令和７年度「専門職業人材の最新技能アップデートのための専修学校リカレント教育推進事業」

『EdTech を活用した京料理・和食・日本料理等調理分野の職業人を対象とした

人材育成リカレントプログラムの実証事業』

成果報告書

令和７年２月

学校法人　大和学園
京都調理師専門学校

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

目次

１．事業概要

１．１－事業の趣旨・目的・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ３
１．２－実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ４
１．３－全体スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ５
１．４－構成機関・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ６
１．５－メンバー一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ８

２．事業成果について

２．１－各委員会の開催・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ１０
２．２－動画コンテンツの制作・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ１４
２．３－リカレント教育紹介パンフレット第２版の制作・・・・・Ｐ１７
２．４－Ｗｅｂサイトの制作およびＷｅｂ広告の展開・・・・・・Ｐ１７
２．５－第３期プログラムの開講・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ１８
２．６－地域連携型リカレント（宮津市）・・ ・・・・・・・・・Ｐ２０
２．７－先行事例調査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ２１

３．次年度に向けて・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・Ｐ２１

１．事業概要

１．１－事業の趣旨・目的

調理師を始めとするホスピタリティ産業界は人手不足における課題が取りざたされている。このような状況の中で、職業教育という点に焦点を当てて独自プログラムを開発し、従来の調理師養成教育に破壊的イノベーションを起こす新たな価値を創造し、人づくりに貢献することで、業界の発展に寄与できると考えている。米国ではミネルバ大学のように実キャンパスをもたないシステムで高い教育実績をあげている教育機関もあり今後ますます従来の教育の枠組みに捉われず、目まぐるしく変化する環境や新しい技術にスピード感を持って適応していくことが必要である。そしてSociety 5.0時代に向けて調理人として活躍していくうえで必要な知識や能力を整理し、その知識や能力を身に付けるための独自プログラムも必須である。本校が所在する京都府では、2023年3月に文化庁の京都移転が行われ、さらには京都府や京料理の料理人と教育機関とが連携し「京料理」が文化庁の登録無形文化財に登録されるなど食を通じた文化振興と継承の機運が高まり、食を通じた地域活性化や観光誘客への期待が高まっている。つまり「食」を活かした地域活性化をめざすにあたっては、「食」に従事する担い手の継続的な確保・育成も大変重要であるとも言える。

以上のポイントを背景に、調理師養成分野、特に京料理・日本料理・和食の職業人の人材養成における新規プログラム開発という点で職業教育におけるサービスイノベーションを起こすべく、本事業を通じてEdTechを活用した実践的な短期集中型リカレント職業教育プログラムを開発する。そして事業成果を京都府域、京都市内の調理業界をはじめとする我が国の食関連産業の担い手育成や人材確保、食文化の継承・発展につなげる。

１．２－実施体制

実施体制は以下の通りとした。

①事業運営委員会

事業全体・事業に関する諸研究に関する情報収集や事業運営や予算・実績管理に関すること、各委員会との調整に関すること等について統括する。

②カリキュラム検討委員会

社会の仕組みが大きく変わり、フードサービス産業界から求められる人材像も変化を続けるため、それに応じたカリキュラムの作成や教育課程の編成は課題である。そのため、本事業には「カリキュラム検討委員会」を設置し、上述の課題の改善を行う。なお、本委員会ではSociety5.0時代を生き残るに相応しいカリキュラムを編成するため、業界でも先端的な人材育成を行っている事業所や京都を代表する老舗企業に参画を要請した。さらに、京都府内に所在する調理業界に関連する公益法人や学会等からも委員を招聘することで、様々な角度からカリキュラムを整理する。また、一定の実務経験を持ったバックグラウンドのプログラム参加者を確保するため、参画企業・団体の従業員（構成員）に対しても幅広く参加を呼びかけ、受講生募集にもつなげる。

③第三者評価委員会

実際の教育現場で出た成果や知見について、外部委員を招聘し、幅広く意見を聴取、集約することで、その後のプログラム改善、実証・研究の質向上に活かす。また、行政（京都府・京都市・宮津市）と連携し、本事業による成果を広く周知させるため、各自治体における地域社会の課題解決につなげるための公開講座などの研修会の企画についても行っていく。

