

大阪産食材で地元生産者にエールを！ 山下春幸シェフが地元農家を応援しながら「食のサステナビリティ」を伝授

株式会社バンタン(本部:東京都渋谷区 代表取締役社長:木村良輔)が運営する製菓・カフェ・調理の専門校「レコールバンタン」大阪校は、レストラン HAL YAMASHITA のオーナーシェフで新和食界をリードする山下春幸シェフを招いた特別授業を9月4日(金)に開催。新型コロナウイルス感染拡大により大きな影響を受けている地元・大阪の食材を活用して地元の生産者を応援すると共に、食の業界におけるサステナビリティの重要性を伝えました。



■ 業界プロに学ぶ 食材と環境に配慮した料理

レコールバンタンでは、実践教育を通して未来の料理人の育成を行っており、その一環として業界の最前線で活躍する料理人による特別実習や講演を定期的実施しています。今回は新和食界をリードするレストラン HAL YAMASHITA と連携し、製菓とカフェ兼パリストを専攻する生徒を対象に、オーナーシェフの山下春幸シェフによる特別授業を行いました。

テーマは、「地元農家の応援」と「食のサステナビリティ」。新型コロナウイルスにより全国の農家や畜産家が生産物の出荷の減少といった影響を受けて厳しい現状が続いている中、料理人として農家を応援すべく、レコールバンタン 大阪校と、関西で育った山下シェフの地元・大阪の食材を使用した、山下シェフ考案のオリジナルレシピの調理実演を行いました。使用した大阪産の食材は、梅酒の漬け梅を飼料として食し育った希少なブランド和牛ウメビーフと、水分含有率が高い泉州水なす。今人気の低温調理器を使い、食材のおいしさを最大限活かすことが出来る低温調理を用いて、食材そのもののおいしさをキープするコツを生徒に伝授しました。

また、レジ袋有料化を始めとした近年の環境に配慮したサステナビリティが飲食業界でもスタンダードになりつつあるとし、環境にやさしい調理方法やゴミを出さずに食材を余すところなく使用するといった「食のサステナビリティ」を紹介。今回使用したウメビーフも、梅酒の製造時に割れてしまった梅を廃棄せずに牛の餌にすることで生まれた「食のサステナビリティ」を取り入れた食材であり、生徒は最新の調理法を一流シェフから学ぶだけでなく、食材や環境に配慮をし、料理人として食を通じた社会貢献について考える大切さを学びました。

山下シェフによる特別授業は、9月29日(火)に東京校でも実施する予定です。

【授業の様子】



■ HAL YAMASHITA 山下春幸シェフ プロフィール

1969年、兵庫県神戸市出身、大阪藝術大学藝術学部卒。2010年シンガポール、2012年アラブ首長国連邦にて2大会連続して世界グルメサミットに日本代表として出場し、2010年にはその年の最も優れたシェフとして称された。2015年には海外店舗「Syun」をシンガポールカジノに出店、海外での新和食シーンに一石を投じ世界から謳われている。2018年にはアメリカ カリフォルニアに出店。現在は、国内外で9店舗展開しており、国際食品や国内外輸出入政府関係のアドバイザー、全国各地での指導・講演など、「新和食」や日本酒を広める活動を行っている。

■ 関連リンク

・大阪府の「新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けている大阪府の農林漁業者情報」:

http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/yell01.html

■ L'ecole Vantan (レコールバンタン)

製菓・カフェ・調理の専門学校

レコールバンタン: <http://www.lecole.jp/>



L'ecole Vantan

レコールバンタン 高等部: <https://www.lecole-hs.jp>

製菓・カフェ・調理と、「食」の分野に特化した人材を育成する専門スクール。日本のトップパティスリー「トシ・ヨロイツカ」オーナーシェフ鐘塚俊彦氏が監修するコース「グラン パティシエ学科」や、「パティスリー界のピカソ」と呼ばれるパティシエのピエール・エルメ氏が世界で展開するブランド「ピエール・エルメ・パリ」とのタイアッププログラムなど、即戦力となる実践教育を提供している。

【東京・大阪】

■ Vantan (バンタン) <http://www.vantan.jp/>

1965年の創立以来、現役で活躍する講師による授業、長期インターン、産学協同プロジェクトなどの「実践教育」を通して即戦力となる人材を育成している。2020年4月より、自分の好き・得意なことで「個の時代」を生き抜く専門スクールとして、セルフブランディング力、実践的な専門スキル、人脈と活躍の場を広げるネットワーク力を強化する新教育コンセプトを導入。ファッション、ヘアメイク、ビューティ、グラフィックデザイン、映画映像、ゲーム、アニメ、パティシエ、カフェ、プログラミング、エンターテインメント領域のクリエイター、インフルエンサー、プロデューサーなどの分野で教育事業を展開。これまでに19万人以上の卒業生を輩出している。

【東京・大阪・名古屋】

【取材のお申込・リリースに関するお問合せ先】

Vantan(バンタン)広報: 川波、二日市、古澤 Tel:03.5721.6511 Fax:03.3712.5415

Mail: press_vantan@vantan.co.jp HP: <http://www.vantan.jp/>