

「東日本大震災からの復興を担う専門人材育成支援事業」実績報告書

1. 事業の概要

(1)事業名(全角30字以内)

地元産食材による郷土料理で復興に貢献する調理人材の育成

(2)メニュー・分野

メニュー		分野
○	(1) 専修学校等における中長期的な人材育成コースの ① 開発・実証	食・農林水産業
	(1) 専修学校等における短期専門人材育成コースの開 ③ 設・実証	
	(2) 専修学校等における就職支援体制の充実強化	—

「その他」分野名

(4)事業実施期間

契約日～平成25年3月15日

(5)事業の概要

【中長期的な人材育成コースの開発・実証】

観光業は、被災3県の主要産業の一つであり、重要な産業である。しかし、東日本大震災の発生によって、東北地方の観光地に大きな被害が発生するとともに、自粛の風潮や風評被害等によって、東北地方への観光客が激減した。現在は震災発生から2年以上が経過し、東北地方の観光業は持ち直しつつあるものの、今後さらなる支援が必要である。そのためには、観光の大きな目的の一つである「食」で地域興しをしていくことが効果的である。

そこで、本事業では、複数の専門学校が連携し、地元産の食材を用いた郷土料理やオリジナルスイーツのアピールにより、地域の観光地としての魅力を対外的に訴え、地域の振興につなげていく人材を育成する教育プログラムの開発を行った。開発した教育プログラムを、調理師やパティシエ等の関係団体と協力しながら宮城県内へ普及させ、岩手県、福島県へも広げ、全国的に教育機関以外に対しても積極的に成果の普及を図っていく。このようにして、被災地の観光業の復興に貢献する。

2. 文部科学省との連絡担当者

省略

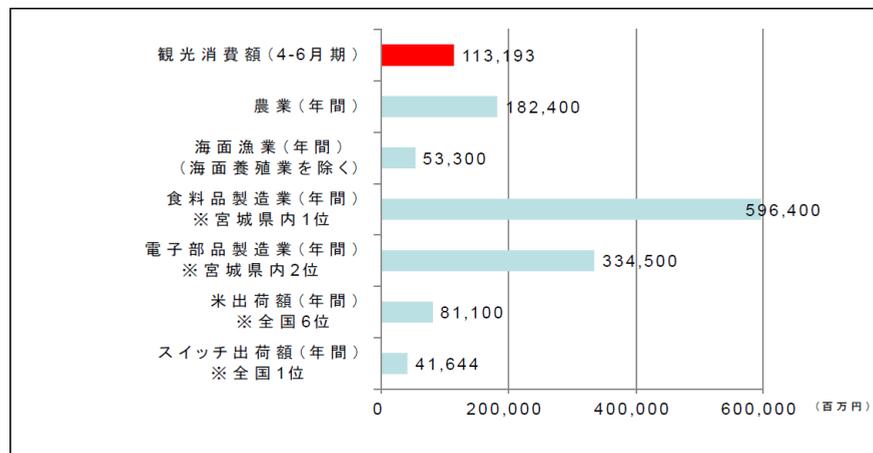
3. 事業内容の説明

(1) 事業の目的(全角500字以上)

【中長期的な人材育成コースの開発・実証】

・被災3県の観光業の状況

観光業は、被災3県において主要産業の一つであり、重要な産業である。実際、平成23年版観光白書によると、被災3県における観光消費額は、データとして利用可能な平成22年4月～6月期分のみと比較ではあるが、3県の主要な産業分野の年間出荷額に対して相当の規模があることが指摘されている。また、個別の産品とも比較すると、各県を代表する産品の年間出荷額を上回っていることもわかる。以下は、本事業が対象とする宮城県のデータであるが、岩手県、福島県でも同様のデータが示されている。



観光消費額と宮城県の主要な産業との規模比較

このように、観光業は被災3県においては地域経済に対する影響が大きいことがわかる。よって、被災3県において観光業が復興を遂げることができれば、被災地域の経済の復興や活性化に少なからず寄与を与えることが予想できる。

