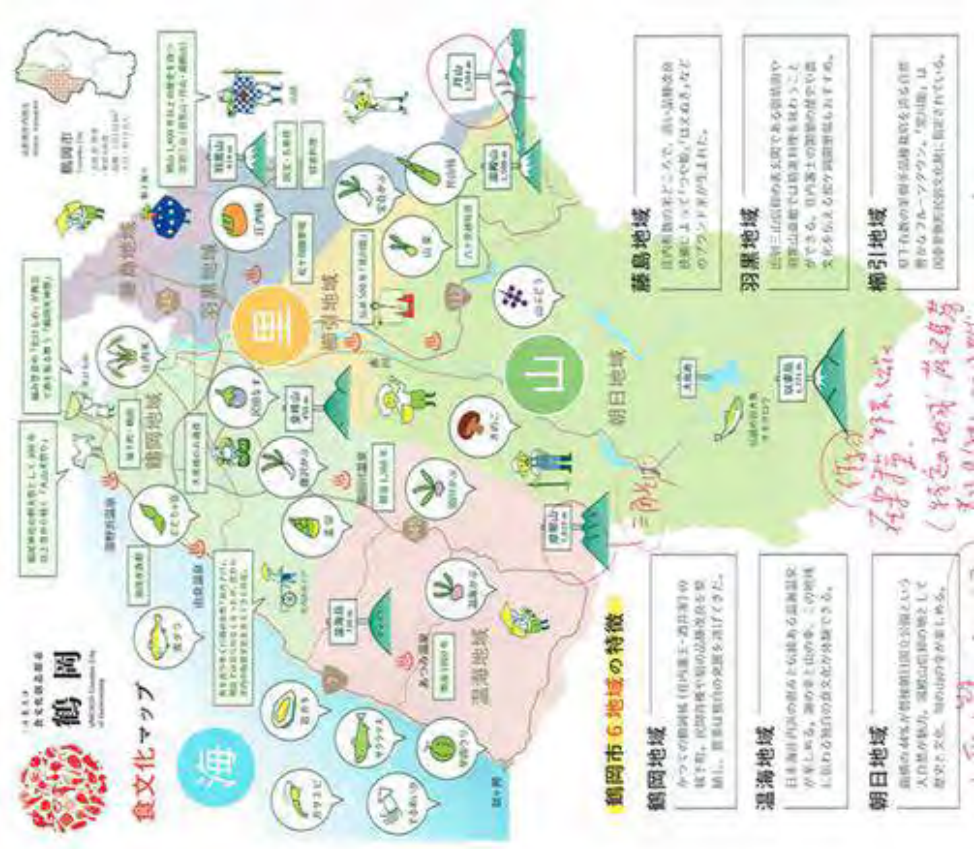
一泊二日という短期集中実施期間の中で、前述の目的を達成させるためにエリア設定が重要だった。組合を通し多面的にリサーチした結果、目的達成に叶う第１回目研修ツアー実施エリアとして山形県鶴岡市に決定した。

その理由として

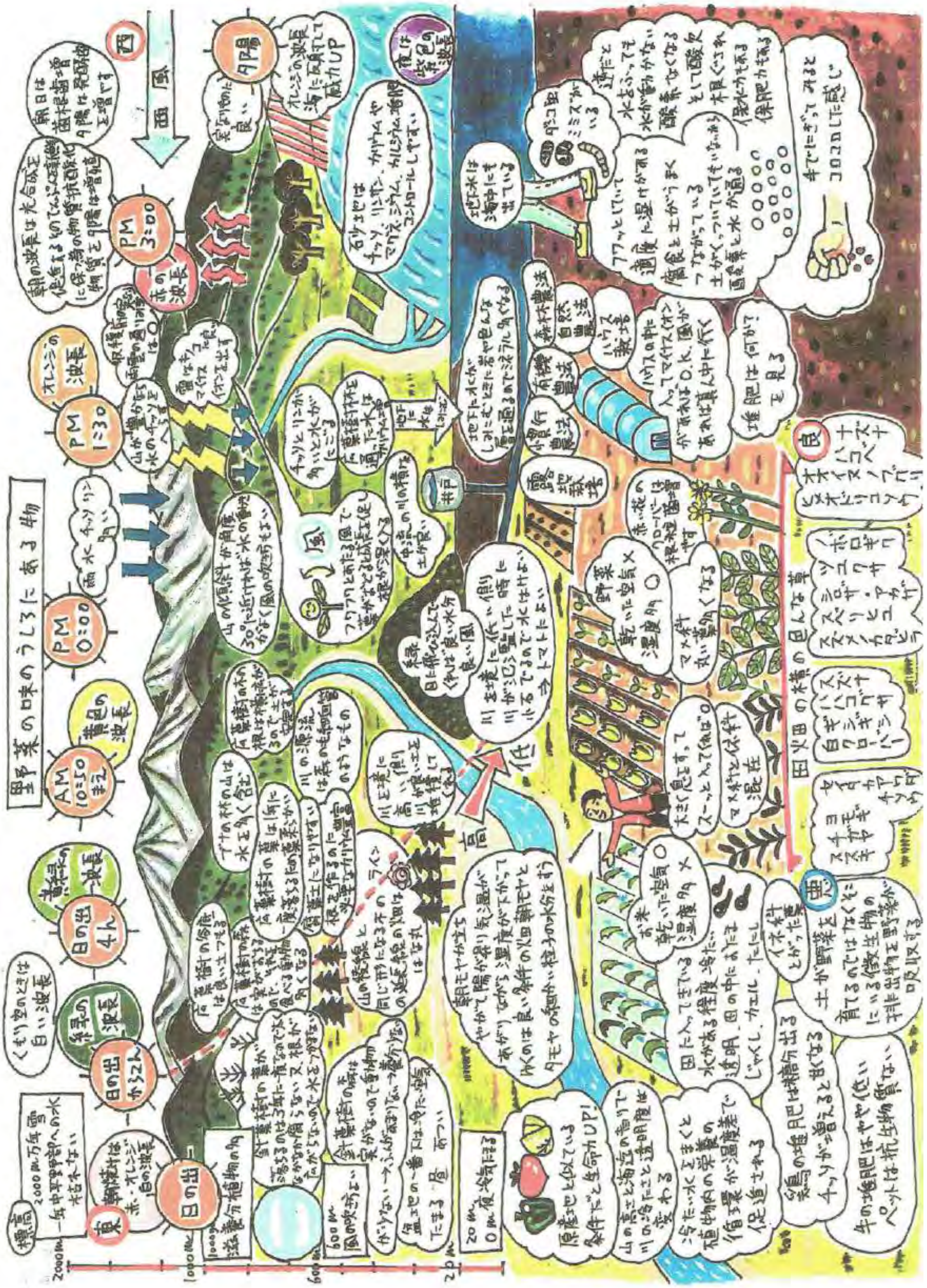
① 伝統野菜はじめ独自の栽培方法による食材が豊富で貴重なエリアである。
② それ故ユネスコの食文化創造都市に選ばれた市である。
③ 城下町として、また北前船が寄港した町鶴岡ならではの料亭文化が花開き、今尚営業している料亭が現存している。
④ 全国的に知られている奥田政行シェフが経営する「アル・ケッチァーノ」（イタリア料理）がある。
⑤ 多種多様の食材生産者（野菜、肉、果物など）の参加が可能になった。
⑥ １０月初旬は、食材の収穫期最後の時期であった。

【山形県鶴岡市イラストマップ・1】

出典：鶴岡食文化創造都市推進委員会
「食の理想郷へ」



【山形県鶴岡市イラストマップ・2】



【実施概要】

◆実施日

平成３０年１０月９日（火）～１０日（水）

＜1日目：１０月９日（火）＞

・山形の伝統野菜生産者との交流会（鶴岡市内）。
　※鶴岡市役所農水部職員同行立会い。
・料亭「新茶屋」にて料理や設え、歴史文化などに触れる。

＜2日目：１０月１０日（水）＞

圃場、生産者、販売者見学（藤沢カブ、羽黒緬羊、山澤研究所、道の駅）

・「アル・ケッチァーノ」奥田政行氏（料理マスターズ受賞者）による地場野菜、伝統野菜を使った料理のお話や食材の事を聞きながらイタリア料理を食す（奥田シェフと共に圃場見学も行う）。

◆参加者の選考基準

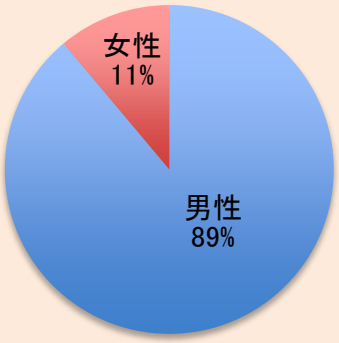
① 年齢に幅をもたせるために若手（20代）から中堅まで幅広く事前配分するような視点で選択する。
② 応募しようと思った動機や理由にユニークな視点があるかないか。
③ ツアー後に、どのような活かし方を考えているか。
④ 料理のジャンルを超えての研修をどう思うか。
⑥ 目的、目標について自分なりの回答が出せているか。疑問、異議も含めて持論があれば良い。
⑥ ツアーを成功させるための「独自性」と「協調性」という相反する性格を持ち合わせているか。

【参加者と所属店名】

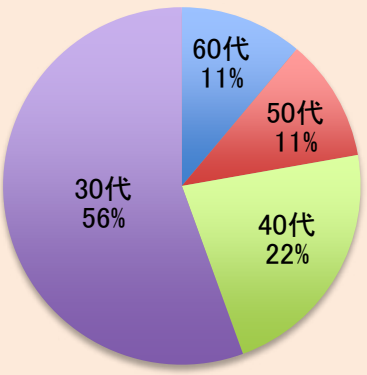
●以下10名（女性１名、欠席１名）

1　　田村　隆 / つきぢ田村
2　　野永喜三夫 / 日本橋ゆかり
3　　岩本　公宏 / 日本橋いづもや
4　　鴛尾　明 / 高嶋家
5　　伊東　禄弘 / 玄冶店濱田家
6　　菊池　克也 / 日山
7　　中島　耕平 / 料亭米村
8　　岡野　晶 / 小洞天日本橋本店
9　　岩間　夏樹 / 銀座鳴門
10　　寺内　岬 / 割烹かねこ（当日風邪のため欠席）

