

# 平成23年度「東日本大震災からの復旧・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)

地元産の果物・野菜を用いたスイーツ開発・販売による復興支援

### (2)メニュー・分野

	メニュー	分野
	1-① 産業界の高度化等において必要な専門人材育成のための人材育成コース試行導入等【短期】	
○	1-② 産業界の高度化等において必要な専門人材育成のための人材育成コース試行導入等【中長期】	⑦食・農業
	2 被災地においてニーズが高く供給が不足する分野の教育支援	
	3 専修学校等の就職支援体制の充実強化	—

「その他」分野名

### (4)事業実施期間

平成24年1月16日 ~ 平成24年4月30日

### (5)事業の概要

東日本大震災の地震や津波による建物の倒壊、及び震災に伴って発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故が原因となっている風評被害により、東北地方への観光客が激減した。平成23年6月の平泉の世界遺産登録や、7月に開催された「東北六魂祭」で多少持ち直したものの、観光地によって観光客数の回復度合いに大きな差が生じている。東北地方にとって観光は重要な産業であり、観光客を呼び戻し、観光を復興させることが震災から東北地方を復興させることにつながる。そのためには、地域の個性を打ち出したアピールが必要である。

そこで本事業では、複数の専門学校と飲食業界の関連組織等が連携し、被災地産の農作物を用いたスイーツを新たに企画・開発、製作・販売するために必要な知識とスキルを備えた人材を育成する教育プログラムを開発した。更に、その教育プログラムの一部を被災地で試行的に実施し、教育プログラムの妥当性や有効性の検証を行った。地元産の農作物を活かしたオリジナルスイーツの製作・販売ができる専門人材を育成することで、地域の観光地としての魅力を対外的にアピールし復興につなげていくことが狙いである。

## 2. 文部科学省との連絡担当者

省略

### 3. 事業内容の説明

#### (1) 事業の内容について(推進協議会における具体的な取組内容)

##### ① 教育プログラムの開発

被災地産の果物・野菜を用いたスイーツを新たに企画・開発し、製作・販売するために必要な知識・スキルを習得する教育プログラムを開発した。

カリキュラムの総学習時間数は452時間で、22の講座(学習ユニット)で構成されている。飲食業界未経験者の受講も可能であり入門・基礎レベルから段階的にスキルアップが図れ、経験者の場合には必要な講座を選択して受講できる組み立てになっている。内容的には、製菓・製パンなどの製菓衛生師課程の科目や地元産農作物に関する知識、販売に関する知識・スキル、インターネットに関する知識・スキルなどを習得する。

##### ② eラーニングの構築

教育効果を高めることを狙いとしてeラーニング、SNSコミュニティ等の学習支援環境も構築した。利便性の向上を図るべく学習支援環境はパソコンだけでなく、携帯電話やスマートフォンなどのモバイル機器からも利用できる仕様とした。

##### ③ 実証講座の実施

平成24年3月26日(月)～4月16日(月)に実証講座を実施した。3月26日に宮城県仙台市で集合研修を行い、その後eラーニングとSNSコミュニティ等による受講者の自己学習支援を実施した。実施後には教育プログラムの内容構成やレベルなどについて検証を行った。

#### (2) 教育プログラム・教材の開発内容等

##### ① 全体構成

この教育プログラムでは、製菓・カフェ業界で働くために必要な基礎知識とスキル、地元産の農作物を活用したオリジナルスイーツの製造・販売に際して求められる知識・スキルを習得する。

内容は以下の4つの項目を柱として組み立てられており、基礎を学ぶ共通基盤領域の講座と、それを土台に実践・応用技術を学ぶ応用発展領域の講座で構成されている。

製菓衛生師課程の科目	製菓実習、食品衛生などの学習内容
被災地の農作物に関する知識・スキル	ベジフル入門、原材料研究などの学習内容
販売に関する知識・スキル	マーケティング、販売、店舗運営などの学習内容
インターネット活用の知識・スキル	インターネット、eビジネスなどの学習内容

共通基盤領域の学習時間数は368時間、応用発展領域の学習時間数は84時間、トータルで452時間が標準想定である。

但し、前述の通り、これは飲食業界未経験者の想定であり、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

教育領域	概要	講座数・学習時間数
共通基盤領域	製菓・製パンの知識・技術、衛生管理、顧客対応などの知識・スキルについて学習する。	15講座 368時間
応用発展領域	地元産の食材を活かしたオリジナルスイーツの企画・製造・販売について学習する。	7講座 84時間
	合計	22講座 452時間

