

【2024年アメリカ給食産業視察団研修記】  
(11月3日～10日 8日間、ロサンゼルス、ラスベガス)

株式会社アーテック 磯谷仁美

～はじめに～

いよいよ、アメリカ視察！！  
東団長のお言葉を頂戴し、初めて顔を合わす方も見えるなか、  
団員17名・添乗員1名、計18名で出発！！  
ワクワクとドキドキのスタートです！！  
今回の視察の目的は「アメリカ給食事情を視察」ですが、付随しての目的は  
働く皆さんの一番大切にしている事！をお聞きし、  
また、一緒に行く給食協会の皆様との交流を深めて



1. 購買体験と調理実習

Amazon フレッシュでの購買体験。Amazon フレッシュは、アメリカの大手オンライン  
小売業者であるアマゾンが展開する食品スーパーのブランドです。ロサンゼルス地域  
では、特に注目される新しいショッピング体験を提供していました。  
キャッシャーフリーの「ジャスト・ウォークアウト」システムとフルサービスレジを組み合わせたハイブリッド型の店舗。  
顧客はアプリを使用して入店し、商品をスキャンしてカートに入れるとの事。  
支払いが自動的に処理されレジでの待ち時間ないそうです。  
が・・・私達はできなかったので、日本の無人レジと同じようなレジでお会計をしました。



「調理実習について」

調理実習をしてバーベキューを行いました。  
各班になり Amazon フレッシュで決められた金額の中で食材を購入しました。  
日本語表記がないので、試行錯誤しながら購入しました。  
購入した食材を各班で「主食班」「前菜班」「主菜のメイン班」「デザート班」「ドリンク班」  
に分かれ、調理をしました。  
調理が完成したら、バーベキュー会場に持ち込み乾杯をして盛り上がりました！



その後キャンプファイヤーを囲みながら、改めて自己紹介をし、そしてそれぞれ話たい事、悩み等  
を一人ずつ発表しました。

飲んだ勢いかもしれませんが、お困り事を言ってくくださった方、今後の抱負を言ってもらった方、  
それぞれの個性を出す事が出来、交流が深まりました！！



## 2. ドジャーススタジアムプライベートツアー

ドジャーススタジアムのプライベートツアーは、参加者が自分たちのペースでスタジアムを探索できる特別な体験でした。このツアーでは、一般の観客が入れないエリアにもアクセスでき、選手たちの生活やスタジアムの裏側を垣間見ることができました。今年にはドジャースがワールドチャンピオンとなる記念のシーズンでした。なんと今回のツアーでうれしいことにデーブ・ロバート監督と面会が出来ました。VIPな体験となりました。



ドジャーススタジアムとロバート監督の第一印象は・・・  
「とてかくビック！！」  
スタジアムの偉大さに、自分が小さく見えました。  
心も気持ちも仕事も、もっとビックにならなくては！！



## 3. FOX スタジオ社員食堂視察

スタジオ内には、撮影中のキャストやスタッフのために設計された厨房があり、効率的に食事を準備できるようになっていました。これにより、制作チームは撮影の合間に質の高い食事を楽しむことができるとのこと。

映画やテレビ番組の制作に伴うイベントのための食事

サービスも提供や、特別なイベントやパーティーの際には、カスタマイズされたメニューを用意することが可能とのことでした。

厨房は、調理スタッフがスムーズに作業できるように設計されており、食材の準備から調理提供までの動線が最適化されていました。

これにより、撮影の合間に迅速に食事を提供できる

環境となっています。厨房だけでなく、食事を取るためのスペースも設計されており、キャストがリラックスできる環境が提供されています。撮影のストレスを軽減し、チームの士気を高める効果があるとのことでした。

働くスタッフの皆さんは勤続年数が長く、平均勤続「30年」との事。  
フードサービスリーダーに関しては、なんと50年勤続しているそうです。  
「なぜ皆さん、そんなに長く働く事が出来るのか？」と質問したところ・・・

「オーナーが社員を大切にすること」

「リスペクトすること」

「女性を応援すること」

「全て地元の為、助け合う」

勤続51年→①環境がベスト

②給料がいい

③一緒に働く人が素晴らしく、いつも笑顔

④怒鳴る事が無い

ポリシーとビジョンは「働く方を大切にしよう！！」「リスペクト」だそうです！！  
この言葉をお聞きした瞬間「なんて素晴らしい！！」と率直に想いました！  
全ては「人と人」ですね！！



#### 4. LATTC(プロの料理人育成学校)視察について

ロサンゼルス・トレード・テクニカル・カレッジ(LATTC)は、アメリカで最も古い料理学校の一つで料理芸術プログラムを提供していることが特徴とのことでした。

このプログラムは、料理、プロフェッショナルベーキング、レストランマネジメントに関し、多様な学習機会を提供し学生は実践的なスキルと理論的な知識を身につけることが出来るとのことでした。