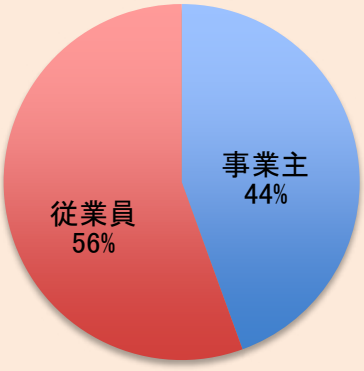
男女比



年齢別比



事業主と従業員比



【応募動機・理由】

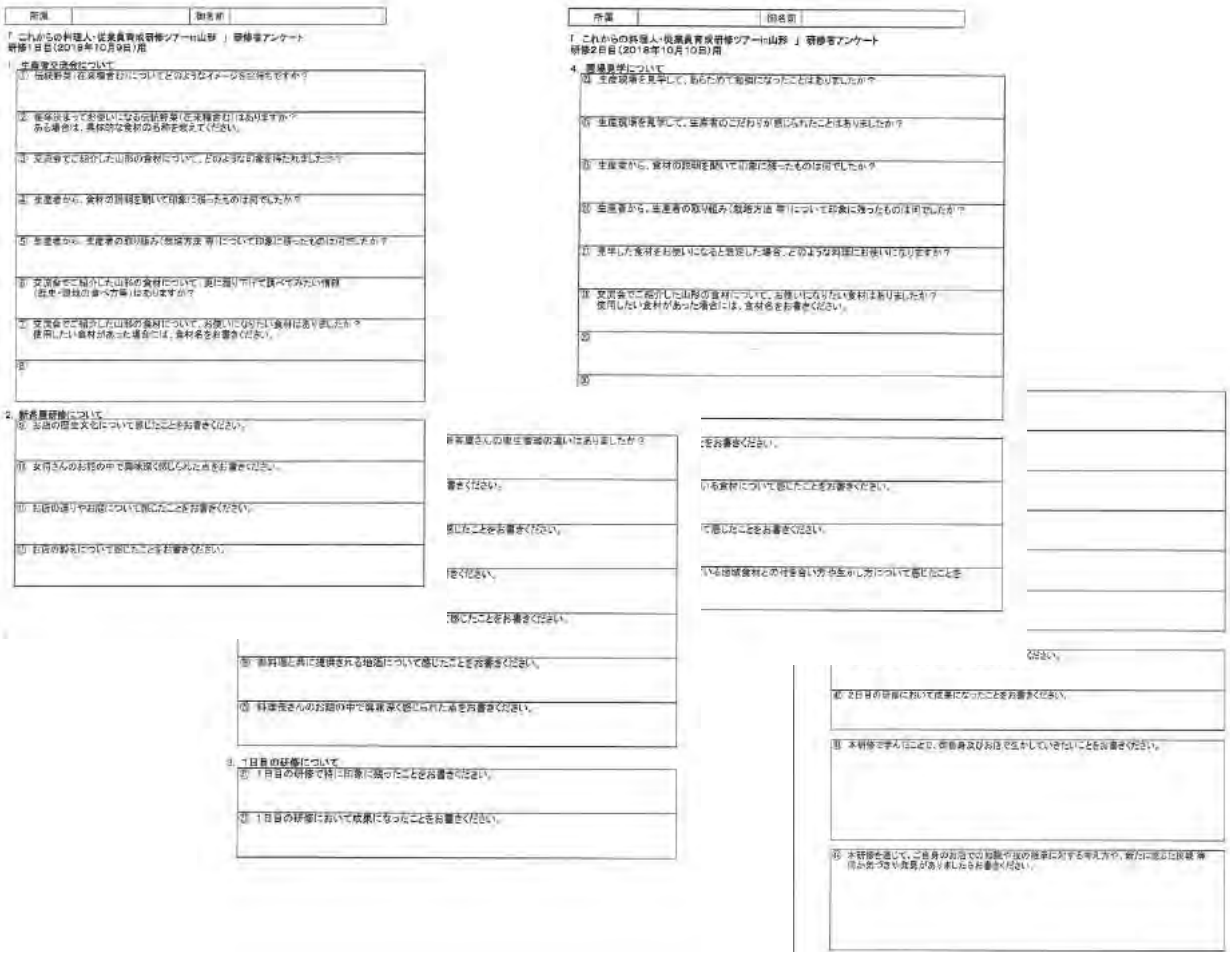
・食材が気になった。
・山形の食材、奥田シェフの考え方、地産地消のアル・ケッチァーノの精神に惚れているから。
・百余年の伝統を守りながら、昔ながらの有様に時代の風を採り入れ、料亭としての日本料理を、更に広めていきたいと考えている。
・多種多様な料理に触れることで、新たな発想を取り入れると共に、日常の店舗内で学べないことを外部で吸収し、これからのメニュー発案や料理提供に役立てたいと思い応募した。
・その土地に行かなければ食べられない料理や食材をどのように使っているのか、気候や歴史といったものとどう関係しているのか、を感じたいと思った。
・山形県は豊かな自然から米沢牛やつや姫をはじめとして、海産物も良いものも多く大々的に旅行地として有名な県です。また今後より一層変化する時代の中で新しい「食の形」「これからの料理人」など、日本各地の食に精通する奥田さんを始め、有意義な話や文化について聞き、触れることができるのかと思ったから。
・知識を広げるため。
・普段、築地で見るだけの農産物を現地で実際に栽培現場を見て、生産者さんと直接話すことで新たな気付きを得たい。
・料理人として文化や食材など深く関わることで、知識と経験を学び、自分の料理の人生に活かしていきたい。地域の方や他の飲食店の方々との交流で情報量を増やしたい。

【研修活動指標と目的達成するための施策】

目的を達成するための研修活動指標

- 料理人／従業員の資質向上（調理手法の習得及びメニュー開発）
- 事業継承者の教育と育成
- 独立開業のための経営感覚を身につける
- 食文化、食育、地方都市の歴史等の習得
- 地方の料理人、従業員との交流（調理技術、接遇接客マナーの習得）
- 食材生産者との交流（地産地消を含め食材による健康志向の習得）

上記の指標をよりクリアにするために参加者全員に研修に参加する意識の確認とアンケート（添付現物参照）記入の協力をお願いした。



【研修ツアー実施報告・1】

「これからの料理人・従業員育成研修ツアーin山形　行程表

※　下記は行程の目安となります。 諸事情により内容が変更になる場合がありますのでご了承ください。

	日付	時刻	行程（項目）	行程（内容）	特記事項
	2018/10/9（火）	8:40	集合	東京駅　集合（三田理事長ご挨拶、参加者紹介）	名札、切符配布、人数確認、参加者紹介、撮影（ifys）
		9:12	移動	東京発新潟行 山形新幹線とき311号　9:12発	（新潟着　10:49）
		10:57		新潟発酒田行 特急いなほ3号　10:57発	（鶴岡着　12:45）
		12:45-13:30	昼食	イル・フリージオにて昼食	人数確認、手板とペン配布（ifys）
			移動	徒歩にて移動	
		13:45-16:00	生産者交流会	フーデバー1階にて、山形県内生産者との交流会	進行（ifys、松本さん）
				鶴岡市役所農林水産部長様よりご挨拶と鶴岡の紹介	鶴岡市役所農林水産部長　髙橋和博さん
				山形の地元食材を生産者自ら、参加料理人へ紹介	鶴岡市役所農林水産部農政課　齋藤義人さん
					山形県内の生産者さん9名参加
		16:10	移動	ジャンボタクシーにて移動	
		16:20-19:55	新茶屋研修	新茶屋にて研修 及び夕食	新茶屋ご主人　渡部政一さん、仲居頭　渋谷さん
				設え、歴史、風土、郷土料理などに触れる	進行、音声録音（ifys）
		20:00	移動	ジャンボタクシーにて移動	
		20:10	宿泊ホテル	チェックイン	ホテルイン鶴岡（山形県鶴岡市美咲町33-27）
					1日目のアンケート回収（ifys）
	2018/10/10（水）	6:30-7:50	朝食		時間内に朝食を済ませる
		7:55	集合	ホテルロビー	人数確認、撮影（ifys）
		8:00	出発	マイクロバスにて移動	2日目アンケートについてアナウンス（ifys）
		8:30~11:00	圃場見学	鶴岡市内の圃場を見学	奥田政行シェフ同行
				奥田シェフの案内のもと、3カ所の生産者を訪ねる	見学先：藤沢かぶ、土遊農、産直あねちゃ
				生産現場に触れる	（株）まんまーる／山形食べる通信　松本典子さん
		11:30~14:10	アル・ケッチァーノ	アル・ケッチァーノにて研修 及び昼食	奥田政行シェフとの研修
				奥田シェフに素材、風土、料理人としての経験談や想い	進行、音声録音（ifys）
				などをお話しいただき、質疑応答を交えた研修	参加者に切符を配布（ifys）
		14:50	移動	鶴岡発新潟行　特急いなほ10号　14:50発	（新潟着　16:36）人数確認（ifys）
		16:49		新潟発東京行 山形新幹線MAXとき336号　16：49発	（東京着　19:00）
		19:10	解散	東京駅　解散	2日目アンケート回収（ifys）

◆ツアー添乗・記録スタッフ

三田芳裕（東京都料理生活衛生同業組合 理事長）

工藤由美（東京都料理生活衛生同業組合／事務局長補佐）

株式会社アイフィス3名

◆現地コーディネイター

松本典子（株式会社まんまーる／山形食べる通信編集長）

【研修ツアー実施報告・2】

１日目（10月9日）

08：40　集合・・・東京駅改札前にてツアーに関しての趣旨説明と自己紹介。
　　移動・・・列車内で名札を配布。
12：45　昼食・・・「イル・フリージオ」にてイタリアン握り寿し14貫と焼き魚。
　　（塩とオリーブオイル）
13：45　生産者交流会・・・鶴岡駅前のフーデバー1階にて山形県鶴岡市の生産者
　　との交流会（山形新聞、荘内日報の取材受ける）。
　　参加生産者＝9名参加（温海焼畑カブ、進栄水産、阿部ぶどう、
　　かほくイタリア野菜保存会、水本とんちゃん牧場、
　　坪地庄内食産会、松栗農園、風車市場、羽黒緬羊）。
　　鶴岡市農林水産部＝高橋和博部長、齋藤義人主事が同行。
16：20　新茶屋・・・庭、室礼、大広間、調度品、厨房などを見学。
17：30　夕食・・・新茶屋さんでの山形県内の現地食材を使った郷土料理を盛り
　　込んだ日本料理コース。料理の味、器の色形、お酒との相性。
20：10　ホテル到着　　※現地新聞2紙（山形新聞、荘内日報）の取材入る

２日目（10月10日）

06：30　朝食・・・ホテル内レストランにて
08：00　ホテル出発
08：30　圃場見学①・・・藤沢カブの圃場（焼畑農法）見学。後藤勝利さんの解説。
　　奥田シェフも若手料理人と同行し説明に加わる。
　　TUV（テレビ山形）取材同行。
09：20　圃場見学②・・・ベジタイムレストラン土遊農。山澤清さんの解説。
10：00　圃場見学③・・・羽黒緬羊の飼育見学。
10：40　販売所見学・・・「産直あねちゃの店」で野菜、果物の旬な食材をみる。
11：00　昼食・・・「アル・ケッチァーノ」で奥田シェフの解説を聞きながら
　　山形食材を使ったイタリアンコース料理をいただく。
14：30　鶴岡駅到着
19：10　東京駅到着　解散　　※TUV（テレビユー山形）のニュース取材入る