##### ② 共通基盤領域の講座群

共通基盤領域は、飲食業界の未経験者に対応するためのカリキュラム(講座群)である。ここでは、製菓や製パンなどに関する専門知識や製造技術、食の安全性・衛生管理に関する専門知識、顧客対応・コミュニケーションなどのスキルについて学習する。これにより、カフェスイーツ・ブレッドメニュー製造と販売、接客スキルを総合的に身に付け、即戦力として活躍できるレベルの専門知識・スキルの習得を図る。以下に講座名と概要を示す(抜粋)。

講座名	概要	学習時間数
原材料研究	製菓・製パン・ドリンクの原材料に関する知識を習得する。	6時間
食品衛生・安全性の基礎	食品衛生法規・食品加工時の衛生管理に関する知識を習得する。	12時間
経営の基礎	飲食製造業界・流通・マーケティング・財務・労務・事業計画に関する知識を習得する。	18時間
店舗運営・企画の基礎	店舗の企画から運営までの一連の業務、一日の業務に関する知識を習得する。	18時間
コミュニケーション・顧客対応基礎	職場内・顧客とのコミュニケーション技術、マナー、ホスピタリティ、クレーム対応、QSC、告知方法などの知識を習得する。	24時間
製菓技術基礎	製菓の基本技術・用具・器具の扱い方を学び、カフェスイーツの定番メニューを製造するスキルを習得する。	36時間
製菓技術応用	基本技術をもとに、更にレベルの高い製菓技術と皿盛のスキルを習得する。	24時間
製パン技術基礎	製パンの基本技術(仕込み・成形・焼成)について学び、カフェブレッドの定番メニューを製造するスキルを習得する。	30時間
製パン技術応用	基本技術をもとに、更にレベルの高い製パン技術と皿盛のスキルを習得する。	18時間

### ③応用発展領域の講座群

応用発展領域の講座では、共通基盤領域で学習した専門知識・スキルをベースに、地元の果物や野菜を活かしたオリジナルメニューの開発・活用について学ぶ。

講座名	概要	学習時間数
食材研究	地域特産の食材に関する知識、その食材を活かした製菓に関する知識を習得する。	6時間
地域食材を活かした製菓	地域特産の食材を活用したメニューをレシピに従って制作するスキルを習得する。	12時間
オリジナルメニュー考案・作成	地域特産の食材を活用したオリジナルメニューの企画・立案・試作・仕込みを行うスキルを習得する。	24時間
ベジフル基礎	野菜の特徴や製菓に活かす方法に関する知識を習得する。	12時間
ビジネス戦略	エリアマーケティングや販売戦略立案、プロモーションなどに関する知識と実践スキルを習得する。	18時間
IT基礎	インターネットなどを活用する上で前提となるITの基礎知識を習得する。	6時間
eビジネス	インターネットを使った販売や店舗PRの方法などに関する知識を習得する。	6時間

### ④eラーニング

集合教育の教育効果・学習効果の向上を目的としてeラーニングを構築した。eラーニングには以下のような機能・コンテンツが実装されている。受講者の自己学習、受講者同士や講師と受講者間での情報共有や情報交流をサポートすることで、効果的・効率的な学習を促進する。なお、eラーニングはパソコンからだけでなく、携帯電話やスマートフォンといったモバイル機器からも利用可能な仕様となっている。これにより「いつでも」「どこでも」「手軽に」アクセスできる利便性の向上を図っている。