LATTCの料理学校は、料理に情熱を持つ人々にとって理想的なスタート地点であり、実践的な経験と理論的な知識を兼ね備えた教育を提供しているとの評判でした。

学生は肉の切り方や調理方法を学び、肉のファブリケーション(加工)技術を習得します。

学生は、ホットソースやコールドソースの作成技術を学び、料理に深みを加えるための基礎を築き様々な野菜の種類を識別し、それらを効果的に調理する技術を習得しています。

厨房での効率的な作業を行うためのタスク管理や時間管理のスキルを学び食材の栄養価や健康的な調理法についての知識を深め、栄養バランスの取れた料理を提供する能力を養っているとのこと。

こちらでは学生が作った料理を頂きました。

料理は味だけではなく、お水の注ぎ方一つから、パンの提供の仕方等、「おもてなし」も勉強しています。

プロ顔負けのおもてなしと、料理の質の高さ！学生一人ひとりに目標があるからこそだと思います！



#### 5. ラスベガス小売・外食マーケット、プレミアムアウトレットノース視察

##### FARMARS MARKETの視察

ラスベガスのファーマーズマーケットは、地元の農産物や手作りの製品を提供する場として、地域コミュニティの活性化を目的に設立されたとのことでした。

環境への配慮から、オーガニックや持続

可能な農法で育てられた商品が多く取り扱われており、消費者は健康的で環境に優しい選択をすることができていました。

野菜や果物だけでなく、手作りのパン、スイーツ、地元の肉、さらには

アートやクラフト製品など、非常に多様な商品が揃っています。また、音楽やパフォーマンスが行われることも多く、訪れる人々にとって楽しい体験を提供していました。

食材がどれも抱負で、日本ではない物もたくさんあり、売り方・見せ方も国によって違いがありました。フルーツの種類が多さにびっくりです！



## TRADER JOE'Sの視察

Trader Joe'sは、オーガニック食品や自社ブランドの商品を中心に、他のスーパーマーケットでは見られない独自性のある商品を取り揃えており、特に、季節ごとの限定商品やユニークなスナックが人気とのことでした。

店舗のデザインはカジュアルで、スタッフはカラフルなハワイアンシャツを着用しており、明るくフレンドリーな接客を行っていました。

お土産に人気のエコバックがとてかわいく、種類が豊富！

この辺りの販売の仕方・見せ方が消費者のココロをくすぐる見せ方だなと思いました。

私も思わず何個か購入しました！



## プレミアムアウトレットノースの視察

ラスベガスのダウンタウンに位置し訪れやすい立地でした。

175以上のデザイナーブランドや有名ブランドの店舗が揃っており、ショッピングの選択肢が非常に豊富でした。アウトレットは屋外型のモールで、開放的な雰囲気の中でショッピングを楽しむことができます。

アウトレット内のレストランはメキシコ風のファーストフードで、ボリューム満点のブリトーやタコスが人気のChipotle。人気ハンバーガーチェーンで、ジューシーなハンバーガーやフライドポテトのShake Shack。サンドイッチのSubway。

アメリカの人気レストランで、豊富なメニューとデザートが

魅力のThe Cheesecake Factoryが料理を提供。又アウトレット内にはフードコートもあり、さまざまな料理を手軽に楽しむことができそうでした。

これらのレストランは、ショッピングの合間にリフレッシュ

するのにぴったりな場所でした。



## 6. Oscar ステーキハウスにて親睦会

ラスベガスのプラザホテル内に位置する著名なステーキハウスで、元ラスベガス市長でありマフィアの弁護士として知られるオスカー・グッドマンの名前にちなんで名付けられたレストラン。オスカーズは、彼が市長を退任した後の2007年に開店し以来、ラスベガスのダイニングシーンにおいて重要な存在とのことでした。

プラザホテルの象徴的なガラスドーム内に位置し

ダイニングルームからはフリーモントストリートの景色を楽しむことができます。

ステーキの種類は豊富で、フィレミニョンやニューヨークストリップ、プライムリブなどが揃っていました。

また、シーフードやサイドメニューも充実しており、手作りのカクテルも楽しめます。

特に、グッドマンのシグネチャーカクテル「ヒズオナー」は人気です。

オスカーズは「宇宙で最も幸せなステーキハウス」と

自称し、食事とサービスにおいても楽しい体験を提供することを重視しているとのこと。

スタッフはフレンドリーで、訪れる客に対して温かいおもてなしを提供していました。



## 7. ラスベガス デスバレー視察

デスバレー国立公園は、アメリカ合衆国のカリフォルニア州とネバダ州にまたがる、最も低く、最も暑く、最も乾燥した国立公園です。

この公園は、独特な地理的特徴と豊かな歴史を持っているとのことでした。

1849年、カリフォルニアの金鉱を目指していた一団が

デスバレーで迷子になり、彼らの一人が亡くなったことから「デスバレー(死の谷)」という名が付けられまとのこと。このエピソードはアメリカの西部開拓史の一部として語り継がれているそうです。