【現地メディア取材結果】

●ニュースリリース

東京都料理生活衛生同業組合主催
「これからの料理人・従業員育成研修ツアー in 山形」
を実施

東京都料理生活衛生同業組合

●テレビユー山形（10月11日放送）

●荘内日報（10月11日掲載）

荘内日報
10月11日(木)
荘内日報社

地元食材をPR

東京都料理生活衛生同業組合の10人来鶴

都内の料理人に生産者ら

料亭などへ販路拡大

●山形新聞（10月10日掲載）

山形新聞

2018年（平成30年）10月10日（水曜日）

発想触発 庄内の食

都内の料理人ら 鶴岡で研修ツアー

都内の料理人らが本県の食材について理解を深めた交流会 ＝鶴岡市・つるおか食文化市場FOODEVER

研修に対する参加者の感想

1日目（10月9日）

「イル・フリージオ」にて昼食

山形県内生産者と交流会

「新茶屋」にて研修＆夕食

【1日目研修に対する参加者の感想・1／生産者交流会】

1日目（10月9日）
●「イル・フリージオ」にて昼食→山形県内生産者と交流会→「新茶屋」にて研修＆夕食●

１）「イル・フリージオ」での昼食について印象に残ったこと・ものは？

・海苔巻きに胡椒を使用したり、魚種に合わせた風味のオイル選びなど感動があった。
・和食を代表する寿司がイタリアンシェフの感性に触れた際の面白さ。
・東京と鶴岡の醤油の味わいの違い。

２）生産者交流会について

生産者の取り組みで印象に残ったこと・ものは？

・野菜造りをやっているのではない「土を造っているんだ」という一言に心を打たれた。 ・山焼きして栽培するということで山の資源管理につながる。 ・アップルニュー豚の動物にとってのストレスフリー環境作り。 ・生産者の熱い思い「強い野菜を作ることで雑草も虫も関係ない」。 ・果実生産者である松栗さんの完熟しないと収穫しないというこだわり。 ・「美味しいものを作りたい」、その思いの強さが印象に残った。 ・台風でダメになった食材や時期でないものは収穫しない。 ・羊の健康を考え出荷しない時期もある。 ・焼畑温海カブや、やつがしらのように森林の再生に使われないものを使い、地域を活性化している。 ・坪地農園さんの栽培方法。阿部ぶどう園さんの新種「ロザリオホワイト」が凄いと思った。

【1日目研修に対する参加者の感想・2／生産者交流会】

1日目（10月9日）
●「イル・フリージオ」にて昼食→山形県内生産者と交流会→「新茶屋」にて研修＆夕食●

３）生産者交流会について

今後の生産者との交流をどのようにすればよいか？

・また季節を変えてやってほしい。おすすめの時の情報連絡がほしい。
・「産直」になると思うが、こちらが忘れていたら電話かメールで「こんな野菜がいいよ」と教えてほしい。
・生産者の声や思いを聞き、それをお客様に伝えるのが私の仕事。生産地で食べる機会が多いほどよい。
・走りの段階で自分から電話し、いろいろ聞きたい。
・経営者や料理長など責任者向けだけでなく、若い世代の人が知識、見聞を広げられる場や機会が継続できると良い。
・今回みたいな機会があれば参加し、良いものがあれば仕入れたい。
・独立した際に時々でも購入に行きたい。

【1日目研修に対する参加者の感想・3／料亭新茶屋】

1日目（10月9日）
●「イル・フリージオ」にて昼食→山形県内生産者と交流会→「新茶屋」にて研修＆夕食●

４）「新茶屋」について

設え（しつらえ）について感じたことは？

・時代を超えた古き良き時代を思わせる。
・歴史を感じましたが維持が大変だと感じた。
・床の間、掛け軸は文化財クラスだと感じた。
・柱の太さ、欄間など歴史を感じる。
・旦那さんが言っていたが「古き良きものを残して修繕することや、優先順位を考えるのも大変」という話が印象に残った。
・歴史を感じ、渋さを感じる。長く残してもらいたい。
・維持していくことが大変。継ぐべき職人の必要性。東京でも大変だけれど地方も同じだ。
・人と人の繋がりを大事にする人情味あふれる設え（しつらえ）だ。

※設え（しつらえ）＝お客様を迎えるにあたって、玄関、床間、庭、部屋などを整えること。

【1日目研修に対する参加者の感想・4／料亭新茶屋】

1日目（10月9日）
●「イル・フリージオ」にて昼食→山形県内生産者と交流会→「新茶屋」にて研修＆夕食●

５）「新茶屋」について

郷土料理について感じたことは？

・郷土料理は個人的に大変良いヒントを感じられるので好きだ。
・この土地でないと食べられない食材や、ここで収穫された野菜などをふんだんに使っていて郷土色がでている。
・地域に古くから根付いている料理は、素朴で美味しかった。
・思っていたより田舎っぽさを感じなかったので、伝統を生かしつつ現代の流行に合わせていると思った。
・口細カレイの醤油焼き、イカうどんなど地元食材が充実したここならではの味と感じた。実際に取り入れてみたいメニューだった。
・山形の言葉（方言）で接客されていて、郷土を大事にされていると感じた。
・水が美味しいので、米、野菜、味噌、醤油も美味しかった。山形の風土の良さを感じた。
・その土地で喜ばれる味付けにすることの大切さ。伝統的なやり方を現代に合わせていくことの大切さ。
・地産地消の考え方のバランスは、生産、料理、販売、全てが一丸となって考えていくことだと思った。

【1日目研修に対する参加者の感想・5／料亭新茶屋】

1日目（10月9日）
●「イル・フリージオ」にて昼食→山形県内生産者と交流会→「新茶屋」にて研修＆夕食●

６）「新茶屋」について

新茶屋さんを見学して、今後の料亭はどのように進むと良いと思うか？

・古いお店なだけあって、昔の流行のものが多かったように感じましたが、それを大切に維持しながら、もう少し年月が経つとまた新しく感じるかもしれない。
・お庭を綺麗に手入れし、散策できるようにし、一階はカフェに。あと、米どころなのでお米のオリジナルスイーツや甘酒ドリンク、スパークリング、プリンなど商品開発する。
・敗戦以後、この国は古き良き文化を捨て去るような方向に向かっている。だからこそ、今の若者たちを振り向かせるべく、新たな施策が必要だと思う。
・外国人にSNSなどでアピールし、地方自治体にもっと発信してもらう。
・新しく今ある料亭のような造りの店はつくれないと思うので、それを生かしていく。料理も大事だけど空間の方が大切だと思う。
・今の広さを生かして「古民家カフェ」にしたら楽しいなと感じた。改装はほとんど必要ないし、カフェというおしゃれなイメージの仕事にすることで若いアルバイトの気を引くきっかけになるのでは？

【1日目研修に対する参加者の感想・6／まとめ】

1日目（10月9日）
●「イル・フリージオ」にて昼食→山形県内生産者と交流会→「新茶屋」にて研修＆夕食●

１日目の研修で印象に残ったことは？

・若い料理人との交流がとても新鮮だったし、いい意味でこれからも付き合っていきたい。
・本当に知らない食材が多い。クオリティの高さに舌をまく。どうしたらこれを多くの人に知ってもらえるかが今後の課題。
・生産者の声を聞き、食材の魅力を聞き、それらを食べられることは素晴らしいと思った。
・現地コーディネーターの話しの分かりやすさ、何にでも答えられる知識の豊富さ。生産者の方々とお会いできたこと。
・交流会での生産者さんたちの考え方。
・生産者の方の強い思いやそれを多くの人に知ってもらおうとする熱意を感じた。八百屋、肉屋から当たり前のように入荷するのもいいが、このような方々から少量でもいいので使い、食べることの大切さを再認識した。
・農家の人が工夫して伝統野菜を現存させるために頑張って取り組んでいることが印象的だった。新茶屋さんの研修もよかった。
・魅力ある食材が多い。自分の中で実食でき、食材を実感でき、生産者の話が聞けたことが良かった。

【所感】
生産者との交流会は概ね好評だったが、参加生産者が自ら行うプレゼンテーションには話のまとまりや伝わりやすさという部分を考えると反省点もあった。
生産者の仕事上のこだわりや苦労話を聞いた上で、実際に育てた収穫物を試食することは、生産者と料理人の意見交換が活発かつ具体的になり良いアプローチだったと感じる。
年齢の幅は様々ながら、「これからの料理人」という意識を持った参加料理人全員が、共に産地を見学し、課題を掲げ、意見や感想を語り合うことは、日頃ない経験だという感想を多くいただいた。

【1日目研修に対する参加者の感想・7／まとめ】

1日目（10月9日）
●「イル・フリージオ」にて昼食→山形県内生産者と交流会→「新茶屋」にて研修＆夕食●

1日目の研修で成果になったことは？

・知らない食材が多くあった。羊はすぐに注文した。
・新茶屋さんにいき、地方の大箱の料亭さんの苦労というものを改めて肌で感じた。同時に地方創生は口でいうほど簡単ではないことも思い知らされた。でもアイデアを出すことはできる。食材に関してもそうだが、より応援したくなった。
・生産者の思いを肌で感じ取れた。鶴岡の食材の良さ、多さにビックリした。
・山形県の食材生産者のこだわりが素晴らしいことに気づかされた。
・東京での試食や仕入れだけでは得ることができない当地の安定感や生産者の思いを強く感じられてとてもいい経験ができた。TVやインターネットなどの普及により、情報を得やすい世の中ではあるが、実際に体感することの大切さを感じた。
・情報交換の中でどう見せれば相手に伝わりやすかったり、伝統野菜や郷土料理を残せていけるか、人材不足の点を真剣に考えさせられた。
・他の料理人の方々の話しを聞けたことが良かった。今まで縦社会だった業界で、自分たちの上に意見するのもままならいのに大御所たちが居て、しゃべる新人や若手はいません。成果と言えば、自分の中で実食して食材を実感できたり、生身で土地を感じたり、生産者の声を聞く機会を得ることができたことが良かった。

【所感】
生産者交流会、新茶屋さん見学共に、参加者全員から好感を得た。
特に鶴岡の食材の多さや、生産者のこだわりなどの発見があったようだ。
また現地で実食すること、直接生産者と接触することで「実感」を持てたということが大きな成果を生んだ。

研修に対する参加者の感想

2日目（10月10日）

圃場見学／藤沢カブ

ベジタイム土遊農

羽黒緬羊

産直あねちゃ

アル・ケッチァーノ

【2日目研修に対する参加者の感想・1／圃場見学】

2日目（10月10日）
●圃場見学 / 藤沢カブ→ベジタイム土遊農→羽黒緬羊→産直あねちゃ→アル・ケッチァーノ●

１）圃場見学について

生産現場を見学して改めて、勉強になったことは？

・東京にいると何でもやってもらえる便利さにかまけて改めてその大切さを感じた。
・理論的かつ、論理的な農業。
・山の中の奥深いところで、その地形を生かして希な野菜を作るということ、これ自体が他の種と交わることなく種の保存につながっている。
・昔からの教えは理にかなっている。
・焼畑の素晴らしさ、生産者へのこだわりが良い食材を作ることができると思った。
・普通の畑と焼畑では全然味が違うということ。
・昔からの品種を守り続けることの大切さ。昔ながらの農法の必要性。
・今の技術では得られないものがあるということ。
・奥田シェフの取り組みとして店のスタッフを焼畑に参加させていること。
・焼畑農法はとても理にかなった栽培方法だと思った。
・林業と密接している焼き畑農法のこと。
・産地の人々の話を聞いていると、話の根っこの部分に、食べることへの正しい姿と、後の世に正しいものを伝えていくという考えが心に残った。