〇教育機関

京都調理師専門学校を主幹校とし、栄養士、管理栄養士を養成する京都栄養医療専門学校、パティシエを養成する京都製菓製パン技術専門学校と連携する。リカレント教育プログラムを新たに開発、効果検証する。本事業では、実績あるカリキュラムを軸に高等教育機関としての指導ノウハウ、人的リソースを上手く活用することで、事業を通じて、対象者に向けた必要な知識や能力を習得するためのカリキュラムを新規に開発、PDCAサイクルの循環を通して改善し、教育の質保証と向上を図る。

〇企業・団体

外部評価として様々な意見の提言を求める企業・団体と、実際のカリキュラムに対して現場の事業所の立場から意見を述べる企業・団体の2種類に区分する。委員会では実際に企業が必要としている「身に付けるべき力・スキル」を明らかにし、企業からのニーズを踏まえて具体的なカリキュラムへ反映する。

〇行政機関、その他

京都府・京都市・宮津市や各業界団体が抱えているホスピタリティ業界の課題等を踏まえた助言を得る。

１．３－全体スケジュール（令和６年度）

※期間：令和６年５月～令和７年３月

（1）会議体について

・事業運営委員会の開催
・カリキュラム検討委員会の開催
・第三者評価委員会の開催

（2）プロジェクトについて

①	会議体の運営（3 種）
②	動画コンテンツの制作（魅力発信、技術動画、成果 PR）
③	リカレント教育紹介パンフレットの制作
④	Ｗｅｂサイトの制作およびＷｅｂ広告の展開
⑤	第３期プログラムの開講（すし）、宮津市での事業展開
⑥	先行事例調査

※プロジェクトに関する具体的な成果については後述。

（3）開発した講座の概要

①名称　taiwa すしアカデミー2025

②講座に関する基本情報

基本情報	内容・目標等
対象とする職業・分野	調理・飲食店関係者
学習ターゲット、 目指すべき人材像	・調理業界への就職・転職を目指している方 ・飲食業界の料理人／スタッフとしてスキルアップをしたい方 ・京都のユニークな実務家・起業家・経営者の話を聞きたい方 ・「すし」が好きで、理解を深めたい方
プログラム受講後に想定される受講者のキャリア・受講者が目指す姿	すしに関する基礎知識と技術を得て現場で実践できる
開発するプログラムの目標受講者数（１期間あたり）	12 人
開発するプログラムの想定総授業時数（１期間あたり）	20 時間
開発するプログラムの想定受講期間（１期間あたり）	３か月
ｅ-ラーニングの実施の有無	有

１．４－構成機関

（1）構成機関（機関として本事業に参画する学校・企業・団体等）

構成機関（学校・団体・機関等）の名称		役割等	都道府県名
1	京都調理師専門学校　◎	統括 ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発 ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
2	京都栄養医療専門学校	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
3	京都製菓製パン技術専門学校	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
4	京都大学　経営管理大学院	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
5	京都府立大学	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
6	京都府立京都高等技術専門校	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府

（2）企業・団体

名称		役割等	都道府県名
1	有限責任監査法人トーマツ	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	大阪府
2	ラ・キャリエールクッキングスクール	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
3	株式会社菊乃井	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
4	株式会社熊彦	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
5	株式会社平八茶屋	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
6	株式会社木乃婦	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
7	株式会社ブライトンコーポレーション	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
8	株式会社松井旅館　本館	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
9	株式会社辰馬コーポレーション	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
10	株式会社京都ホテル	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
11	株式会社近鉄・都ホテルズ	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
12	公益社団法人京のふるさと産品協会	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
13	一般社団法人京都食文化協会	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
14	特定非営利活動法人日本料理アカデミー	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
15	京都府調理師会	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
16	和食文化学会	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府