また、大震災発生以降、東北地方の観光地は、二次避難者や復興支援者の受入により例年以上の宿泊需要を得た地域がある一方、被災地から離れており、復興関連需要のない温泉地があるなど、状況は様々である。しかし、前者のような復興関連の宿泊需要があった地域においても、特需は既に剥落しつつあり、営業活動の空白や低下したサービス水準の回復等、今後、避難・支援者向け旅館から観光旅館への復帰に向けた課題は多い。受入地域、非受入地域ともに、観光需要の本格的な回復には至っていないものと考えられる(株式会社日本政策投資銀行『宿泊旅行を中心とした東北観光の課題と展望-震災の影響調査を踏まえて-』http://www.dbj.jp/pdf/investigate/etc/pdf/book1203_02.pdf)。

以上のことから、被災3県の観光地が、地域の特色をアピールして観光客を呼び戻すことが必要である。そこで、本事業では、地元産の食材を用いた郷土料理や新作スイーツ等のアピールにより、地域の観光地としての魅力を対外的に訴え、地域の振興につなげていく人材の育成に取り組んだ。これによって、被災3県の観光業を復興させ、地域経済の復興・活性化に貢献することが本事業の目的である。

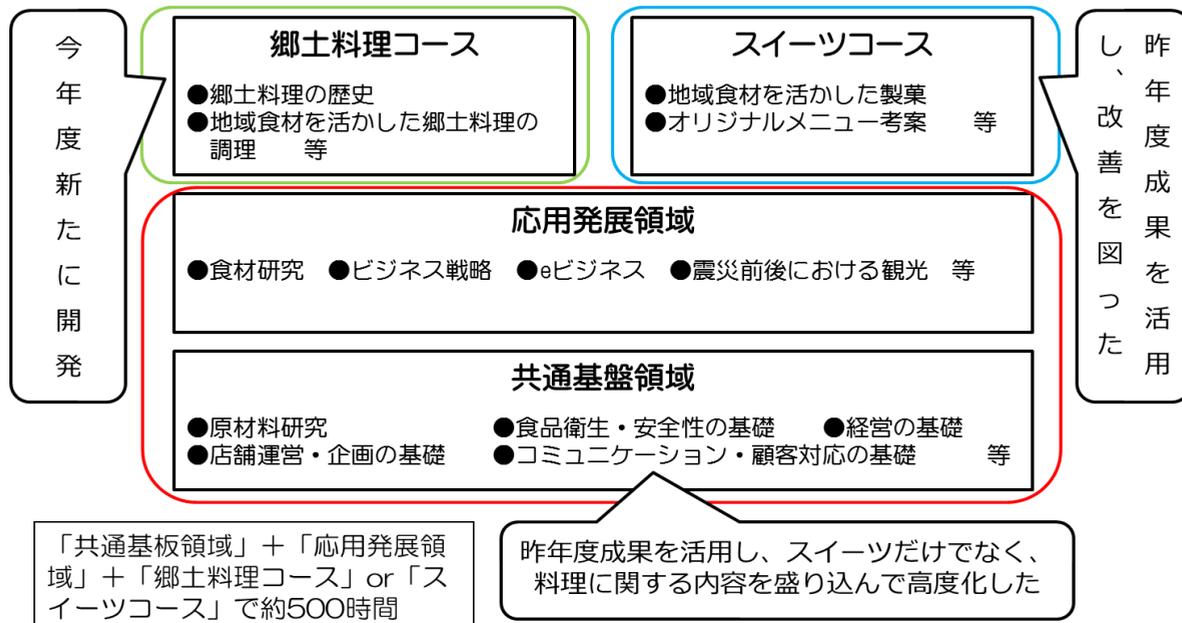
(2) 教育プログラム・教材の開発内容等

本事業で開発する教育プログラムは、地元産の食材を用いた郷土料理を調理し、それを対外的にアピールするために必要な知識やスキルを持つ人材を養成するものである。そこで、昨年度の事業成果であるオリジナルスイーツを新たに企画・開発し、製造・販売するために必要な知識やスキルを習得する教育プログラムと融合させ、新たに体系化された教育プログラムを開発した。

まず、宮城県産の食材を用いた郷土料理を調理し、対外的にアピールするために必要な知識やスキルを習得する内容として、以下のようなものを取り入れた。

- 1) 震災前後における東北地方の観光業の状況
- 2) 宮城県産の食材研究(農産物、海産物、その他)
- 3) 宮城県内の郷土料理
- 4) 郷土料理の効果的なアピールと観光誘致