#### ○eラーニング

講座の内容に関する問題演習で知識の定着を支援する。

#### ○コミュニティ

SNSのコミュニティで情報共有や人的交流を促進する。

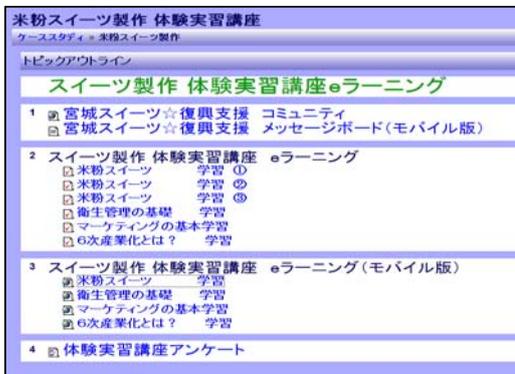
#### ○メッセージボード

メッセージのやり取りを通して迅速な情報交換を行う。

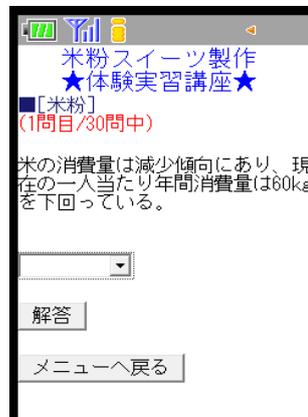
#### ○アンケート

講座についての感想や意見を収集・自動集計する(改善に役立てる)。

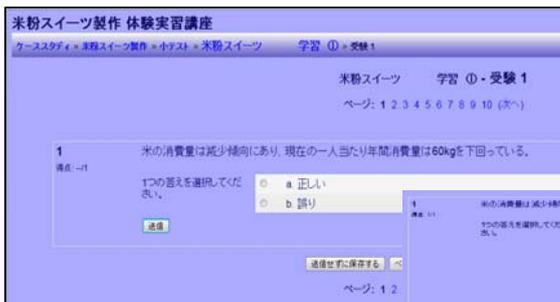
#### ▼eラーニングトップメニュー画面



#### ▼eラーニング問題画面(携帯版)



#### ▼eラーニング問題画面(PC版)



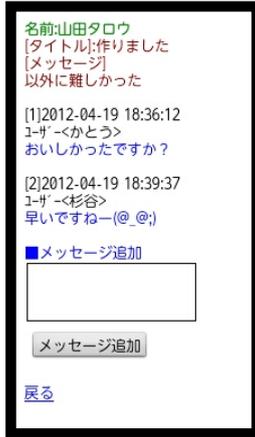
#### ▼eラーニング解説画面(PC版)



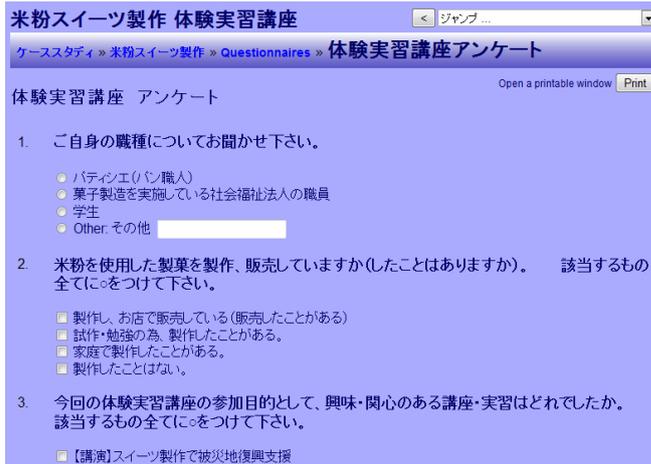
▼コミュニティ画面(PC版)



▼メッセージボード画面(スマホ版)



▼アンケート画面(PC版)



(3)実証講座等の内容

実証講座として「米粉スイーツ制作体験実習講座」と「米粉スイーツ成果発表会」を行った。「米粉スイーツ制作体験実習講座」はスイーツの食材としての米粉に対する理解を深め、米粉によるスイーツの製作を実習形式で体験する内容である。「米粉スイーツ成果発表会」は実習講座で制作した米粉スイーツの試食評価と事業成果の報告である。以下に実証講座実施の概要を示す。

- ①実施期間 平成24年3月26日～4月16日  
3月26日に「米粉スイーツ制作体験実習講座」を実施。  
その後、eラーニング・SNSコミュニティ等による受講者の自己学習。  
4月16日に「米粉スイーツ成果発表会」を実施。

- ②実施場所  
宮城県仙台市(「米粉スイーツ制作体験実習講座」)  
埼玉県大宮市(「米粉スイーツ成果発表会」)

- ③実施内容  
「米粉スイーツ制作体験実習講座」  
1) スイーツ制作で被災地復興支援  
2) 米粉について  
3) 食品衛生管理について  
4) マーケティング・店舗運営について  
5) 第6次産業化について  
6) 米粉を使った制作実習  
7) パソコンを使ったeラーニングとmixilについて  
「米粉スイーツ成果発表会」  
1) 米粉スイーツ試食評価  
2) 事業成果報告

▼講義「米粉について」の様子



▼実習「米粉を使った制作実習」の様子



▼実習で制作したスイーツ





#### (4)事業実績について(地域の人材ニーズに対しての具体的な事業成果)

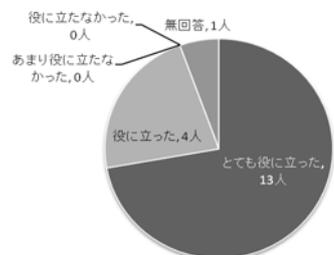
教育プログラム開発では、飲食業界未経験者レベルからオリジナルスイーツ製作まで段階的にスキルアップできる教育内容をカリキュラム化することができた点がひとつの成果である。講座単位のユニット構造であり、カリキュラムを様々なバリエーションに再編し実施することができるため、多様な教育ニーズにも対応可能という利点もある。

