



Cooking



Fashion

# ODA TIMELINE

*Tokyo, Nakano*

Oct.2024 vol.7  
7,2024 vol.7

# ODA TIMELINE

*Tokyo, Nakano*



Confectionery



Kimono



## Summer Festa 2024.7.20

テーマは、「beginning～人間が消えた世界に広がる未来～」。  
 XX年後、「人類がいなくなった世界」は、一つの終わりでありながら同時に新たな始まりを意味する。  
 人間の消えた地球は再生し、未知の生命体が誕生するのか、それとも荒廃した大地が続くのか。  
 それは誰にも予測できない、未知の新世界の始まりを想像し、ファッションに落とし込む。

出稼

## PARIS

2024.3.4-3.9

### パリ研修旅行

2024年3月4日から9日までの4泊5日6年ぶりとなるパリ研修旅行を実施しました。  
 言葉が通じないときはスマホの翻訳アプリを駆使しコミュニケーションとなりながら、  
 参加学生の思いのプランで美術館やブランドショップを巡りました。  
 パリの建物の美しさや美術館のすばらしい作品に感動しあっという間に時間が過ぎていきました。

ルーヴル美術館

モナリザを見るために長時間並ぶこと。  
 実物はやはり特別な存在感。  
 建築と彫刻が一体になった内装は天井や壁も作品に合わせてデザインされた場所がたくさんあり、とても優雅な空間。

マレ地区

古本屋カフェ、アンティークショップ巡り

シテ島

ノートルダム大聖堂

モンマルトルの丘

サクレクール聖堂

## 韓国

### バイイングツアー

2024年7月16日から2泊3日の韓国バイイングツアーを実施しました。  
 参加したマーチャンダイジング専攻科の学生が東大門市場で現地の方に  
 交渉しながら買い付けを行いました。  
 学生が購入したこだわりの商品は実際にWEBショップで販売します。  
 販売情報は学校のSNS等でご案内しますのでぜひチェックしてみてください！

韓国

## ポップアップストア

### オープン

例年行っている「タンオウダの形を変え、20代に向けて学生が作り出した洋服を製作し、販売会を行います。」

販売日：2024年11月15日（金）  
 16日（土）

販売場所：世田谷区代沢2-29-1  
 下北沢駅から徒歩7分

詳しくは、学校のSNS等でご案内予定ですので、ぜひ卒業生の皆さんもお越しください！

### 卒業生の活躍

ファッション校2016年卒業の市川マカス知利さんが手掛けるブランド「MARCUS COWINGTON（マカス コビントン）」が2024年9月9日Rakuten Fashion Week TOKYOに初参加しました。  
 「特な自立ちたがり屋」をコンセプトに、自立つながら自由に乗しく、力強く上品にという独自のニュースタイルを追求されています。

ショーの動画はこちら ▶

※外部サイトのためリンク切れとなっている場合があります

# Kimono



クアラルンプールには映えスポットもたくさん。お互いにバシャリ!



マレーシアの伝統工芸「パテック(ろうけつ染め)」の染織体験。



白と青の美しい外装が特徴的なブルーモスクと内部までピンク色で統一されているピンクモスク。ビジョブを着用して見学。



ヒンデュー教の聖地バト・洞窟見学。野生のサルに囲まれながら登る272段の階段は、カラフルで人気の観光スポット。浴衣と草履で苦戦しながら散策。



現地学生との異文化交流会。

ワエルカムセレモニーやダンスパフォーマンスで歓迎してくださいました。まものショーや浴衣の着せ付け、最後には一緒に旗踊りを踊るなどお互いの文化を鑑賞しました。

現地の学生には(数)バイセル様よりご提供いただいた浴衣と帯をプレゼント。大変喜んでいただけました!



# SUMMER FESTA

2024.7.20

テーマは「鶴巻廻廊」。日本で古くから伝承される妖怪や化け物をイメージして、暑さを忘れるような不気味な世界感を表現しました。

ショーの動画はコチラ



## 竹久夢二 浴衣ショー

7月5日浅草神社にて、夢二プロジェクト実行委員会主催による生誕140周年を迎える竹久夢二メモリアルショー「夢二スタイルゆかた自慢コンテスト」と「浴衣ショー」が開催されました。宇佐美皇子先生を中心に企画が進められ、きもの校の講師の先生方や卒業生、在校生の協力により竹久夢二メモリアルコーディネートショーや浴衣スタイリングワークショップなど賑やかなイベントとなりました。



卒業生の活躍



KUALA LUMPUR CITY GALLERY

2024年6月24日から5日間のマレーシア研修旅行を実施しました。過去にはドイツやハンガリーなどヨーロッパを中心にしていた海外研修ですが、今回はアジアのマレーシアを訪れました。現地の学生に帯結びのパフォーマンスや日本語を披露し、きもの魅力を伝えました。マレーシアの伝統的な文化や工芸にも触れ大変有意義な経験となりました。