【2日目研修に対する参加者の感想・2／アル・ケチァーノ】

2日目（10月10日）
●圃場見学 / 藤沢カブ→ベジタイム土遊農→羽黒緬羊→産直あねちゃ→アル・ケッチァーノ●

２）「アル・ケッチァーノ」研修について

奥田シェフの料理について感じたことは？

・料理はシンプルイズベストながら、食材や料理の説明を聞きその料理、料理法、料理理論が一品一品に感じられ刺激的だった。

・素材の味をこれでもかと生かし切る料理のアイデアに舌をまいた。

・素材の旨味、甘味、香を感じられた。

・素材を生かし、シンプルで最小限の調味料、料理法で作り上げており、大変美味しい。ワインにも日本酒にも合っている。

・1つ1つそれぞれの素材を生かした料理法にただただ感銘した。

・山形（鶴岡）の土地や食材をとても大切に使っていると感じた。余計な小細工はしないでまっすぐに材料と向き合って美味しく食べさせたいという気持ちが伝わった。

・一品一品の素材が活かされていてとても美味しかった。

・サーモンの骨が一番感動した。骨をこんなに美味しく食べたのは初めて。また、さらなる料理の可能性を垣間見ることができた。

・地産地消の考えが生きていてあの土地ならではといったものが多く使われていると感じた。

・食材はもとより、人とのつながりで自然と地域の食材を使い、生かすといったことができるのだと思う。

【2日目研修に対する参加者の感想・3／アル・ケチァーノ】

2日目（10月10日）
●圃場見学 / 藤沢カブ→ベジタイム土遊農→羽黒緬羊→産直あねちゃ→アル・ケッチァーノ●

3）「アル・ケッチァーノ」研修について

奥田シェフの取り組む地域食材との付き合い方や活かし方について感じたことは？

・地域全体がシェフの味方だと思った。
・自分も東京食材で同じことをしたいと思い、常に意識している。東京にも素晴らしい伝統野菜や畜産物があるので、東京食材でおもてなしの伝道師になります。
・東京など大都市に出て料理屋をやる人が多い中、地元に残り、採れたての野菜や肉などをふんだんに使用し、逆に全国から人を呼び、地域活性に努めているのに驚きと畏敬の念を感じた。
・伝統野菜の素晴らしさを引き出すための気遣いがすごい。店から畑まで注文が入ると取りに行き、畑の作業を皆で手伝う。
・素晴らしく素敵なことで、真似したくてもできないくらい素晴らしい。地域の方々に愛されている訳がわかる。
・地域に密着した食材での料理はすごく勉強になった。
・食材というよりは人とのつながりで自然と地域食材を使い、人を知っているから活かすことができているのだと思う。
・人と人の付き合いを大切にした上で成り立っている地域食材と付き合い方だと思う。
・料理人としては最高の食材の使い方なんだと思う。誰もができることではないと思う。

【2日目研修に対する参加者の感想・1／まとめ】

2日目（10月10日）
●圃場見学 / 藤沢カブ→ベジタイム土遊農→羽黒緬羊→産直あねちゃ→アル・ケッチァーノ●

2日目の研修で印象に残ったことは？

・時間に追われながらもあっと言う間の1日だったが、それだけ充実していたのだと感じる。
・大日本伝承野菜研究所の山澤氏のお話は1日中聞いていたかった。是非またお会いしたい。
・山形県内とはいえ山形市、米沢市などとは違う風土文化を持つことで保たれてきた希少野菜などの産物。ただそれを生かすも殺すも人次第。作り手と作り手の熱い思いが交わされると2倍にも3倍にもなるのだと感じた。
・山澤さんの生物遺伝に対する危機感、男性の弱さ、子孫を残すこと。DNAを残すには食べる物が重要だと感じた。
・焼畑、藤沢カブ、ダダ茶豆を食べて育つ羊のこと。
・奥田さんの話や料理に感銘した。
・生産者の方と奥田シェフのつながりの深さを強く感じた。ただ料理を作る。ただ食材を作る。それだけのことでも作り手と受け手と一緒にやっている姿。一緒にやっていくことでとても素晴らしい輪ができ地域が活性していると思った。
・奥田シェフの料理。実際の生産現場を見られた点。
・日本の食料自給率が低い中、山形では100%を超えている。

【所感】
参加者は、自身が働く「消費地（東京）」と、視察研修で訪れた「生産地（鶴岡）」の違いを実感しながらも、鶴岡の気候風土とそこから生まれる作物や調理方法、生産者と料理人の間で日頃から交わされる情報交換や信頼関係を肌で感じた様子だった。
特に、奥田シェフと地元生産者の人々との信頼関係から生まれる作物と料理には強い関心が集まった。焼畑農法などの伝統野菜の栽培方法。藤沢カブ、羊の育て方まで幅の広いキーワードが並んだ。

【2日目研修に対する参加者の感想・2／まとめ】

2日目（10月10日）
●圃場見学 / 藤沢カブ→ベジタイム土遊農→羽黒緬羊→産直あねちゃ→アル・ケッチァーノ●

2日目の研修で成果になったことは？

・自分にとって新しい情報となることが多々あった。生産者と協力していけば東京でも取り組めることがあると思った。奥田さんの地元愛を参考に自分も頑張りたいと思う。
・現地で作られた野菜、肉の他にワイン、日本酒のクオリティが高く、これが大都市であまり流通しないことが逆に驚きだった。現地に足を向けると思わぬ発見がある。
・奥田シェフの食材を突き詰める力は凄いと思った。アルケッチァーノを中心として街も人もみんな動かし良い方向に導いている。私も日本橋をもっと良い街にしたい、どのような関わり方ができるだろうと、色々行動しているが、地方の成功例を観れた気がした。
・奥田シェフの料理を食べて、素材の良さだけでも成立する料理があるのではと思った。2日間通して生産者や先輩料理人の話を聞けてすごく充実した日々になった。
・奥田シェフの食材の使い方はもとより、食材の入手の仕方にも感動した。ただ珍しいもの、地元のものを使うことだけでなく自身もそれに関わり、見識を深めていくことがこれからの自分の働き方、生き方の参考となった。
・実際の生産現場に行くことによって、栽培や土壌の違いなど、多くのものを学べたのでとても身になった。
・数年後実家に戻り、料理を通じて社会活動を行う参考になった。
・アル・ケッチァーノでの奥田シェフの調理法等の話や、野菜農家山澤さんのお話等により、改めて自分がどうあるべきかを考え直す大きな経験と知識になった。

【所感】
自身の働き方や生き方、また店での役割などに立ち返って考えてみると、今回の研修で多くのものが学べたという意見を多くいただいた。店で修行中の若手から、人を率いる立場の中堅からベテランまでが、自分の将来も含めた「これからの料理人」とはどうあるべきかというヒントや想いを持ち帰った有意義な研修だったといえる。

アンケートの回答傾向と評価点数

【アンケートの回答傾向と評価点数・1】

研修活動指針と実施結果を照合する方法として以下の基準を設けた。
本事業の6つの目的が研修の結果と合致したかを、参加者のアンケート設問に当てはめる。その際に6つの目的に●◆★など記号を設け合致するアンケート設問の横に配置する。
また、回答された1問～40問までのアンケートについて2点満点で採点し合計したポイントを設問横に入れる。
41問～45問の設問については5点満点で採点する。

凡　例

❶ 料理業界のスキルアップのための知識の探求・・・・●
❷ 情報の共有化による従業員の雇用意識の改革・・・◆
❸ 都会と地方との 交流 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・■□
❹ 料理のジャンルを超えての交流・・・・・・・・・・・・・・・・・★
❺ 事業継承者の意識の向上 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・▲
❻ 研修を通じての気づきや発見・・・・・・・・・・・・・・・・・・▼

設問①～㊵
・事業の目的を理解して回答している場合は2点
・事業の目的を十分理解しているとは判断できないが、
　回答を記入している場合は1点
・無回答、もしくは事業の目的を大きく逸脱している場合は0点

設問㊶～㊺
・事業の目的を理解して回答している場合は5点
・事業の目的を十分理解しているとは判断できないが、
　自身の感じたことを記入している場合は3点
・無回答、もしくは事業の目的を大きく逸脱している場合は0点

【アンケートの回答傾向と評価点数･2】

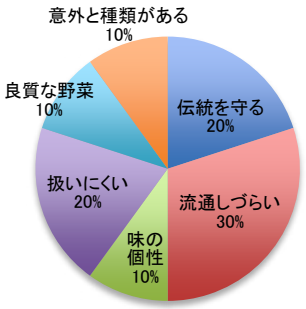
1.生産者交流会について

① 伝統野菜（在来種含む）についてどのようなイメージをお持ちですか？

【本事業を通じて得た気づき】
- ･伝統食材を守っている
- ･意外と種類がある
- ･郷土料理と直結
- ･良質な野菜

【本事業を通じて感じた課題】
- ･流通していない、よくない
- ･普通に使いづらい
- ･クセが強そう
- ･扱いにくい

伝統野菜のイメージは？



目的との照合度

●

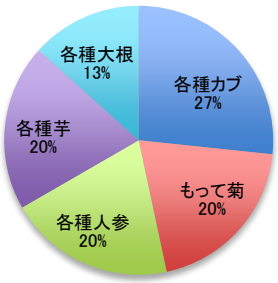
回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0
合計
18点

② 毎年決まってお使いになる伝統野菜（在来種含む）はありますか？

【比較的多かった食材】
- ･各種かぶ
- ･もって菊
- ･各種人参
- ･各種芋
- ･各種大根

毎年使う伝統野菜



目的との照合度

●

回答評価点数

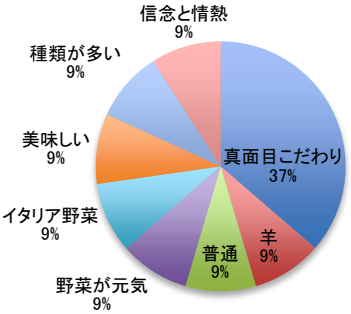
2 点×7
1 点×1
0 点×1
合計
15点

③ 交流会でご紹介した山形の食材について、どのような印象を持たれましたか？

【本事業を通じて得た気づき】
- ･生産者への賛辞が多い
- ･真面目、信念と情熱
- ･出来の悪いものは出荷しない
- ･在来野菜の種類が多い
- ･しっかりした考えで作っている、感動

