

平成21年度「専修学校教育重点支援プラン」成果報告書

事業名	地産地消を推進する町興し調理師育成のための教育プログラム開発		
法人名	学校法人石川学園		
学校名	専門学校大育		
代表者	石川 正一	担当者 連絡先	石川 正剛 098-885-5330
1. 事業の概要			
<p>県内飲食業及びリゾートホテル等を目指す専門学校生を対象として、「地産地消を推進する町興し調理師」の育成プログラムを開発し、講義を行って人材育成の効果検証を実施した。</p> <p>より実践的な地産地消、及びそれを通じた町興しを推進する人材育成プログラムとするために、地産地消の目的や意義及び活動実態に関しては、各種調査を行ってリアルな情報を収集した。また食産業に従事する人間に求められるリテラシーや職業観、組織内において適切に考えや意見を発信するための行動マネジメントに関してもコンテンツに含めることで、当該分野で即戦力となる人材育成を目指した。</p> <p>実証講座を受講した31名からは高い評価を得た。</p>			
2. 事業の実施に関する項目			
① 開発したプログラム・教材・教育手法等の概要			
<p>実態調査内容を踏まえつつ、必要に応じ、県の調査レポートといった文献書籍を用い、11コマ24時間分の授業を開発した。</p> <p>教材の各ページには、講師が使用するティーチングノートを合わせて作成することで、広く使用に耐えうるものとした。</p> <p>教育手法としては、知識面の補完について講義形式を中心としつつ、適宜、10～15分程度の個人で行うアクティビティを織り込むことで参加型の教育を行う形にした。</p> <p>また全ての講義の後に、約4時間をかけて演習を行った。個人でのアクティビティに加え、グループで同一のテーマについて議論し、最後にグループ毎の発表を行っている。</p> <p>アクティビティや演習により、受講者は聞くだけではなく、必要に応じて意見を発信することを求められる授業形態であることから、主体的な参加を促す教材を開発した。</p>			
② ニーズ調査等（手法・期間・効果）			
<p>地産地消の実態調査としてリゾートホテル及びオーナーシェフの個店飲食店にて、ヒアリング形式の調査を実施した。</p> <p>量的な調査について、白書等の公知情報や文献情報を元に分析を行っていたため、ヒアリングにおいてはより実態的なノウハウや課題などに注力して把握を行った。</p> <p>その結果、地産地消の推進が集客にも貢献するという当初想定していたことに加え、需要</p>			

量の大きいホテルなどでは、供給の不安定さを補うためのメニュー上の工夫や、中華、フレンチ等様々な分野のシェフにまでもどのように理解を促し展開を行ったかといった実状について確認することが出来た。

③実証講座の状況

調理科に属する31名の学生に対し、開発した教材で講義を行った。
実証講座に際しては、受講者から理解度や教材に対する意見をアンケートで収集し、評価を得ると共に、今後の活用に向けたブラッシュアップ点などを分析した。調理師課程には下は16歳から、上は40歳まで受講生の年齢層（社会人経験幅）が混在する形になった。本事業が実践性に重きを置いていることから、受講生の社会経験のばらつきは進度や詳細説明について授業運営上の難点となった。今後実行していく上では、経験年数別のクラス分けなどが重要になると思われる。

④その他

教材の各ページには、ティーチングノートを付記することで、適切な授業運営を支援すると共に、当事業成果が広く活用されうるものとした。

3. 事業の評価に関する項目

①目的・重点事項の達成状況

実際に地産地消をビジネスの中で取り入れ、実践していく上での課題を乗り越えた産業界の実務者から情報収集を行い、教材開発に織り込んだことで、専門学校生が通常は卒業後、就業後にそれぞれの目で見つけて培う知見について、体系的にまとめることが出来た。またそのような教育コンテンツが、実証講座の反応を見ると、専門学校生に深く受け入れられたと考えられる。
実証講座に関しては8割以上の受講者が「満足できた」「理解できた」という評価を出している。

②事業の成果

当事業では、地産地消を推進する調理師を育成することで、地域産業の発展に寄与することのできる専門職業人を輩出することを狙いにしている。
しかしながら教材開発を深掘していく中で、調理師が行う地産地消の推進には、町興し・地域振興的な意味合いに加えて、食育基本法等で定められた食品関連従事者としての役割も重要であることが判明し、教材の中でも、食の安心安全に関する知識や、食育に関する内容を含めると共に、「調理師が外食という場で発信・啓蒙していくこと」の必要性を含めることにした。
実証講座を行った際に、調理師課程には下は16歳から、上は40歳まで受講生の年齢層（社会人経験幅）が混在する形になった。本事業が実践性に重きを置いていることから、受講生の社会経験のばらつきは進度や詳細説明について授業運営上の難点となった。今後実行していく上では、経験年数別のクラス分けなどが重要になると思われる。
また専門学校の生徒にとって、通常の資格取得のためのカリキュラムに加えて当事業のような卒業後に活用する教育コンテンツは高い関心を持って受け入れられた。今後も適宜授

業プログラムに織り込んで活用していきたいと考えている。

③次年度以降における課題・展開

今回の実証講座に参加した受講生の何名かからは、当事業で扱ったようなコンセプトを明確にした“地産地消外食”のようなものは、組織に就業している段階ではなかなか展開しにくいのではないかという声もあった。

一方で、将来的にオーナーシェフとしての開業を考えている学生も多く、地産地消を伝播させるような飲食店の出店について、あるいは地域外の人が観光で訪れた際に地産地消で訴求する飲食店の立案についてなど、個店として運営していくためにどのように地産地消の地域振興が展開できるのかといった開業に関するコンテンツに関しても要望があった。

④成果の普及

専門学校フォーラム2010で発表を行うことで、当事業及びその成果について、他校にも発信を行った。フォーラムの場でもいくつかの学校からは教材の共有や当事業で開発した教育プログラムの実行方法等について問い合わせを受け、対応を取っている。