Malaysia 5days

マレーシア研修旅行

## 織田学園をご紹介ください

### 修士支援新制度（専門学校）

織田学園の専門学校4校は令和6年度に続き、令和7年度も文部科学省の修士支援新制度の対象校に認定されました。  
一定の要件を満たした学生が受けることができる給付型の奨学金や授業料・入学金が減免（還付）される制度です。

### ODA特別紹介制度（専門学校）

織田学園の卒業生・在校生のご紹介により学園の専門学校に入学される場合、ご入学される方は入学金の全額または半額が免除になる制度です。ご兄弟やお子様はもちろん、ご親戚の方、知人友人の方など、ご興味のある方がいらっしゃいましたらご紹介いただけますと幸いです。

### 修士支援新制度・ODA特別紹介制度についてのお問い合わせ先

織田学園事務局（入学相談課）  
TEL:03-3228-2111  
受付時間  
平日（祝祭日を除く）9:00～17:00

## イベントのご案内

2024  
11.23  
土・祝

各校で販売などのイベントを行います。  
懐かしい母校に遊びに来ませんか？  
卒業生の皆様のご来校お待ちしております！

時間等の情報は学園X(旧 Twitter)で  
ご案内予定です。



学園 Xはこちら

## FASHION

ファッション校

【作品展示】  
第7校舎

【学生作品展】  
第7校舎

学生が製作した作品を  
販売します



## KIMONO

さきの校

【卒業生コーナー】  
第8校舎

懐かしいショーの映像などを  
見ることができます

【有志学生企画】  
第8校舎

有志学生による企画を検討中です  
お楽しみに！



## COOKING

調理師校

【レストラン】  
第5校舎

日本料理・中国料理・  
西洋料理をレストラン形式で  
提供販売します

【パン・お菓子・お土産販売】  
第6校舎

色々な種類のパンやお菓子、  
お土産の瓶詰などを販売します



## CONFECTIONERY

製菓校

【パティスリー・オダ】  
第2校舎1階

レング坂商店会とのコラボケーキも販売します

【焼き菓子販売】  
中野駅北口改札前

北口改札を出てすぐのところの  
ブースで販売します



※写真は昨年の様子です  
※イベントの内容は変更となる場合があります

## 各種変更の お手続き



住所・氏名変更、本紙オダタイムラインの発送  
停止手続きはこちらの2次元バーコードまたは  
織田学園事務局  
【TEL:03-3228-2111】までご連絡ください。

## 卒業生近況情報・先生へのメッセージ募集！

卒業生の皆様の近況情報や先生へのメッセージを募集致します。2次元バーコードよりお気軽にお送りください。  
いただいた卒業生のお店等の情報は、学園X(Twitter)、facebookなどでご紹介させていただきます。



# Information

● お知らせ ●

## 高等専修学校よりご案内

(高等学校等就学支援金対象校)



### Oda特別入学制度（高等専修学校）

織田学園の各専門学校卒業生および在校生の  
二親等までの方は、入学金10万円が免除されます。  
詳しくは織田学園中野高等専修学校までお問  
い合わせください。 TEL:03-3228-2100

oda  
timeline

リニューアルしました！

卒業生の皆様と織田学園を  
繋ぐ「オダタイムライン」。  
各校の情報を増やし、  
デザインもリニューアルしました。

学園ホームページでも  
バックナンバーを見ることができます。



織田学園マスコットキャラクター  
おだっぴいLINEスタンプ発売中！



最優秀賞



### Lindwurm (龍)

井上 広宣

#### 作品ポイント

可能性に満ちた生命力と縁起の良さから「龍」をテーマにしました。鱗、ひとつひとつをくり抜いて貼り付けた点がポイントです。



優秀賞



### Tea Party

井藤 朱葉

#### 作品ポイント

タイトル通りのティーパーティーの一面面です。特に2段目のアイシングに力を入れて作ったので、見てほしいです。



入賞3位

### Rosearia

岡島 怜那

#### 作品ポイント

タイトルの日本語訳は「バラ園」です。私の好きな花であるバラをメインに3段目の仕上げにこだわって作りました。



入賞4位

### 幸せの蝶夢

西澤 吉春

#### 作品ポイント

とにかく「蝶」をきれいに作って、見せることを考えてデザインしました。学校で学んだ技術をしっかり活かしたいです。



入賞5位

### そら

陳 美都

#### 作品ポイント

この作品は「そら」を現わしていますが、見ていただき「自由」を感じてもらえたら嬉しい。特に気球は工夫して作りました。



特別賞

### benediction

黒木 桃海

#### 作品ポイント

煌びやかな結婚式で幸せを感じる花嫁を表現しました。幸せの色と呼ばれる黄色、オレンジを中心に使ったところがポイントです。

## Patisserie Oda

### 11月以降のパティスリー・オダのご案内

- 11月6日 **水** ケーキ
- 11月15日 **金** クレープ
- 11月23日 **土** ケーキ・クレープ
- 12月4日 **水** ケーキ
- 12月13日 **金** クレープ
- 12月18日 **水** ケーキ
- 2月8日 **土** 卒業制作展  
ケーキ・クレープ

毎回行列必至のパティスリー・オダ。今年度から1年生によるクレープ販売を開始しました!