【本事業を通じて感じた課題】
- ･特に個性もなく普通かな
- ･短所もPRするといい

山形食材の印象



目的との照合度

●
▼

回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0
合計
18点

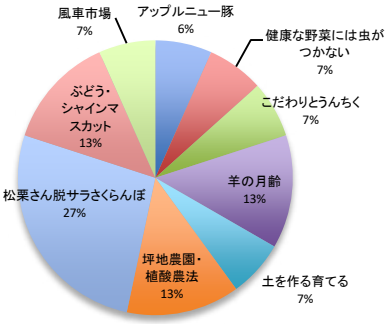
【アンケートの回答傾向と評価点数・3】

④　生産者から、食材の説明を聞いて印象に残ったものは何でしたか？

【本事業を通じて得た気づき】
・坪地農園（庄内植酸栽培）
・株式会社松栗（脱サラ）

山形県人の特性と農業という仕事のマッチ性「こだわり」と「意外性」が上手く伝えることができた生産者さんが料理人の心を掴んだ。

印象に残ったこと



目的との照合度

●
■□
▼

回答評価点数

2点×9
1点×0
0点×0

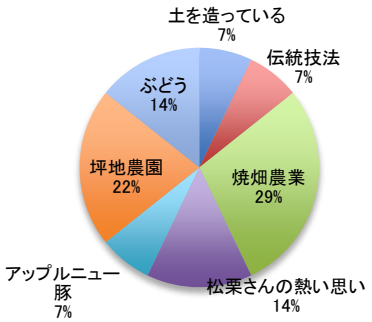
合計 18点

⑤　生産者の取り組み（栽培方法 等）について印象に残ったものは何でしたか？

【多かったキーワード】
・山焼き、焼畑、焼畑農業
・土を作る
・坪地農園
・ぶどう

先の質問と被るので、同じ答えになっているものもあるが、ここでは温海かぶの山焼き、焼畑農法に興味を持たれている。

取り組みで印象にのこったのは？



目的との照合度

●
■□
▼

回答評価点数

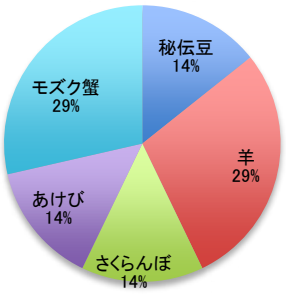
2点×8
1点×1
0点×0

合計 17点

⑥　交流会でご紹介した山形の食材について、更に掘り下げて調べてみたい情報はありますか？

やはり山形鶴岡地方らしい食材に注目が集まった。羊、あけび、モズク蟹、さくらんぼなど。

掘り下げて調べてみたい情報は？



目的との照合度

●

回答評価点数

2点×7
1点×1
0点×1

合計 15点

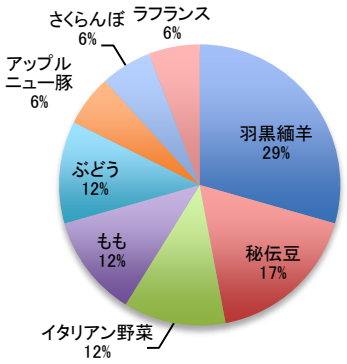
【アンケートの回答傾向と評価点数･4】

⑦　交流会でご紹介した山形の食材について、お使いになりたい食材・伝統食材はありましたか？

羽黒緬羊･５人
秘伝豆･３人
イタリア野菜･２人
桃･２人
ぶどう･２人

圧倒的に「羽黒緬羊」が注目された
味の濃い「秘伝豆」も多かった
イタリアン野菜にも興味を持たれた。

山形食材で使ってみたい食材は？



目的との照合度

●

回答評価点数

2点×8
1点×0
0点×1
合計 16点

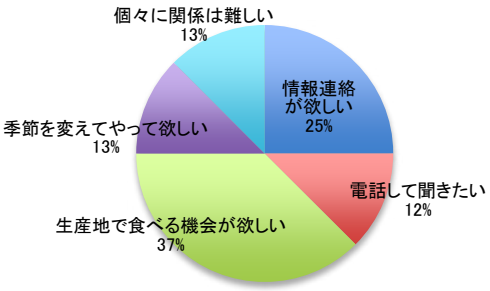
⑧　今後生産者との付き合い（交流）をどのようにしたいと考えますか？

【本事業を通じて得た気づき】
･季節を変えてやって欲しい
･情報がほしい。
･機会があれば参加したい
･電話でいろいろ聞きたい

【本事業を通じて感じた課題】
･なかなか個々に関係は難しい

前向きで積極的な意見が多い。
それだけ調理したくなるような
魅力的な食材が多いのか。

今後の交流は？



目的との照合度

●
■□

回答評価点数

2点×7
1点×1
0点×1
合計 15点

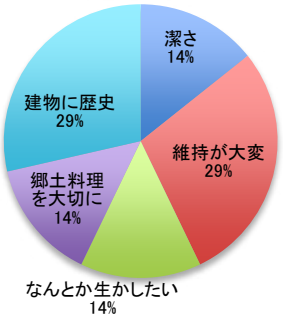
2.新茶屋研修について

⑨　お店の歴史文化について感じたことをお書きください。

【本事業を通じて得た気づき】
･潔さがいい
･なんとか生かしたい
･戦争を乗り越えてきた価値がある
･建物に歴史を感じる

【本事業を通じて感じた課題】
･維持するのが大変
･歴史をまもるって大変

歴史文化について感じたことは



目的との照合度

●
★
▲
▼

回答評価点数

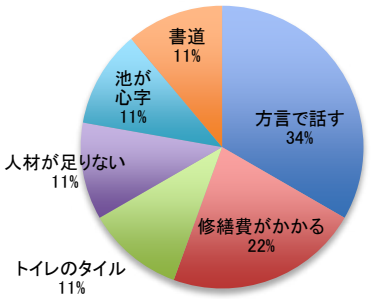
2点×9
1点×0
0点×0
合計 18点

【アンケートの回答傾向と評価点数･5】

⑩　新茶屋ご主人と仲居さんのお話の中で興味深く感じられた点をお書きください。

女将の方言、山形弁での案内
修繕費がかかることなどに注
目されたようだ。

渋谷さんの話で興味があることは？



目的との照合度

回答評価点数

2 点×8
1 点×0
0 点×1

合計
16点

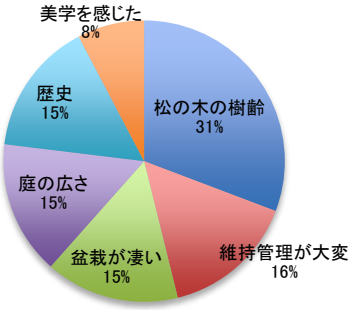
⑪　お店の造りやお庭について感じたことをお書きください。

【本事業を通じて得た気づき】
･112年の建物
･松の幹の太さ、樹齢に驚いた
･現代のセンスとは違う造りが良い
･日本ならではの美学を感じられた

【本事業を通じて感じた課題】
･維持するのが大変
･部屋柱のコンセントは気になった

歴史的な視点での評価は高い。
同時に維持管理の負担への同情もあった

店や庭の造りで感じたことは？



目的との照合度

回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計
18点

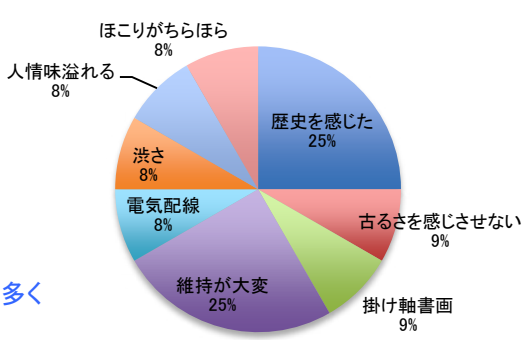
⑫　お店の設えについて感じたことをお書きください。

【本事業を通じて得た気づき】
･古さを感じさせない
･人情味あふれる設えだ
･掛け軸は文化財クラス
･日本ならではの美学を感じられた

【本事業を通じて感じた課題】
･電気の配線
･ほこりがちらほら目立った

この項目では概ね「歴史を感じた」が多く
「清潔」への気遣いが低い。

設えについて



目的との照合度

回答評価点数

2 点×7
1 点×1
0 点×1

合計
15点

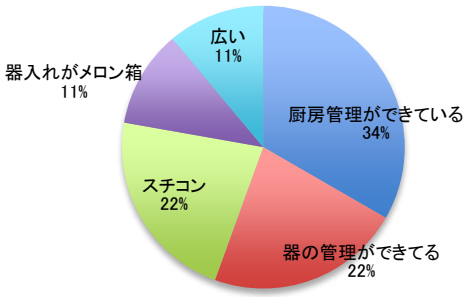
【アンケートの回答傾向と評価点数･6】

⑬　厨房の見学で、ご自身のお店の衛生管理と新茶屋さんの衛生管理の違いはありましたか？

【本事業を通じて得た気づき】
･器の管理もきれいでした
･大変効率よくできた厨房
･器の管理ができている
･スチコン等新しい調理器具

注目された方からは概ね好感触
特に器の管理が行き届いている。

厨房見学で感じたこと



目的との照合度

▼

回答評価点数

2 点×4
1 点×1
0 点×4
合計 9点

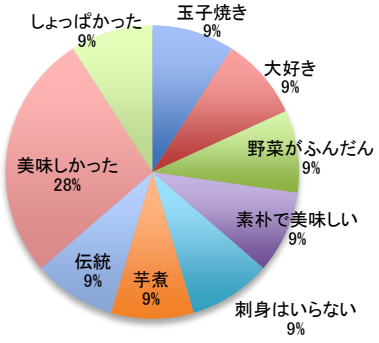
⑭　御料理（ 郷土料理 ）について感じたことをお書きください。

【本事業を通じて得た気づき】
･大変良いヒントを感じられる
･郷土色がでている
･田舎っぽさを感じなかった

【本事業を通じて感じた課題】
･東京の人には刺身はいらない
･全体的にしょっぱかった

概ね好感色で具体的な料理名も
上げてのコメントも多かった。

郷土料理で感じたことは？



目的との照合度

● ■ □ ★

回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0
合計 18点

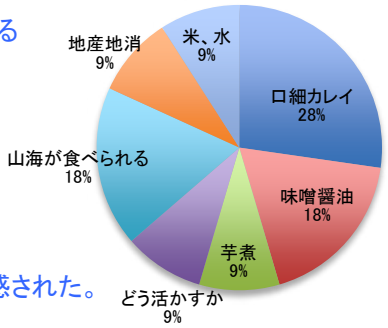
⑮　御料理について使われている食材について感じたことをお書きください。

【本事業を通じて得た気づき】
･地味噌と地醤油の個性
･海のもの、山のものがどれも主役を張れる
･口細カレイ

本事業を通じて感じた課題】
･生産、料理、販売全てが
　一丸となって考えていくこと

食材としては口細カレイが評判よく、
山海の食材と調味料とのマッチングが好感された。

食材で感じたことは？



目的との照合度

● ■ □ ★

回答評価点数

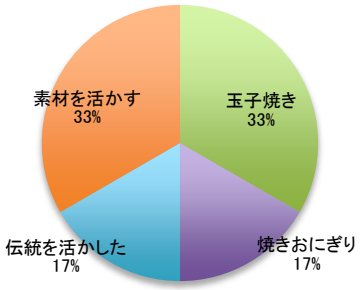
2 点×7
1 点×1
0 点×1
合計 15点

【アンケートの回答傾向と評価点数･7】

⑯　御料理の調理方法について感じたことをお書きください。

料理人としても様々なヒントがあったようだ。土地の食材を活かした調理が重要。具体的には「玉子焼き」が注目された 他、塩とオリーブオイルを使った握り寿しも印象に残った。