また、本事業で対象とする人材は調理師となるので、調理師養成課程の科目も取り入れることにした。調理師養成課程で学習する科目として、食品学や食品衛生学等がある。これらは昨年度の事業成果である教育プログラムと共通する部分が多い。さらに、「郷土料理の効果的なアピールと観光誘致」に関しても、昨年度の教育プログラムに取り入れた「ビジネス戦略」や「eビジネス」等の科目が活用できる。このように、昨年度の事業成果を活用しつつ、今年度新たに開発する部分との整合性を取りながら、郷土料理の調理、及びオリジナルスイーツの企画・製造・販売を取り扱う教育プログラムを開発した。以下は、構築したカリキュラムの構成イメージである。なお、総学習時間数は、共通基盤領域、応用発展領域を履修し、郷土料理コース、またはスイーツコースのいずれかを選択するとして、約500時間となる。但し、これは飲食業界未経験者を想定した場合であり、飲食業の実務経験がある受講者の場合には、必要な講座のみを選択して受講することも可能な構成とした。



また、郷土料理の自己学習に活用できるよう、郷土料理レシピシステムも開発した。これは、ユーザーが郷土料理のレシピを登録し、他のユーザーと共有できるものである。登録されているレシピは誰でも閲覧できるため、実際にレシピに従って調理したりできる。閲覧したレシピには投票ができるようになっており、投票結果も表示されるため、例えば、より美味しい料理のレシピを自分で考案したりする動機づけとなる。

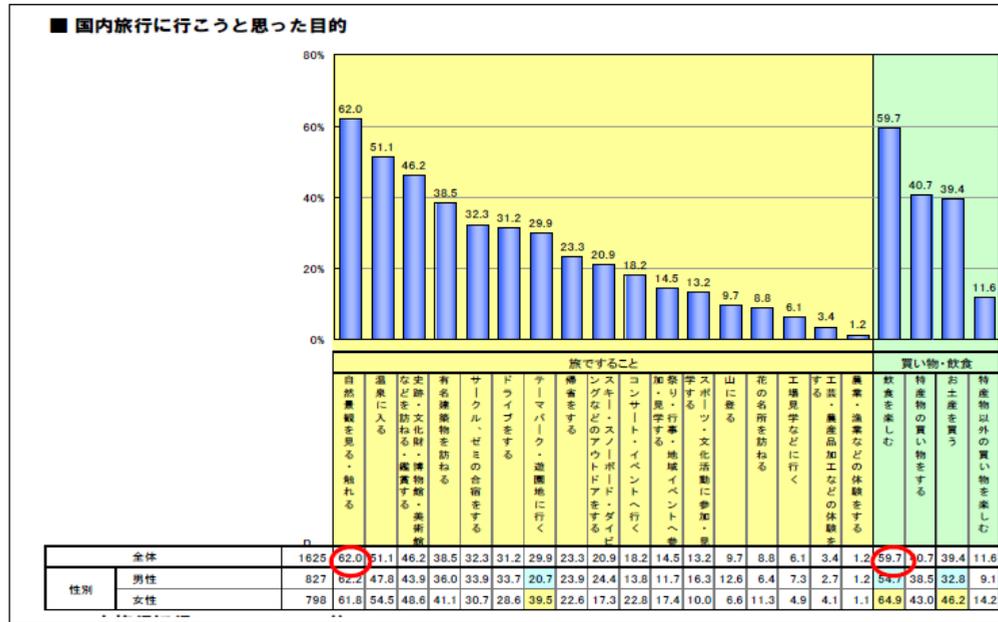


このシステムは、AndroidやiOSを搭載したスマートフォンでも動作するため、例えば、実際に調理をしながら、写真を撮りつつ、食べた後にまとめてレシピを入力する、という使い方も可能である。