一方、実証講座では、教育プログラムの内容が受講者のニーズと合致していることや、受講者の高い満足度を確認することができた点が成果である。例えば、「米粉を使った製作実習」の役立ちについてはほぼ全ての受講者が「役立つ」と回答している。また、オリジナルスイーツの企画・製作だけでなく、マーケティングや店舗運営といったマネジメント領域のテーマも取り上げたが、これらも非常に好感を持って受け止められていた。

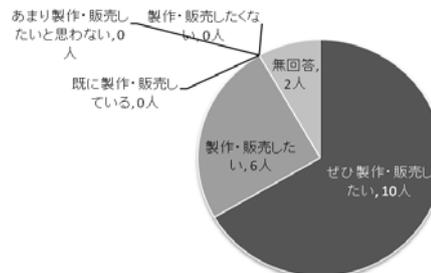
米粉を使った製菓への取り組みについてもほぼ全員が「製作・販売したい」と答えており、当初の狙いは概ね達せられたものと考えられる。

改善点ではないが、今回の実証講座では受講者によるオリジナルスイーツの製作に十分な時間が確保できなかったため、その点の検証が今後の課題である。講座の本格的な実施に向けて内容構成や時間配分などの検討を進めていきたい。

▼受講者アンケート「米粉を使った製作実習は役に立ったか？」



▼受講者アンケート「米粉を使ったスイーツを製作・販売したいか？」



#### (5)成果の普及・平成24年度以降の事業展開(自校・他校・企業・団体・地域との関係)

開発した教育プログラムには汎用性がある(被災地以外の地域でも実施可能)ので、被災地三県その他、本事業の推進協議会に参画した専門学校をはじめとする製菓・製パンの教育機関への事業成果の公開と普及を推し進めていきたい。また、製菓・製パンの業界組織などの協力を得る形で、教育機関以外に対しても積極的に成果の公開に努めていく。

平成24年度以降は推進協議会に参画した専門学校等と被災地の高等学校、自治体、関係団体で連携し、被災地の食材を利用した、新たな名産品を生み出し全国にアピールする仕組みの構築を検討したい。具体的には、地元の祭等のイベントに参加してスイーツを売り出す等、地域活動とのコラボレーションを図って地域のアピールに貢献する等の取り組みを想定している。そのためには、本事業の推進協議会の構成機関を母体として、新たに地域の関連組織・団体等との協力体制の構築を図っていくことが直近の課題になると考えられる。

#### 4. 事業のスケジュール

	1月			2月			3月			4月		
	上旬	中旬	下旬									
協議会				○			○				○	
分科会					○			○	○			
調査												
開発												
実証講座												
成果発表会											○	

#### 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
埼玉ベルエポック製菓専門学校	飯塚洋一 事務局長	統括	埼玉県
仙台エココミュニケーション専門学校	栗栖昭五 事務局長	実証	宮城県
東北文化学園大学	佐藤紀子 准教授	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	開発	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	開発	北海道
宮城県洋菓子協会	目黒榮治 会長	開発	宮城県
埼玉県洋菓子協会	大橋健二 会長	開発	埼玉県
野菜ソムリエ協会 仙台支社	福井栄治 理事長	実証	宮城県
財団法人健康・生きがい開発財団	藤村宣之 事務局長	実証	東京都
IT人材育成事業者協議会	加藤正彦 会長	開発	東京都

##### (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
埼玉ベルエポック製菓専門学校	飯塚洋一 事務局長	開発・実証分科会	埼玉県
仙台エココミュニケーション専門学校	栗栖昭五 事務局長	実証分科会	宮城県
東北文化学園大学	佐藤紀子 准教授	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	開発分科会	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	開発分科会	北海道
宮城県洋菓子協会	目黒榮治 会長	開発分科会	宮城県
埼玉県洋菓子協会	大橋健二 会長	開発分科会	埼玉県
野菜ソムリエ協会 仙台支社	福井栄治 理事長	実証分科会	宮城県
財団法人健康・生きがい開発財団	藤村宣之 事務局長	実証分科会	東京都
IT人材育成事業者協議会	加藤正彦 会長	開発分科会	東京都

(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	東京都
野菜ソムリエ協会	福井榮治 理事長	実施支援	宮城県
財団法人健康・生きがい開発財団	辻哲夫 理事長	実施支援	東京都
IT人材育成事業者協議会	鳥海豊彦 事務局長	開発支援	東京都
株式会社コラボレート研究所	青木博 代表	開発支援	東京都

(4)事業の推進体制(図示)