（3）行政機関・その他

	名称	役割等	都道府県名
1	京都府 商工労働観光部	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
2	京都市 産業観光局 観光 MICE 推進室	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
3	京都府生涯現役クリエイティブセンター	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ検討・開発	京都府
4	宮津市 産業経済部 商工観光課	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
5	一般社団法人京都府専修学校各種学校協会	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
6	公益社団法人京都府観光連盟	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府
7	公益社団法人京都市観光協会	ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ評価	京都府

１．５―メンバー一覧【敬称略】

―事業運営委員会

	氏名	所属・職名	役割等	都道府県名
1	田中 幹人	学校法人大和学園 副理事長	委員長	京都府
2	奥村 知史	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 副校長	副委員長	京都府
3	伊井 紗央里	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 就職部 主任	委員	京都府
4	田中 栄一郎	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 就職部	委員	京都府
5	池田 隆二	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 新規事業･イノベーション推進室 室長	委員	京都府
6	丸岡 文有	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 教務部 部長	委員	京都府
7	安部 典子	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 教務部 次長	委員	京都府
8	杉山 洋	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 広報渉外部 部長	委員	京都府
9	松村 美咲	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 教務部	委員	京都府

―カリキュラム検討委員会

	氏名	所属・職名	役割等	都道府県名
1	田中 幹人	学校法人大和学園 副理事長	委員長	京都府
2	奥村 知史	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 副校長	副委員長	京都府
3	伊井 紗央里	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 就職部 主任	委員	京都府
4	田中 栄一郎	学校法人大和学園 京都調理師専門学校 就職部	委員	京都府

5	池田　隆二	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　新規事業・イノベーション推進室　室長	委員	京都府
6	丸岡　文有	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　教務部　部長	委員	京都府
7	安部　典子	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　教務部　次長	委員	京都府
8	椿谷　真一	株式会社ブライトンコーポレーション　京阪総務人事課 課長	委員	京都府
9	前田　志津江	京都府生涯現役クリエイティブセンター事務局長	委員	京都府
10	鳴川　明展	松井本館・松井別館花かんざし　総料理長	委員	京都府
11	辰馬　雅子	株式会社辰馬コーポレーション　代表取締役	委員	京都府
12	増尾　善彦	株式会社京都ホテル　総務人事部　人事課 シニアマネージャー	委員	京都府
13	村井　剛介	株式会社近鉄・都ホテルズ　ウェスティン都ホテル京都　運営管理部　部長	委員	京都府
14	村田　知晴	株式会社菊乃井　専務取締役	委員	京都府
15	栗栖　基	株式会社熊彦　代表取締役	委員	京都府
16	園部　晋吾	株式会社平八茶屋　代表取締役	委員	京都府
17	高橋 拓児	株式会社木乃婦　代表取締役	委員	京都府
18	仲田　雅博	学校法人大和学園　ホスピタリティ産業振興センター長	委員	京都府

―第三者評価委員会

氏名		所属・職名	役割等	都道府県名
1	田中　幹人	学校法人大和学園　副理事長	委員長	京都府
2	奥村　知史	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　副校長	副委員長	京都府
3	伊井　紗央里	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　就職部　主任	委員	京都府
4	田中　栄一郎	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　就職部	委員	京都府
5	池田　隆二	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　新規事業・イノベーション推進室　室長	委員	京都府
6	丸岡　文有	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　教務部　部長	委員	京都府
7	安部　典子	学校法人大和学園　京都調理師専門学校　教務部　部長	委員	京都府
8	平本　毅	京都府立大学　准教授	委員	京都府

9	若林　直樹	京都大学経営管理大学院　教授	委員	京都府
10	飯尾　貴之	京都市　産業観光局　観光 MICE 推進室　観光誘客誘致課長	委員	京都府
11	四辻　清美	公益社団法人京都府観光連盟　専務理事	委員	京都府
12	西田　剛	京都府　商工労働観光部　観光室　室長	委員	京都府
13	前田 繁	宮津市　産業経済部　部長	委員	京都府
14	橋詰　彩佳	一般社団法人京都府専修学校各種学校協会　事務局	委員	京都府
15	南 隆博	公益社団法人京都市観光協会　担当部長	委員	京都府
16	大澤 一人	京都府立京都高等技術専門校　訓練企画課　課長	委員	京都府
17	安原健史	公益社団法人京のふるさと産品協会　理事長	委員	京都府
18	小笹　貴夫	京都府調理師会　会長	委員	京都府
19	阿良田 麻里子	和食文化学会　理事	委員	滋賀県
20	三宅　宏	元キッコーマン食品株式会社　顧問、アントレプレナーシップ塾長	委員	東京都
21	仲田　雅博	学校法人大和学園　ホスピタリティ産業振興センター長	委員	京都府