(3)地域の人材ニーズの状況、事業の必要性等

・観光と食との関係

平成23年版観光白書では、国内旅行の目的として、「自然景観の体験」「温泉」「史跡・文化財の訪問・鑑賞」とともに、「飲食を楽しむ」「特産品の購入」も多く上げられていることが指摘されている。調査対象は日本全国の18歳から25歳の男女学生と若年層に限られるが、旅行の間の消費行動としては地域の資源と密接に関連したものになっており、地域の復興計画の策定においては、こうした要素を早期に取り込んでいくことが必要と提言されている。



・食による地域振興

地域振興として「B級グルメ」が各地で注目されているように、「食」による地域振興は一定の成果を上げている。しかし、B級グルメ以前からも、各地には多彩な郷土料理がある。例えば、農林水産省が平成19年度に選定した「農山漁村の郷土料理百選」(<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>)には、宮城県の郷土料理として「ずんだ餅」「はらこ飯」が選ばれている他、御当地人気料理特選として「牛タン焼き」が選ばれている。その他、「温麺(うーめん)」「ほっき飯」「仙台味噌」等、枚挙に暇がない。このような地元産の食材を用いた郷土料理やオリジナルスイーツ等のアピールにより、地域の観光地としての魅力を対外的に訴えることで、観光客を被災地に呼び戻し、地域の経済の復興につなげていくことができる。そのため、このような活動を通して地域の復興を担う調理師やパティシエが必要になってくる。

・本事業で実施した調査

本事業では、宮城県や岩手県を中心に、被災県の郷土料理の歴史やレシピ等に関する情報収集を行った。具体的には、実際に現地に赴き(一部取り寄せ)、郷土料理を食べ、ヒアリングをする、写真を撮るなどにより、調査した。郷土料理はレシピが必ずしもあるわけではないので、一部、得られた情報を基にレシピを起こした。調査で得られたレシピは、先述の郷土料理レシピシステムに収録し、教材化している。以下は、得られた郷土料理の件数である。

合計: 54件

宮城県: 11件 (仙台麩井、松島 牡蠣井、牛テール焼き、など)

岩手県: 34件 (ひつつみ、じゃっぱ汁、わんこそば、など)

福島県: 7件 (イカにんじん、いのはなご飯、紅葉漬け、など)

青森県: 2件 (ミソ貝焼き、鶏卵(けいらん))



仙台麩井



ひつつみ



イカにんじん



紅葉漬け

(4)実証講座等の内容

開発した教育プログラムの一部を実証講座として試行的に実施した。実施後にはアンケートによる評価を行った。開発した教育プログラムには、郷土料理コースとスイーツコースとがあるので、それぞれの効果を検証するために、調理学科の学生向けの講座と、製菓学科の学生向けの講座とで構成した。また、単に調理・製菓の内容だけでなく、原材料である米粉に関する講義や、マーケティングに関する講義・実習、さらには安全管理として放射能に関わる内容も扱った。概要は、以下の通りである。

【製菓学科の学生向け】

「米粉スイーツ製作体験実習講座」

- ・日時: 平成25年3月6日(水) 9:20~19:00
- ・会場: 仙台コミュニケーションアート専門学校 2号館
- ・対象者: 仙台コミュニケーションアート専門学校 製菓学科27名
埼玉ベルエポック製菓専門学校 製菓学科5名

・講座構成

午前

開講挨拶

- ①【講義】米粉について
- ②【講義・実習】マーケティング・店舗運営について

午後

- ③【実習】米粉を使った洋菓子制作実習(米粉を使ったクレープ、クッキー等、を製作)

【調理学科の学生向け】

「郷土料理製作体験実習講座」

- ・日時: 平成25年3月7日(木) 9:20~18:20
- ・会場: 仙台コミュニケーションアート専門学校 2号館
- ・対象者: 仙台コミュニケーションアート専門学校 調理学科26名

・講座構成

午前

開講挨拶

- ①【講義】郷土料理と観光のマーケティング
- ②【実習】郷土料理ワークショップ

午後

- ③【講義】放射能と食品
- ④【実習】地元食材を使った郷土料理製作実習(小松菜と人参のパウンドケーキ、根菜のトマト煮 はっと風、等を製作)

【実証講座の分析】

マーケティングに関するワークショップや、製菓・調理実習で、学生が積極的に参加する姿勢が見られた。また、製菓や調理に関して学習してきた内容を震災からの復興に関連づけて考えるようになったという意見が多かった。



