

# 『最新料理テクニックとサービス実技』セミナー開催報告

企画委員会 森島 孝文 (もりしま たかふみ)



11月20日(火)企画委員会では「最新料理テクニックとサービス実技」と題しサービス実技講習会(基本編)を開催いたしました。東京代々木にある服部栄養専門学校のスタジオ教室に46名の受講生が参加し、盛りだくさんのプログラム内容の講義を真剣に受講しました。

講習会は3部構成に分かれており、第1部では服部栄養専門学校、西洋料理教授の関口智幸氏、中村哲氏、お二人の講師により「最新料理テクニックを学ぶ」をテーマに、最近では料理にも応用され人気となっている分子ガストロノミーについての講義と実技を行いました。エスプーマによる泡の状態の違いや、扱い方を知り、最後に受講生が実際にエスプーマの体験をしました。



また、アルギン酸による球体形成では、トマトとヨーグルトの球体を実際につけてみました。これらの分子料理は形状こそ元の食材とは全く違う様々な形で器に盛られますが、実際に食べてみるとその味と香りは元の味をそのまま味わうことができます。受講生が実際に味わい、体験したことで、お客様に提供するときの説明にも深みが出てくることでしょう。

第2部では企画委員の福岡俊和氏と私(森島孝文)が講師となり、「チーズサービスの基本」をテーマにチーズのタイプ分類や、チーズの特徴、管理保管の注意点、プレゼンテーションやカット方法などの講習を行いました。



実際レストランでのチーズサービスに必要となる知識や効果的なプレゼンテーションテクニックを学ぶとともに、タイプ別の7種類のチーズを受講者の皆さんで試食しました。今が旬のモンドールの扱い方などはすぐに実践したい内容といえます。



第3部ではSOPEXA JAPON様の協力のもと、ボルドーワインの講習が行われました。

ごきじょうやすき  
ボルドーワイン委員会国際講師でもある五鬼上泰樹氏よりボルドーワインの基本知識について講義を受けた後、白赤4種類のワインが受講生に配られ、テイस्टィングをしながらブドウ品種や地区の特徴の違い、またそれぞれのワインと料理の相性などについて講義が進められました。



第3部の後半は会場をサービス実習室に移してのワインサービス実技です。受講生全員がワインサービスをする側と、サービスを受ける客役に分かれ、抜栓とデキャンタージュを行いました。お客役の受講生が目の前で見ていたという緊張感のある状況でのデキャンタージュには、中には戸惑う方もいましたが、五鬼上講師の丁寧な説明と指導のもと、全員が上手に扱うことができました。

今回の講習会では、少し欲張ったさまざまなテーマを組み込んだプログラムとなり、受講された方々が限られた時間の中でどこまで消化していただけるか心配な面もありましたが、皆さん熱心に受講いただき、会場での一体感も生まれる中で充実感のある表情で閉会を迎えることができました。受講生の方からは、「とても内容の濃い講習会で、是非次回もまた参加したい」などの声も多く頂くことができました。