

都道府県名	三重県	授与年度	平成 5 年度
学校種	高等学校	担当する教科等	家庭
教授内容	食物調理		
教諭の前職等	調理師専門学校教員	年齢	44 歳
内 容	対象学年 1学年～3学年 授業時間数(週コマ数) 17時間		
	<p>1.授与・採用経緯等</p> <p>平成6年度から食物調理に関する授業を専門的に行う教諭として採用された。当該高校では、平成6年度より従来の家政科を学科改編し、食物調理科を設置することとなった。食物調理科は入学時より、調理師の資格取得を目指す調理師コースと、時代のニーズに対応し製菓を中心とする食文化コースで構成された学科である。</p> <p>食物調理科で調理師の資格が取得できる学科を開設するには、高等学校であっても施設設備や、教育課程の他、教員に関しても厚生大臣(当時)の許可要件(調理師資格を有すること等)を満たす専任の教員が必要であった。本県の現職教員、また平成5年度に実施した採用選考試験の受験者及び合格者の中には許可要件を満たす者は皆無であったため、再度、家庭(食物調理)の教員を募集したところ、教育職員免許状は有しないが、許可要件を満たす人物が応募受験した。各種試験をしたところ、人物・識見共に優秀で、新しい学科を創るのに適任の人材であるので、特別免許状授与審査委員の意見を聴取した上、教育職員検定で合格を決定し、平成5年度に特別免許状を授与して平成6年度に採用した。その後、優れた実績を積み重ね、10年の有効期限が切れる平成15年度に再び特別免許状授与審査委員の意見を聴取し、再授与した。</p> <p>2.具体的教授内容・活動実績</p> <p>週17時間の授業を担当。主として「調理」の授業について、調理全般の技術指導を中心に以下の内容の実践的な指導を行っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調理の基礎・基本技術の習得を目的として、包丁研ぎ、野菜の各種切り方等の指導 ・だしの取り方等も含めた簡単な家庭料理実習 ・専門的な料理店で出される日本料理・中華料理・西洋料理実習 ・和洋中すべてのコース料理実習 等 <p>その他、専門学校教員時代の経験を生かし、就職先の開拓等積極的に取り組んでいる。また、プロの料理人になるための心構えや料理人の世界等の具体的な講話も生徒の意欲を高めるのに効果を発揮している。</p> <p>3.効果・課題</p> <p>食物調理科開設10年を経過した現在、専門学校や大学との連携、プロ職人の招聘を積極的に行い、専門調理師技術考査、ふぐ取り扱い資格試験、製菓衛生師国家試験などの高度で専門的な資格取得や各種料理コンクールへの挑戦、全国レベルのコンクールでの優勝など、専門的な知識・技能の習得に力を注いでいる。</p> <p>また、地域の料理教室やイベントなど、積極的に地域に出かけ、地域の食のリーダーの育成にも力を注いでいる。最近では、地元多気町や企業との連携のもと、特産品を用いた商品や調理方法の開発、研修店の運営、豆腐製造、製菓製造など実践的な企業教育を行っている。</p> <p>これらの成果は、特別免許状取得の教諭の存在が原動力となったものであり、本校の発展に大きく寄与している。</p> <p>4.その他</p> <p>資格取得に関する実践的な分野においては、特別免許状の教員の存在がますます必要になるのではないかと感ずる。また、学校の活性化の原動力にもなる。</p>		