実際見てみると、人間の小ささまた、自分の悩みの小ささを痛感します。

自然の偉大さを、目の当たりにしました。



## 8. Oscar ステーキハウス厨房の視察

Oscar ステーキハウスは、厳選された食材を使用し、600度のグリルで完璧に調理された熟成肉を提供しています。

料理は、シンプルながらもグルメなタッチを加えたプレゼンテーションが特徴です。レトロなラスベガスの雰囲気を感じさせるもので、食事を楽しむだけでなく、視覚的にも楽しませてくれます。

厨房は、料理の準備が行われるオープンなスタイルで、訪れる客はシェフたちの技を間近で見ることができます。

オスカーステーキハウスのエグゼクティブシェフは、ベン・ジェンキンスです。彼は、ステーキとシーフードの分野で約20年の経験を持ち、特に熟成肉の調理において高い技術を誇ります。ジェンキンスシェフは、食材の選定から調理方法に至るまで、品質を重視した料理を提供することに情熱を注いでいるとのこと。

メニュー開発はベテランシェフのみで開発するのではなく、新米シェフの意見もすくいあげ、また、アルバイトスタッフの意見も参考にしたりと、全てのスタッフが携わっているそうです。だから、働き甲斐があり人が育って行くそうです。



## 9. ウィリアム・ハラー・カレッジ・オブ・ホスピタリティ (William F. Harrah College of Hospitality) 視察

ネバダ大学ラスベガス校 (UNLV) の一部として、ホスピタリティ教育のリーダーとしての地位を確立しています。

このカレッジは、50年以上にわたりホスピタリティ分野の教育を提供しており、特にラスベガスという観光とホスピタリティの中心地に位置することから、学生にとって多くの実践的な学びの機会を提供しています。

2018年に開設され、93,500平方フィートの広さを持つ

最先端の学習環境を提供していました。建物は、学生が将来の職場環境を体験できるように設計されており、ホスピタリティ業界のニーズに応えるための設備が整っていました。

厨房には、従来のレンジ、トップクラスのフードフード、最新のコンビネーションオープンなどが完備されており、さまざまな調理方法に対応できるようになっています。

教授の方針は「教壇に立つより現場で教える」との事。

教室は、生徒と教師がミックスしてコミュニケーションが取れるようにしているそうです。

教授が一番大切にしている事それは・・・

「NOと言わない！何でも挑戦させる事」

理由は、お客様第一、自分で考える事が出来る人間になる事が大切だそうです。

あとは、生徒を尊重する事！

これは仕事でも同じ事だと、私も思います。同感です！！



#### 10. ババガンブシュリンプにてさよならパーティー

ババガンブシュリンプは、映画『フォレスト・ガンブ』にインスパイアされたレストランで、店内には映画に関連する memorabilia や写真が飾られていました。

特に、映画の名シーンを再現した装飾が

多く飾られています。シーフードを中心に、特にエビ料理が豊富です。

ガーリックシュリンプやシュリンプバスケットなど、様々な調理法で提供されるエビ料理が人気でした。また、アメリカンスタイルの料理も取り揃えてありました。

そして・・・

今回の研修で得た事、勉強した事、感想を一人ずつ発表しました。

皆さんの発表からは「まず感謝」の言葉と「会社に戻り、即実行したい」など、

価値ある研修になった事と思います。



～おわりに～

今回の研修はアメリカロサンゼルスとラスベガス！

第一印象は「とにかく、町が元気！！」

研修で学んだことは、アメリカの調理のシステムは勿論、シェフや教授、学校や会社の方針、想いが素晴らしい！

そして、皆さん揃って「感謝」「尊敬」「思いやり」「笑顔」の言葉が出てきます。

そこには、一緒に勉強・働く人たちが、お互いに思いやりを持ち、常に相手の事、学校の事、会社の事、そしてその先の社会の事を考えて行動している。

参加したメンバーも、皆さん最後に口にした言葉は・・・

「初心に戻り、先輩後輩関係なく一緒に働く皆さんに、「感謝」「尊敬」「思いやり」「笑顔」を頭に入れ仕事をして行きたい！」そう言い合いました。

そして添乗員さんに「海外で仕事をしていくには、何が大切ですか？」と質問したところ、

「言葉が出来る・出来ないは関係なく、度胸がとても大切です！」

と教えていただきました！

私は根拠がない自信はありますが、度胸が足りない！添乗員さんのお言葉が胸に突き刺さりました。仕事とは「度胸」なのかもしれませんね。

そして東団長のお言葉の中にも常に「感謝」と言うお言葉がありました。

今回このような研修の機会を作って頂き、ありがとうございました。

東団長からは、たくさん勉強をさせて頂きました。

最後になりましたが、

今回研修に行かせて頂いたのは会社・社長・上司のおかげです。

そして、研修に行っている間、スタッフの皆さんが運営をしてくださったからです。

本当に感謝しております。

価値ある時間を過ごす事が出来ました。ありがとうございました！

必ず活かします！