２．事業成果について

２．１－各委員会の開催

（1）事業運営委員会

本事業の円滑な推進および進捗管理を目的として、2025 年度は計 7 回の事業運営委員会を開催した。各委員会では、動画・パンフレット等の制作物の進捗確認、リカレントプログラムの運営状況、最終年度を見据えた自走化に向けた方向性について協議を行った。

6 月以降の委員会では、技術動画・魅力発信動画の制作スケジュール、取材調整、二次利用を見据えた活用方法について確認を行うとともに、taiwa すしアカデミー2025 の募集・運営方針について議論した。また、宮津市における地域連携型リカレントプログラムの実施内容や時期についても協議を行い、地域特性を踏まえた柔軟な運営方針を整理した。

9 月以降は最終年度としての位置づけを明確にし、各制作物を年内に完成させること、プログラムの成果を次年度以降の自走型事業へ接続することを共通認識として確認した。あわせて、キャリア形成促進プログラムや教育訓練給付制度への申請状況について共有し、制度的な裏付けを持った継続展開の可能性についても検討を行った。各委員会での議事などは後述の通りである。

―事業運営委員会①
＜日時＞　2025 年 6 月 23 日（月）
＜議題＞
・2025 年度事業進捗確認
・各制作物（動画、パンフレット）の進行状況
・taiwa すしアカデミー2025 および実証講座の実施計画
・宮津市における短期集中型リカレントプログラムの実施方針
・昨年度の関連カリキュラムに関するキャリア形成促進プログラム申請状況

―事業運営委員会②
＜日時＞　2025 年 8 月 1 日（金）
＜議題＞
・第三者評価委員会・カリキュラム検討委員会の合同開催計画
・技術動画の撮影計画および撮影体制の調整
・パンフレット・インタビュー取材の進捗確認
・taiwa すしアカデミーの募集方針
・宮津市特別リカレントの準備状況
・先行事例調査（首都圏）の計画

―事業運営委員会③
＜日時＞　2025 年 9 月 3 日（水）
＜議題＞
・第三者評価委員会・カリキュラム検討委員会の合同開催計画

・動画・パンフレット制作進捗
・taiwa すしアカデミー2025 の募集・運営状況
・宮津市特別料理講習会の実施計画
・先行事例調査の詳細

―事業運営委員会④
＜日時＞　2025 年 9 月 22 日（月）
＜議題＞
・制作物（動画・パンフレット・PR）の年内完成に向けた進捗確認
・taiwa すしアカデミー2025 の受講者選定結果および運営体制
・宮津市料理教室および銀閣寺大西様との連携リカレント事業の実施確認
・先行事例調査の実施報告

―事業運営委員会⑤
＜日時＞　2025 年 10 月 14 日（火）
＜議題＞
・taiwa すしアカデミー2025 対面実習の実施状況
・宮津市特別料理講習会および実践 SUSHI キャリアコースの進捗
・事業最終年度における課題整理

―事業運営委員会⑥
＜日時＞　2025 年 11 月 12 日（水）
＜議題＞
・最終成果物（動画・パンフレット・Web）の完成状況確認
・taiwa すしアカデミー2025 および宮津市料理講習会の実施報告
・実践 SUSHI キャリアコースの募集対応
・中間・最終報告書作成スケジュール確認
・最終年度総括および自走化に向けた整理

―事業運営委員会⑦
＜日時＞　2025 年 12 月 18 日（木）
＜議題＞
・最終成果物（動画・パンフレット・Web）の完成状況確認
・taiwa すしアカデミー2025 および宮津市料理講習会の実施報告
・中間報告書進捗スケジュール確認
・最終報告書作成スケジュール確認
・最終年度総括および自走化に向けた整理

