

**1 「おいしさ」の理論**

五味 五感 情報 によって「おいしさ」は構成される。

- 「おいしさ」は、五味（甘味、塩味、酸味、苦味、うま味など科学的に解明）だけで構成されない。また、「五感」の「味覚」だけで構成されない。残りの「四感」（視覚、触覚、臭覚、聴覚）によっても構成され、切り方や加熱の仕方、スピードなどによってどう変わるのかという理論を知る。
- 五味や五感以外にも、お金や素材などの「情報」によっても「おいしさ」は構成されているということを知る。

**2 「おいしい料理をつくる」ための理論**

レシピの再現から 調理技法 食材 アプローチへ。

- 「焼く」「蒸す」「煮る」などの汎用可能な「調理技法」と、「食材」の知識を、なぜそうするのか？「意味」から理解し身につける。  
※プラモデルに例えるなら、プラモデルを説明書通り作るのではなく、パーツそのものを作れるようになり、組み合わせられるようになる。

**3 料理・食の「意味」「背景」**

地理・歴史 社会情勢

- 料理が生まれた背景にある地理や歴史、社会情勢などの食文化を知る。

**作る力**

**4 「おいしさ」を判断する感性・感覚**

基準・モノサシ

- 感覚的に、「おいしい」というものが何かということがわかる。自分だけの「主観的おいしい」ではなく、多くの人が共感できる「おいしさ」の幅がわかり、それを目標にせよという「基準」や「モノサシ」を得る。

**5 感性・感覚を言語化できる**

- 単に感覚で作れば良いのではなく、言葉で語れるように訓練したり、学生同士でお互いにチェックしたり議論したりすることを通して、身についた感性・感覚を言語化する力が身につく。

**料理を創る力**

**18 自由な発想ができる（派生・展開）**

ジャンルにしばられない 選択肢が増える 複雑なものも作れる

- 「おいしい」ものをつくるためにフランス料理や日本料理などのジャンルにしばられず自由な発想ができ、選べる選択肢が増えていく。
- 基本を積み重ね、組み合わせることによって難しい・複雑な料理でもつくれるようになる。

**19 目的から料理を創る**

- すでにあるレシピを単に再現するのではなく、自分の「思い」を表現する料理をつくり、「状況（時代）に合った」料理をつくるなど、目的から料理をつくれるようになる。

**食を通して人の心を動かす**

自分の思い・メッセージを料理にこめる。日本で一番「背景のある一皿」をつくらなければならない。人の心や社会を動かせる「食業人」になれる。

**マネジメントする力**

**自分自身をマネジメントする**

**6 主体性**

- 自分でがんばらないといけない！という意識を持つ。

**7 自分がわかる**

- 企業での実習など、社会との関わりの中で、自分が本当は何に向いているのか？（現場に合っていない／技能面以外に表現する方に向いているなど）自分のことをしっかり知れる。

**8 広い視野を持ち自分を広げる**

- 色々な人に触れ合うことを通じて自分が知らなかったことの発見や、気づきを得られ、心が豊かになる。
- 自分自身の幅を広げたり、引き出しを増やすなど、自分を広げられる。（料理人以外の道にも）

**人やチームをマネジメントする**

**9 役割を果たしチームで活躍する**

- グループで協働作業をする力。
- 1人よりチームの方が良い結果を生むことを実感できる。

**10 態度スキル（人間性）**

- 公平性や誠実さが身につく。
- 信頼関係を築くことができる。
- 人を評価できる人間になれる。

**11 コミュニケーションスキル**

傾聴スキル □ 相手の意図をくみ取る／聞くタイミングや話し方

表現・発信スキル □ 人にわかりやすく伝えたり、教えることができる。

**お店や業界**

**12 料理界・業界のことがわかる**

- 業界や現場の「料理場」のリアルや現実を知る。
- ※単に技術を持っているだけでは、外に出たときの現実とのギャップに直面し、まったく耐久力がなく離職するケースが多い。

**考える力**

**15 原因を分析する力**

- ただ作業を重ねるのではなく、成功したとき失敗したときに、なぜなのか気がついたり、原因を頭で描くことができるようになる。
- 次からはもっとこうしたいのはいいか、という改善策を描くことができるようになる。

**17 PDCAをまわす力**

- 料理をつくる過程で、失敗し、考えて、仮説を立て、再びトライ、「おいしさ」で検証・実証というサイクルを何回も経験することで、料理を媒体にして、問題解決の仕方やPDCAをまわす力を身につけることができる。

**16 探求心・批判的思考**

- それはなぜなのか？常に疑問が浮かんでくることに対して、突き詰めて調べたり考えたり試行錯誤することができる。

**学びとる力（吸収力）**

**社会に対しての「食」の可能性を知る**

**13 社会の中での「料理人の役割」を自覚**

- 社会の中で「料理人」「調理師」は何かできるのか？どのような役割を求められているのか？社会との接点の中で（生産地・生産者から最終の顧客までの流れの中で）「料理人」の役割を問い、自覚している。

**14 「食」の社会貢献意識**

- 社会問題や社会での課題に対して自分なりの問題意識を持ち、「食」「料理」を手段に解決に向けてテーマを設定し、取り組もうとすることができる。例）食育、いのしし研究、琵琶湖の研究

**キャリアを創る力**

**20 卒業時／その先の自分のキャリア決定ができる**

- 自分自身の得意や可能性、食の業界の現状、これからの社会に対しての「食」の可能性などを総合的に考えたらうえて、自分自身にとって最良のキャリアは何かを考えることができ、また実現のために計画を立て、実行していくことができる。