調理方法について



目的との照合度

●
■□
★

回答評価点数

2 点×8
1 点×0
0 点×1

合計
16点

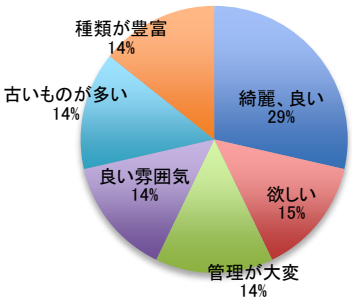
⑰　御料理に使われている器やあしらいについて感じたことをお書きください。

【本事業を通じて得た気づき】
･綺麗にしている
･欲しくなるような器ばかり
･季節感のある器を使ってる

【本事業を通じて感じた課題】
･器を管理するのが大変そうだ
･お皿は色も少なくさみしく感じた

日本料理と器は切っても切れない中
新茶屋さんの器への配慮は行き届いていた。

器やあしらいについて



目的との照合度

●
■□
★

回答評価点数

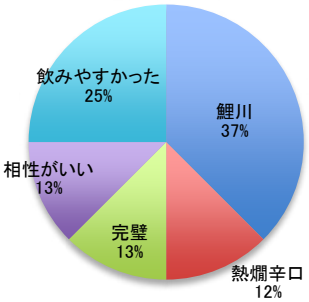
2 点×8
1 点×0
0 点×1

合計
16点

⑱　御料理と共に提供される地酒について感じたことをお書きください。

全員が「うまい」「美味しい」「相性が合う」などパーフェクトの回答で現地の食材と地酒の相性は合う。これは山形に限ってのことではないかもしれない。

地酒について



目的との照合度

●
■□
★

回答評価点数

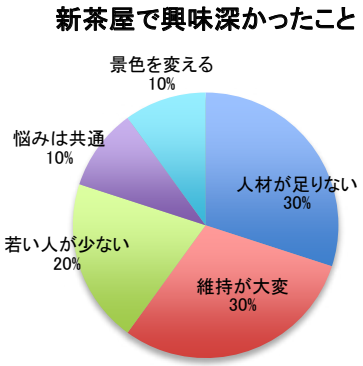
2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計
18点

【アンケートの回答傾向と評価点数･8】

⑲　新茶屋さんのお話の中で興味深く感じられた点をお書きください。

ほとんどの方々が「人材不足」と
「人材育成」が大きな課題と答えている。
維持のための館の修理費の手当ても
大変との回答。



目的との照合度

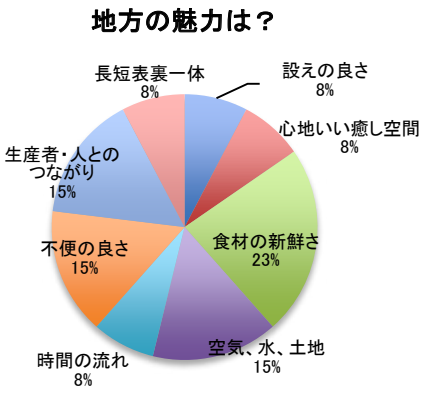
回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計
18点

⑳　何でも揃う便利な東京に比べ、不便と思われがちな地方の魅力は何だと思われますか？

注目ポイントがかなりバラけた
人の優しさ、水、土、自然、
時間、空間それらの繋がりの
中での癒しを感じる。



目的との照合度

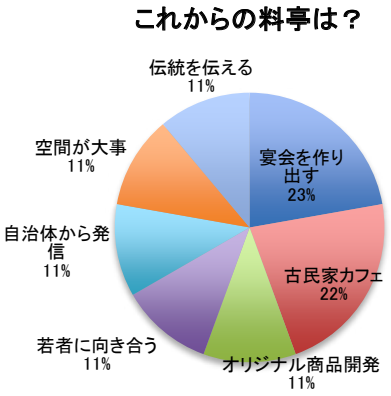
回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計
18点

㉑　新茶屋さんを見学して、料亭が今後どのような方向に進んでいったら良いと思われますか？

古民家カフェや若者向け
商業施設などの提案あり
山形ならではの食材を
使ったスイーツなど発想の
転換を図っての生き返りを
望まれているようだ。



目的との照合度

回答評価点数

2 点×8
1 点×0
0 点×1

合計
16点

【アンケートの回答傾向と評価点数･9】

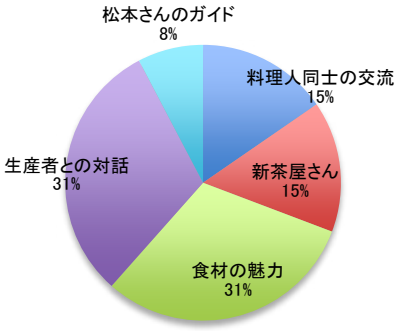
3.1日目の研修について

㉒　1日目の研修で特に印象に残ったことをお書きください。

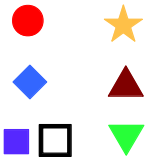
【本事業を通じて得た気づき】
･若い料理人との交流が新鮮だった
･知らない食材が多い
･クオリティの高さに舌をまく
･生産者さんたちの考え方
･新茶屋さんの研修もよかった

【本事業を通じて感じた課題】
･多くの人に知ってもらえるかが今後の課題

1日目に印象に残ったことは？



目的との照合度



回答評価点数

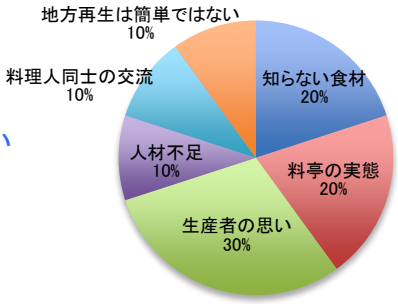
2点×8
1点×1
0点×0
合計
17点

㉓　1日目の研修において成果になったことをお書きください。

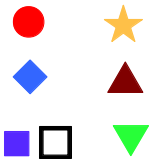
【本事業を通じて得た気づき】
･生産者との交流
･料理人同士の交流

【本事業を通じて感じた課題】
･郷土料理をもう少し食べたかった
･地方創生はそんな簡単なことではない
･人材不足が気になった

1日目の成果は？



目的との照合度



回答評価点数

2点×8
1点×0
0点×1
合計
16点

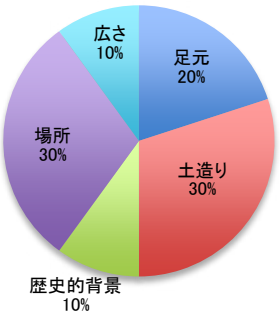
4.圃場見学について

㉔　圃場を見学する際にまず第一に確認すること、もしくは一番気を付けてチェックすることは何ですか？

【本事業を通じて得た気づき】
･足元、土、焼畑

【本事業を通じて感じた課題】
･あまり留意している人がいない感じ

圃場見学の優先チェックは？



目的との照合度

回答評価点数

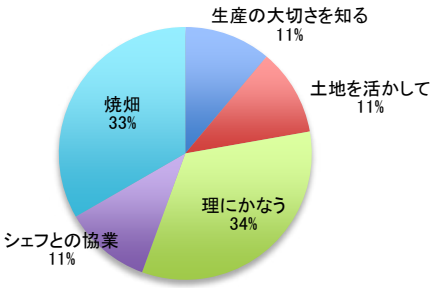
2点×8
1点×1
0点×0
合計
17点

【アンケートの回答傾向と評価点数・10】

㉕　生産現場を見学して、あらためて勉強になったことはありましたか？

圧倒的に「焼畑」に注目が集まった。理にかなった栽培方法 。その焼畑をシェフと弟子自らが一緒に栽培と収穫を行っている。東京では今の所ちょっと考えられない。レストランと圃場の距離が30分以内という環境がそうさせているのか。

生産者現場で勉強になったことは？



目的との照合度

●
▼

回答評価点数

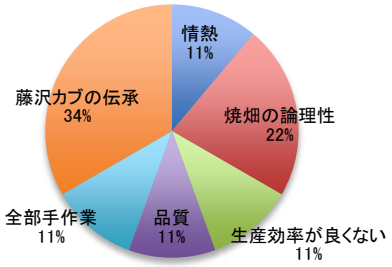
2 点×8
1 点×1
0 点×0

合計
17点

㉖　生産現場を見学して、生産者のこだわりが感じられたことはありましたか？

藤沢カブ及びその栽培方法に集中。そのこだわりに注目している。ひげの取るタイミング。全て手作業。しかしながら生産効率が悪い。武士は喰わねど的精神で やっていけるのか…？

生産者のこだわりは？



目的との照合度

●
■□
▼

回答評価点数

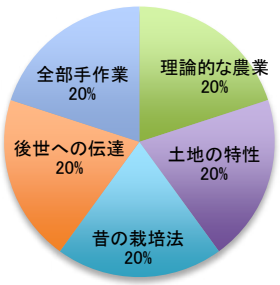
2 点×8
1 点×0
0 点×0

合計
18点

㉗　生産者から、食材の説明を聞いて印象に残ったものは何でしたか？

ここでも理にかなった栽培方法。土地を活かした理論的な方法。後世に正しいものを伝えていく伝統野菜がここまで注文を集めるまでになった。以上のような意見が多かった 。

説明で印象に残ったことは？



目的との照合度

●
■□
▼

回答評価点数

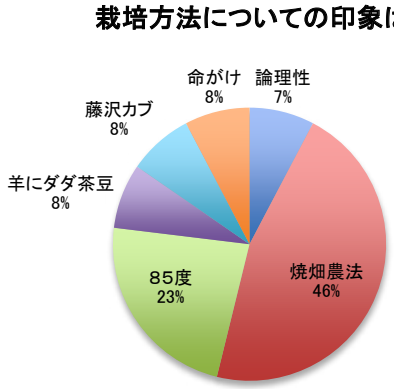
2 点×6
1 点×2
0 点×1

合計
14点

【アンケートの回答傾向と評価点数･11】

㉘　生産者の取り組み（栽培方法 等）について印象に残ったものは何でしたか？

ここでも「焼畑」が一番印象に残った 具体的に85度という温度が発芽にいいと 記載されていてその貴重さ加減が見て取れる。



目的との照合度

●
■□
▼

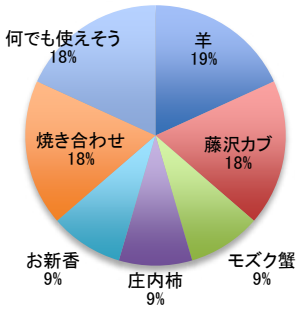
回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計 18点