―事業運営委員会⑦

＜日時＞2026 年 01 月 08 日（木）08:45 ～ 09:15

＜議題＞

・最終成果物（動画・パンフレット・Web）の完成状況確認

・最終報告書作成スケジュール確認

・最終年度総括および自走化に向けた整理

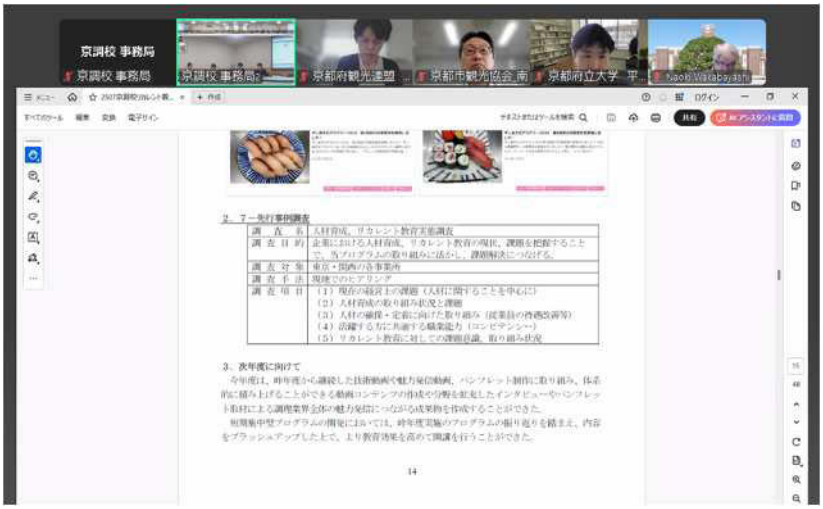
（2）カリキュラム検討委員会&第三者評価委員会

―第 1 回委員会

2025 年 7 月 23 日に、第 1 回第三者評価委員会およびカリキュラム検討委員会を合同で開催し、2024 年度の成果報告ならびに 2025 年度の事業概要、開講プログラム案について意見交換を行った。委員からは、オンラインと対面を組み合わせた本事業のリカレント教育モデルについて、業務多忙な調理・飲食業界の実態に即した新しい人材育成の在り方として高い評価が示された。特に、修了者数以上に多くの受講生が一定の技術習得に到達している点については、学習成果の有効性を示すものとの意見があった。

一方で、修了率向上に向けた対面実習の日程設定や回数、受講料水準、受講者属性の幅に応じたプログラム構成の整理など、今後の改善に向けた具体的な示唆も多く寄せられた。また、受講後のキャリア形成や次の学びへの接続といった「出口」を意識した支援の重要性についても指摘があった。

これらの意見を踏まえ、本校では、導入型プログラムと発展型プログラムを段階的に接続するカリキュラム設計や、奨学金・給付制度の活用、オンデマンド教材のさらなる活用などを通じて、事業の自走化および持続的展開を図っていく方針である。



―第 2 回委員会

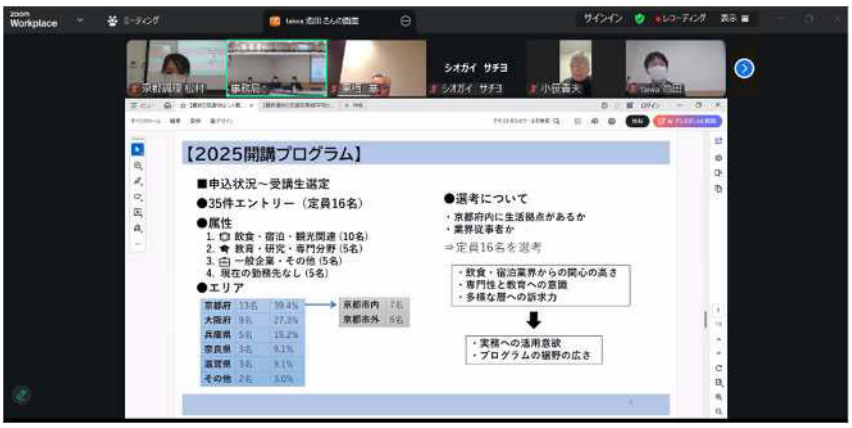
2025 年 12 月 15 日に、第 2 回第三者評価委員会およびカリキュラム検討委員会を合同で開催し、2025 年度の事業進捗状況の報告と開講プログラムについて意見交換を行った。