※写真はイメージです

※毎回大変人気のため、午前中には売り切れる場合があります。また日程は変更となる場合がございますので、お越しの際は事前に製菓校ホームページやSNS等でご確認ください。

### バス研修旅行

2024年5月24日、1年生のバス研修旅行を実施しました。群馬県館林市にある日清製粉ミュージアムでは、日ごろたくさん使用している小麦や小麦粉について学び、午後は自主研修として川越散策をしました。



### 韓国学生受け入れ授業

製菓校では韓国からの受入授業を実施しています。韓国で製菓製パン等を学ぶ学生たちが丸一日、日本の製菓製パン技術を見学しながら実際に体験を行います。

### Messages from teachers



卒業生のみなさん、お元気ですか？  
製菓校は来年度から製菓本科と製菓専科に変わります。パティスリー・オダでは1年生のクレープ販売も行うことになりました！教職員一同陰ながら卒業生を応援しています。がんばってください。

# Cookings

ネギが届きました！



実習



完成！



グージェルとポタージュ



西洋料理の授業では『ホロホロ鳥のコンフィ ジャガイモのロースト九条ネギのデクリゼン』で使用。

## SDGsの取り組み



### 食品ロスの危機を救う！ 九条ネギ 救済プロジェクト

今年雨量が多き生育が早いため想定よりも大量に生産された静岡県産の九条ネギ。フードロスの解決を目指す株式会社Kukulcanの活動に賛同し、九条ネギを10kg購入。調理実習の授業で使用することで食品ロス削減プロジェクトに参加しました。

学生からは、『ネギをたくさん切るのが大変だった。』『トマトのへたを切るときや野菜の皮をむくときにきりぎりまで使用したりするよう日ごろからフードロスを意識したいと思う。』という声がありました。

織田学園では、SDGsの目標「つくる責任、つかう責任」をもとに食品ロス削減に努めています。

今後もSDG s目標達成のために次世代の食の世界を担う学生に向け、社会が抱える問題を自分ごととして捉えるための授業を行っています。

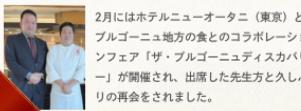
## 木下シェフ フランスレストランガイドから最優秀技術賞受賞！

卒業生でありフランス・ブルゴーニュ地方で「シャトー・ド・シトー」の総料理長を務める木下隆志シェフがフランス2大レストランガイドの一つ「ゴ・エ・ミヨ フランス版」から最優秀技術賞を受賞されました！  
2017年の「期待の若手シェフ賞」、2020年の「ベスト魚料理賞」に続き今回で3つめの受賞。  
2018年には、「ミシュランガイド・フランス」の星も獲得されています。

卒業生の活躍

「数十年前にも分からず憧れと好奇心だけで飛び込んだこのフランス料理界、グラン・シェフ達の惜しめない薫陶の元、伝統の継承と確信の上に今の自分があります。  
「nani gigantum umeris insidentes 巨人の肩の上にいる矮人」あまりに厳しかった修業時代のころの自分に声をかけてあげたい、《継続は力なり》続けていたら良い事があるよ。》  
初心を忘れず更なる上を目指してがんばります、フランス料理って素晴らしい。」

木下シェフのInstagramより



2月にはホテルニューオータニ（東京）とブルゴーニュ地方の食とのコラボレーションフェア「ザ・ブルゴーニュエスカパリー」が開催され、出席した先生方と久しぶりの再会をされました。



## Practice 販売実習

7月25日スイーツ・パンの販売実習を行いました。  
今回は冬限定だったケーキも販売。  
大変な量でしたが多くの方に越えいただきました！



竹内先生のオススメ

多くのトップパティシエに愛されているチョコレート「ヴァローナ」を使用したチョコムースの中にジューシーなマンゴーを入れた「マンゴーチョコムースケーキ」と、最高品質の香料であるシレンコロパニラとバナナの玉棟と呼ばれる「甘熟玉バナナ」を使った「バナナとパニラのバドケーキ」がオススメです！



## 野方警察署・中野警察署との災害時ボランティアに関する協定を締結



左から野方警察署長、今井校長、中野警察署長

2024年4月16日織田調理師専門学校と野方警察署・中野警察署は「大規模災害時における役務の提供に関する協定」を締結し、野方警察署にて調印式を執り行いました。  
これは、大規模災害時において野方警察署・中野警察署の要請に基づき、調理師校で有志を募り、被災者等に対する炊き出しボランティアの提供を行うものです。