㉙　見学した食材をお使いになると想定した場合、どのような料理にお使いになりますか？

羊･･･2人
藤沢カブ･･･2人
比較的になんでも料理に使えそう 。



目的との照合度

●
▼

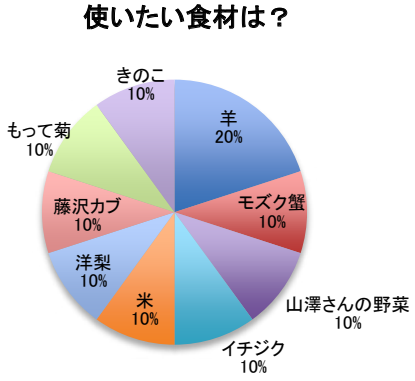
回答評価点数

2 点×7
1 点×2
0 点×0

合計 16点

㉚　交流会でご紹介した山形の食材について、お使いになりたい食材はありましたか？

羊、藤沢カブ、庄内野菜、きのこなど定期的に使ってみたい という意見もあり。



目的との照合度

●
▼

回答評価点数

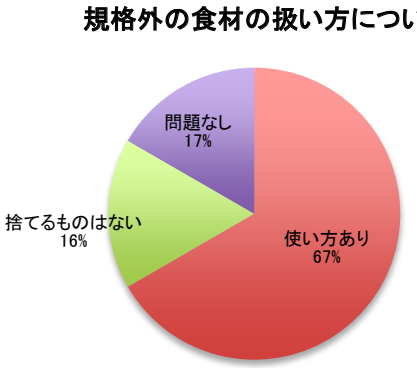
2 点×6
1 点×0
0 点×3

合計 12点

【アンケートの回答傾向と評価点数･12】

㉛　規格外の食材の扱い方についてご意見をお聞かせください。

ほとんどの参加者は 問題無し。どうにでもなる。いくらでも使い方がある。全然つかえるなど規格外なりの使い方がある といった意見が多かった 。



目的との照合度

●

▲

▼

回答評価点数

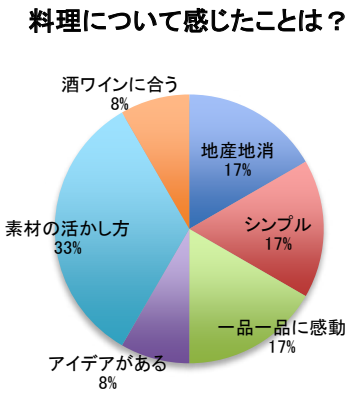
2 点×7
1 点×0
0 点×2

合計
14点

5.アル・ケッチァーノ研修について

㉜　御料理について感じたことをお書きください。

地産地消でシンプルイズベスト。一品一品が丁寧に作られお客様の心を掴む。アイデアが素晴らしい。土地や食材をとっても大切につかっている。といったポジティブなコメントが多い。



目的との照合度

●

★

▼

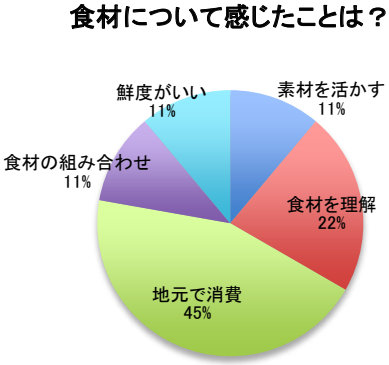
回答評価点数

2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計
18点

㉝　御料理について使われている食材について感じたことをお書きください。

食材をよく理解している。地元愛、地産地消、鮮度がよい。ほとんどがポジティブな意見に集約された。



目的との照合度

●

▼

回答評価点数

2 点×
1 点×
0 点×

合計
18点

【アンケートの回答傾向と評価点数・13】

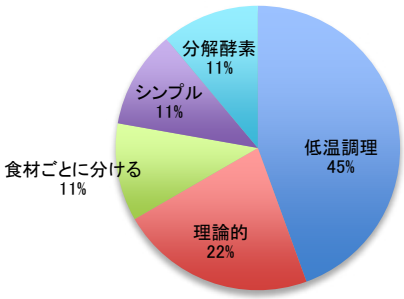
㉞　御料理の調理方法について感じたことをお書きください。

ほぼ異口同音に「温度」に言及

【主なキーワード】

- 温度管理
- 料理理論
- 火の入れ方
- 温度帯
- 低温調理は活かせる
- シンプル
- 分解酵素

調理法で感じたことは？



目的との照合度

回答評価点数

2点×9
1点×0
0点×0

合計
18点

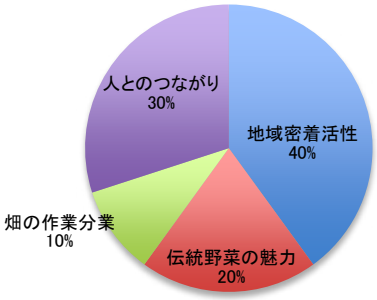
㉟　奥田シェフの取り組まれている地域食材との付き合い方や生かし方について感じたことは？

人と食材と地域

【主なキーワード】

- 地域が味方
- 東京という地域でも
- 地域活性
- 伝統野菜の引き出し方
- 地域愛
- 人とのつながり
- 人との付き合い

地域食材の生かし方で感じたことは？



目的との照合度

回答評価点数

2点×9
1点×0
0点×0

合計
18点

㊱　あなたにとってこれからの料理人とは何ですか？（ 奥田シェフより質問 ）

ベテラン、若手問わず各人からの 奥田シェフから出た質問であり今回のツアーのテーマ「これからの料理人」とは？について それぞれの気持ちが書かれていて このツアーの意味があったように思う。

目的との照合度

回答評価点数

2点×9
1点×0
0点×0

合計
18点

【アンケートの回答傾向と評価点数・14】

㊲　あなたの思う「都会と田舎の違い」は何ですか？（ 奥田シェフより質問 ）

難しい質問でしたが 各人の思いが言葉になっていて興味深い。

【主なキーワード】

情報量●人の数●時間の流れ●鮮度●移動手段●自然環境 生産者との距離●意識

目的との照合度

■□
▲
▼

回答評価点数

2 点×8
1 点×1
0 点×0

合計 17点

㊳　あなたにとって「挑戦」とは何ですか？（ 奥田シェフより質問 ）

この質問も奥田シェフからということもあり ベテランから若手まで各人が 真摯に向き合って書かれている 。

【主なキーワード】

●日本代表！挑戦は努力すれば必ず叶うこと●挑戦とは、今までに使ってない食材を使う●伝統技法を後世に伝え続けていくか●一生やり続けることだと思う●自分を作っていく物。楽しみに変わっていく物

目的との照合度

●
▲

回答評価点数

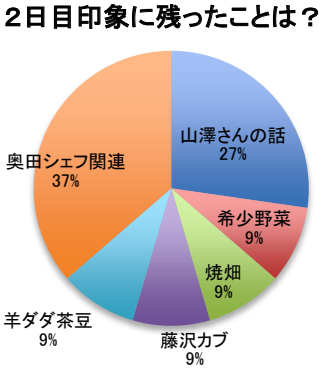
2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計 18点

6.2 日目の研修について

㊴　２日目の研修で特に印象に残ったことをお書きください。

かなり充実した時間を過ごしたとの印象。奥田シェフと山澤さんとの面談が一番印象深いことが見て取れる。焼畑、希少野菜などの栽培方法 藤沢カブ、羊の食材まで 幅の広いキーワードが並ぶ。



目的との照合度

●　★
◆　▲
■□　▼

回答評価点数

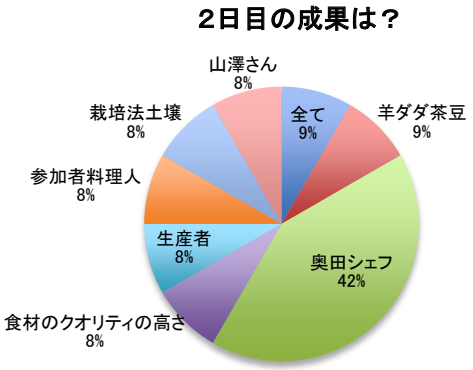
2 点×9
1 点×0
0 点×0

合計 18点

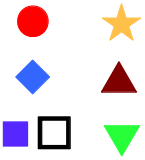
【アンケートの回答傾向と評価点数･15】

㊵　２日目の研修において成果になったことをお書きください。

充実した研修ツアーだったことが 異口同音に語られている。
【主なキーワード】
身になった、頑張ります。驚き、発見、食材を突き詰める力、素材の良さ、充実した日々、自分の働き方、生き方、多くのものが学べた。実家に戻り今後の生き方を考えたい。奥田シェフ、山澤さんの話 。



目的との照合度



回答評価点数

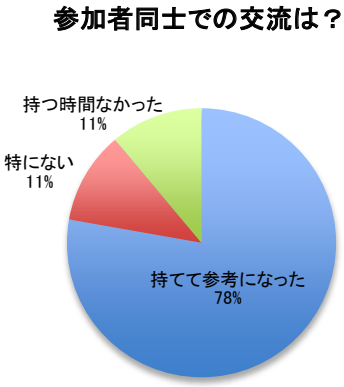
2 点×9
1 点×0
0 点×0
合計 18点

7.研修レポート

㊶　研修参加者同士での情報交換や意見交換は持てましたか？

意外に持てた方とそうでない方に別れた。
【ベテランの意見】
比較的に淡白。
【若手の意見】
先輩の素晴らしい 何でもない会話から、人材不足、調理法が聞けた。

徒弟制度ではないが先輩後輩関係の中での 料理人の世界を垣間見た感じ。



目的との照合度

回答評価点数

5点×7
3点×0
0点×2
合計 35点

㊷　本研修で学んだことで、御自身及びお店で生かしていきたいことをお書きください。

全員のモチベーションが上がった 。
【主なキーワード】
これからのヒントがあった●東京での地産地消の意味 食材の持ち味を引き出す●料理を作るだけが料理人ではない●美味しく感動を与えられる●奥田理論を活かしていきたい●地域の盛り上げ重要●アイデアが増えた

目的との照合度

回答評価点数

5点×6
3点×2
0点×1
合計 36点

【アンケートの回答傾向と評価点数・16】

㊸　知識や技の継承に対する考え方、新たに感じた挑戦、気付きや発見したこと等をお書きください。

次世代への伝承、伝搬意識が高まった。
【主なキーワード】
次世代に今回得た知識を伝える●生かすも殺すも経営者次第●食材の研究を試したい●若手には自分の言葉で伝えたい●交流することで何かが見える●次世代に伝えたい