プログラムについては、オンデマンド教材で生じた不明点を対面実習で解消する仕組みが、学習効果を非常に高めていると評価された。さらなる参加率向上と理解促進のため、欠席者向けの実況ビデオや、講師・他受講生の「失敗例」を含む手元映像の配信が有効であるとの提案があった。

今後の提案として、現在の初級編に加え、1 匹の魚の扱いを深掘りする中級・上級編の構築や、道具・食材の基礎知識、保存方法などの基本コースの充実、第一次産業との繋がりを教育に取り入れ、養殖技術や食料危機といった社会課題にも対応できる職業人の育成が重要であるとの指摘があった。有料化にあたっては、お披露目会などを通じて受講生が自身の到達度を確認し、確かな達成感を得られる仕組み作りが不可欠であると助言があった。

また、地域連携の取り組みとして行った宮津市特別料理講習会については、生涯学習的な側面だけでなく、地元の食材を活用した観光（ガストロノミーツーリズム）や移住促進といった、より明確な目的を持った地域貢献への昇華が期待のコメントがあった。

上記の意見を含め、最終的な受講満足度と修了状況について分析を行い、受講しやすく、かつ教育効果を高めたプログラムへとブラッシュアップを行う。



―第 3 回委員会

第 3 回委員会では、主に事業の自走化・有料化に向けた実装面と、プログラムの質的改善について多角的な議論が交わされた。まず、受講後のキャリア変化（定着・転職・昇進等）の追跡把握が不可欠であるとの指摘があり、3 月頃に事後アンケートを実施予定であることが共有された。その際、回収率向上策として「回答すると新しい学習情報が得られる」等のインセンティブ設計が助言された。動画教材については YouTube 配信や反転学習、企業研修への展開が期待され、コンテンツ価値そのものへの評価も高く、従業員に受講させたいという声も寄せられた。一方、京料理・和食は観光資源としての価値が高いものの担い手不足が顕在化しており、プロモーション面での協力が表明された。集客戦略としては、寿司や「栄養・健康」といった入りやすい切り口から食文化全体へ接続する段階的アプローチが有効とされた。また、飲食業界でも労務管理の改

善が進んでいることから、「忙しい業界」という表現を過度に強調すると学習意欲を削ぐ可能性があるとして、表現と受講設計の再検討が提言された。プログラム設計面では、理論学習の受講率改善策として人気の高い実技コンテンツの間に理論を挟む構成の工夫が提案された。総括として、導入型から発展型への整理や課題把握の的確さが評価される一方、今後は地域連携の資産を活かしつつ重点領域を絞り込むこと、受講者の「その後」を可視化して受講のステータス化を図り有料化につなげること、来年度以降の規模感の明確化が重要課題として確認された。

２．２－動画コンテンツの制作

（1）反転学習動画

本事業では、リカレント教育における事前学習および反転学習を目的として、技術動画およびインタビュー動画等の動画コンテンツ制作を行った。2025 年度は最終年度として、教育現場での活用に加え、広報・人材獲得・制度申請等への二次利用を見据えた体系的な制作を行った。

技術動画については、寿司・和食分野を中心に、包丁技術や食材の取り扱い、仕込み工程など、現場での再現性が高い内容を収録した。特に、剥き物や魚の下処理など手元作業が多い工程については、複数カットやナレーションを工夫し、視認性と理解度の向上を図った。これらの動画は、対面実習前の事前学習教材として活用され、実習時の理解促進に寄与している。