小松菜と人参のパウンドケーキ



根菜のトマト煮 はっと風

(5)成果の普及・平成25年度以降の事業展開の予定(自校・他校・企業・団体・地域との関係)

本事業の成果の普及のために、成果発表会を、3月13日に仙台市で開催した。福島県、宮城県、岩手県の飲食業関係者、調理系学科を有する専門学校等に広く参加を呼びかけた。また、推進協議会参画校を中心に、製菓・調理師関係の教育機関に向けて事業成果の公開と普及を、報告書の配布等により推進した。さらに、インターネット上での普及方策等も検討した。宮城県内への普及からはじめ全国に向けて、製菓や調理師の関係団体の協力を得ながら、教育機関以外に対しても積極的に成果の普及を図っていく。

また、平成25年度以降は、推進協議会参画校や被災地の専門学校、高等学校、自治体、関連団体等と連携し、地元産の食材を用いた郷土料理や新作スイーツを名産品として全国にアピールする仕組みを構築する。その中で、宮城県、及び埼玉県内の調理師、パティシエ等が交流し、お互いの技術を学び合い、競い合うことができるよう、勉強会や発表会等のイベントの開催を検討する。郷土料理レシピシステムを用いたレシピコンテストも企画し、開催したい。

さらに、開発した郷土料理レシピシステムを、被災地を中心とした専門学校をはじめとする学校や自治体等に提供し、地元の人たちによる地元の郷土料理のデータベースを構築し、それを全国にアピールしていくことで、被災地に観光客を呼び戻し、被災地の復興・振興を支援していく。

4. 事業のスケジュール

	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	備考
協議会						○	○		○		3回とも仙台市で開催した
分科会							○	○			1月は3回開催
調査							→				
開発							→				
実証講座										○	仙台市で開催した
成果発表会										○	仙台市で開催した

5. 事業実施体制

(1) 推進協議会の構成

組織名	代表者	役割等	都道府県
学校法人埼玉福祉学園	大谷源一 理事	統括	埼玉県
埼玉ベルエポック製菓専門学校	飯塚洋一 事務局長	開発	埼玉県
仙台コミュニケーションアート専門学校	栗栖昭五 事務局長	実証	宮城県
宮城県産業技術総合センター	池戸重信 センター副所長	実証	宮城県
東京ベルエポック製菓調理専門学校	渡邊昭 校長	調査	東京都
札幌ベルエポック製菓調理専門学校	田辺敦 事務局長	調査	北海道
埼玉県洋菓子協会	大橋健二 会長	実証	埼玉県
宮城県洋菓子協会	目黒榮治 会長	実証	宮城県
岩手志援株式会社	鈴木勝美 社長	開発	岩手県

(2) 分科会の構成(設置は任意)

組織名	代表者	役割等	都道府県
学校法人埼玉福祉学園	大谷源一 理事	調査・開発分科会	埼玉県
埼玉ベルエポック製菓専門学校	飯塚洋一 事務局長	開発分科会	埼玉県
仙台コミュニケーションアート専門学校	栗栖昭五 事務局長	実証分科会	宮城県
宮城県産業技術総合センター	池戸重信 センター副所長	実証分科会	宮城県
東京ベルエポック製菓調理専門学校	渡邊昭 校長	調査分科会	東京都
札幌ベルエポック製菓調理専門学校	田辺敦 事務局長	調査分科会	北海道
埼玉県洋菓子協会	大橋健二 会長	実証分科会	埼玉県
宮城県洋菓子協会	目黒榮治 会長	実証分科会	宮城県
岩手志援株式会社	鈴木勝美 社長	開発分科会	岩手県

(3) 事業実施協力専修学校・企業・団体等

組織名	代表者	役割等	都道府県
宮城県洋菓子協会	目黒榮治 会長	実施支援	宮城県
埼玉県洋菓子協会	大橋健二 会長	実施支援	埼玉県
公益社団法人全日本司厨士協会	宇都部久俊 会長	実施支援	東京都
宮城県産業技術総合センター	池戸重信 センター副所長	実施支援	宮城県
株式会社ぐるなび	京極政宏 法人営業部門グループ長	実施支援	宮城県

(4)事業の推進体制(図示)