目的との照合度

◆
▲
▼

回答評価点数

5点×5
3点×1
0点×3
合計 28点

㊹　このような研修は毎年おこなったほうが良いと思われますか？

参加者全員がパーフェクトで「おこなった方が良い」と賛同
【主なキーワード】
四季を変えて●得るものが大きい●違う立場で意見が出て聞ける●なかなか出来ない体験●若い料理人だけでなく色々な年代を混ぜて●若い世代でやるか、責任者の立場でやるか●このような研修が必要

目的との照合度

▼

回答評価点数

5点×8
3点×1
0点×3
合計 43点

㊺　その他、本研修を通じて感じたこと等ございましたらお書きください。

【主なキーワード】
素晴らしい企画でした。●チーム山形！素晴らしい。●東京も頑張ります。●同じ料理屋で、同じ地域のものを使っていても何か差を感じずにはおられなかった。●時代に応じて柔軟に変えることも必要と感じた。●普段ゆっくりお話しできない方ともお話できて楽しかったです。●これからも機会があるなら生産者の話を聞きたいと思います。●定例行事にして20代、30代前半の若手が少しでも業界に長く楽しく残っていくきっかけになると良い。●伝統の継承など真剣に向かい合わなきゃいけないと思った。

目的との照合度

▼

回答評価点数

5点×8
3点×1
0点×0
合計 43点

研修レポートからみた参加者の感想

【研修レポートからみた参加者の感想・1】

研修参加者同士での情報交換は持てましたか？持てた場合は、その内容をお書きください。

・料理人さんは出身地も様々で、その出身地とこの鶴岡での取り組みなどを比較することで東京で生まれ育つと知り得ない貴重な話、情報を聞け学ぶことができた。
・普段顔を合わす機会がない方々とも交流がもてました。食材に対する真剣さ、奥田シェフや生産者の話を聞いている時の熱量はみんな変わらないなと思った。
・自分の周囲にも沢山の素晴らしい先輩料理人の方々がいることに気がついた。
・何でも無い会話から様々な考えを感じることができた。
・人材不足の点、プレゼンのアプローチの仕方、見せ方などいろいろな点。
・調理法などを聞けたこと 。

情報交換を持てた方とそうでない方に分かれた。
【研修参加者の意見】
長期勤務者に比べ、若い短期勤務者にとって研修参加者同士の情報交換や意見交換がより有意義だったことがうかがえる。
年齢や立場の異なる先輩から様々な情報や意見を得ること、また交換することは日常ではなかなか得難い経験だったという意見が多数あった。
【主なキーワード】
人材不足／伝統／先輩後輩／徒弟制度／料理法
（料理人の人材不足、伝統の継承、というテーマは年齢を問わず多くの参加者が共通して抱えているもので、研修先の山形でも共通していた）

【研修レポートからみた参加者の感想・2】

本研修で学んだことで、ご自身及びお店で生かしていきたいことをお書きください。

・もっと東京の食文化を見直し、奥田さんのように発信できるよう、今まで以上に東京のために努めたいと思う。また、東京の食文化を見直し、発信できるように今まで以上に頑張りたいと思う。
・地元で採れた食材をどのようにしたら最大限活かすことが出来るか。東京に戻り、全て地元食材というわけにはいかないが、自分のところで仕入れた食材の持ち味を最大限に活かせるよう努めたい。
・飲食店をやる上で、料理をつくるだけが経営者の仕事ではないと思った。奥田シェフをみて、セルフプロデュースや、地域活性化などできる事は色々あると感じた。
・生産者の方々がこだわりをもって作っていることがよくわかった。その食材を使わせてもらっているのだからもっとこだわりをもって、美味しく感動を与えられる料理を作っていきたいと思う。
・地方の食材を東京でただ使うだけでなくその土地土地での使い方や、それを広めようとする人達と一体となって地域を盛り上げることが大切だと思った。
・郷土料理やイタリアンなど、いつもと違った料理を食す機会があったのでアイデアが増えた。また、料理以外でもいろいろなことを考えることができとても良かった。

参加者全員のモチベーションが上がった。

【主なキーワード】

これからのヒントがあった／東京での地産地消の意味／食材の持ち味を引き出す／料理を作るだけが料理人ではない／美味しく感動を与えられる／奥田理論を活かしていきたい／地域の盛り上げ重要／アイデアが増えた

【研修レポートからみた参加者の感想・3】

このような研修は毎年行ったほうが良いと思いますか？

・四季を変えてまた実施して欲しい。
・参加する方も受け入れる側も、得るものが大きかったと思う。
・素晴らしいと思う。違う立場の人間が同じ物でも色々な感性で発言をして、受け入れている様に感じた。なかなか出来ない体験だった。
・勉強になるので行なった方がいいと思う。
・機会があればやることはとても大切でありがたい。
・毎年行ったほうが良いと思う。色々な年代の人が参加できるのがいいと思う。
・若い世代中心に行うか、責任者の立場の方向けにやるのか、それによって内容も少し異なる方向にすると更に実りある研修になると思う。
・次の世代やこれからの料理人を育てるためにはこのような研修を行っていく必要性がとても高いと思った。

参加者全員から「行った方が良い」と賛同いただけた。
【主なキーワード】
四季を変えて
得るものが大きい
違う立場で意見が出た、聞けた
なかなか出来ない体験
若い料理人だけでなく色々な年代混ぜて
若い世代でやるか、責任者の立場でやるか
このような研修が必要
同じ人を選ばないことが大切

【研修レポートからみた参加者の感想・4】

その他、本研修を通じて感じたこと等がございましたらお書きください。

・素晴らしい企画だと感じた。
・生産地の方々は熱心だと感じた。
・最初に行った料亭、2日目のイタリアン、同じ料理屋で、同じ地域のものを使っていても違いを感じることができた。
・変わらず継ないでいくことの重要性もあるが、時代に応じて柔軟に変えることの必要性もあると感じた。
・普段ゆっくりお話しができない方ともお話できて有意義だった。来年もぜひ参加したい。
・なかなか地方にいくことがないので、良い機会を与えてもらい感謝している。今後も機会があれば生産者の話を聞きたいと思う。
・素晴らしい先輩料理人の方々の話を聞けて良かった。
・普段ではとうてい出来なかったことが経験でき、とても良い研修が出来た。定例行事にして20代、30代前半の若手が少しでも業界に長く楽しく残っていくきっかけになると良いと思う。
・本研修を通じて、いろいろなことを学び、その中でもこれからの料理人や伝統の継承など真剣に向かい合わなければいけないと思った。

研修活動指針と実施結果の照合
及び、成果と今後の課題

【研修活動指針と実施結果との照合】

料理人・従業員の資質の向上

112年の老舗料亭「新茶屋」の厨房見学、器と郷土料理の関係、設えを見たり聞いたり。またアル・ケッチァーノ奥田シェフとの直接対話により、調理手法やメニュー開発などに良い刺激が与えられたと思われる。

事業継承者への教育と育成

参加者の中に経営者も数人参加していて「新茶屋」での主人の話の中で一番印象に残ったことは人材不足と育成の問題だった。このことは他人事ではなくこれからの料亭、料理屋を経営していく中でくっきりと顕在化した。

独立開業のための経営感覚を身につける

故郷に戻り独立し料理屋を開くという夢をもった方もいらして、奥田シェフの郷土食材の使い方や、生産者との関係性など実感として非常に参考になるところが多かった。料理人にとってお客様とは？と考える事業主もいたことも確かだ。

食文化・食育・地方都市の歴史等の習得

今回の訪問地鶴岡市はユネスコ食創造都市に指定された食の町。江戸時代から北前船で賑わい日本の産物の交流の場でもあった。幕末でも官軍に徹底抗戦をした酒田藩の城下町として発達した。そのような風土で培った食文化は「新茶屋」という一つの料亭にその片鱗を残していた。参加者は異口同音にこの料亭「新茶屋」を通して、鶴岡の歴史、食文化を知ることとなり短い時間だったが心に刻んでいた。

地方の料理人・従業員との交流（調理技術・接遇接客マナーの習得）

「新茶屋」ではご主人の話の後に、女将的な存在の渋谷さんという案内の女性から、心が和む山形弁で設えや、庭を案内していただき保全の重要性、保守修繕の大変さをしみじみと聞かされた。厨房も見学でき、器の管理、新しい厨房機器の導入など歴史を継承しながら今のニーズ（効率化）に合わせて投資もされているようだった。

食材生産者との交流（地産地消を含め食材による健康志向の習得）

2日間ともに地元生産者と面談。かなりのインパクトがあった。1日目は駅前のフーデバーで地元生産者9社からのプレゼンテーション、実食、質疑応答。2時間という限られた中で奏功した企画になった。2日目は藤沢カブの圃場にいき、生産者から直接お話を聞けた。奥田シェフも同行していただき、生産者と料理人が圃場で話し、一緒に焼畑をやったり収穫したりと地方での素晴らしいシーンを目の当たりにして参加した料理人は一様に驚いていた。昼のアルケッチャーノでの実食研修の料理にその採った藤沢カブが使われ、これぞ地産地消の真骨頂を見ることができた。

【成果と今後の課題と展望】

成　果

・すべての参加者から満点の評価を得られた。
当初に立てた「6つの目的と指標」はほぼ達成された。
・成果を得られた要因
①鶴岡市が「ユネスコ食文化創造年」に指定されていたこと。
②土地柄、在来種が多く、その生産者と交流できたこと。
③歴史的にも江戸時代に発展し、その時代の料亭が残っていたこと。
④イタリア料理のジャンルである奥田政行シェフがアテンドしていただき、自らジャンルを超えて「食材と料理」の関係性を実証してくれたこと。
⑤「これからの料理人」として同じテーマのもと、若手とベテランの視点が混ざり合い、その結果として研修のモチベーションがアップしたこと。

今後の課題と展望

①この成果を継続し「これからの料理人」を育成する必要性を痛切に感じた。
②成果を求め、継続するためには今回選択した鶴岡市や生産者、現地コーディネーター、奥田シェフのような存在（キーパーソン）が不可欠。
③東京都料理生活衛生同業組合のみならず、東京五輪の2020年に向けて全国ベースでの縦横な生産地と料理人、ジャンルや年齢を超えた料理人同士の交流を図れるような展開に期待したい。

平成30年度
厚生労働省働き方改革補助事業

「これからの料理人」の働き方と
新人（料理人・従業員）の育成と研修
～第1回目／山形県鶴岡市研修ツアー～

＜報告書＞

東京都料理生活衛生同業組合

〒103-0001　東京都中央区日本橋小伝馬町17-14
日本橋 S & Sビル 4F B号室
TEL：03-6661-6342
FAX：03-6661-6343
メールアドレス：info@nihonryouri.jp
H.P.:http://tokyoryouri.jp/

【委託会社】株式会社アイフィス

〒112-0005　東京都文京区水道2-10-13
TEL：03-5395-1201
FAX：03-5395-1206
H.P.:http://www.ifys.co.jp