（2）業界魅力発信動画

業界の魅力を発信するための動画を制作。調理・製菓・製パン分野で活躍する卒業生や業界関係者等を対象に取材を行い、キャリア形成や学び直しの動機、仕事と生活の両立といった多様な視点を盛り込むことで、リカレント教育の意義を可視化する内容とした。

これらの動画コンテンツは、講座内での活用に加え、Web サイトや説明会等を通じた情報発信にも活用しており、教育効果と広報効果の両面から事業成果を支える基盤となっている。



制作した主なインタビュー動画は以下のとおりである。

1. LOCANDA SENESE　佐々木 好彦さん
トスカーナの風を京都で――イタリア料理人としての歩みと地域に根ざした料理観

2. 鮨 森学　井上 真和さん
やる気と巡り合いが紡ぐ鮨の道――その一貫に込めた想い

3. 京都民医連中央病院　小島 晟人さん
和食の美学から医療の現場へ――「食」を軸とした異分野でのキャリア形成

4. リストランテ野呂　青山 拓史さん
西洋料理のプロが「すし」を学ぶ理由――新たな表現を求めて

5. THE GATE HOTEL 京都高瀬川 by HULIC　高野 沙彩さん
ビストロ料理への挑戦――子育てと料理を両立するキャリアのかたち

6. 天然活魚・魚介類卸 株式会社NAKATA　杉山 隼康さん
京都から世界へ――調理師経験を活かした魚介卸という選択

7. アイネスヴィラノッツェ宝ヶ池
西洋料理×京都――人生最高の日に贈る一皿

8. 辻留　川瀬 麻紀子さん
異業種からの挑戦――茶懐石に憧れて歩んだ学び直しの道

9. 美濃吉　熊谷 和尚さん
300年の歴史――伝統と変化を受け継ぐ料理人の姿

10. 焼菓子屋 Ranunculus　中谷 みやびさん
小さなプレハブから始まった焼菓子屋の物語

11. Boulangerie OSHOW　山田 尚生さん
61歳での独立開業――夢を形にしたパン職人の挑戦

12. cafe marble 智恵光院店　畑中 智香さん
喜びを追求するパティシエの軌跡――「美味しい一口」のために

13. 兎亀屋　髙岡 佳恵さん

夫婦で描く和菓子の未来――地域に愛される店づくり

14. Plan・Do・See　丸山 加奈さん
一口の幸せを育むパティシエの流儀――想いをのせる仕事

15. 農遊　森田 浩貴さん
農業×料理人――土から始まる調理術

（3）成果報告動画

当事業の成果報告動画を制作し、取組内容や成果について発信を強化、周知、普及を図った。

２．３－リカレント教育紹介パンフレット第３版の制作

昨年度に引き続き、本パンフレットでリカレント教育の重要性訴求や、これまでのプログラム受講生へのインタビューを通じて実際の成果の発信を行うべく、パンフレット制作を行った。さまざまな分野のテーマ設定に基づいてインタビュー対象者を選定することで、多様な働き方など業界の魅力訴求につながるものとなった。制作したパンフレットは関連の事業所やハローワーク等に配布するほか、行政や業界団体にも働きかけ幅広い周知につなげた。



２．４－Ｗｅｂサイトの制作およびＷｅｂ広告の展開

当校のリカレント教育の取り組みを紹介するWebサイトを制作した。またプログラムの開講にあたり、SNS・リスティング広告を展開してWebサイトへのアクセスを誘引することで、調理で働く人以外（サービス業・ホスピタリティ業界で働く人や働きたいと考える人）に対しても認知を拡大させた。昨年度と比較して検索回数はアップし、結果として、開講プログラムの申込も昨年度より微増となった。



Ｗｅｂサイト　https://taiwa-recurrent.com/

２．５－第３期プログラムの開講

今回開発したプログラムは過年度実施プログラムの内容と振り返りを踏まえ、内容のブラッシュアップを行って、「taiwa すしアカデミー2025」と題してプログラムを開講した。対面実習の回数は3回としつつ、事業終了後の自走化プログラムを意識したカリキュラム構成とした。実施プログラムの状況は以下のとおりである。

『taiwa すしアカデミー2025』

1．期間：2025 年 9 月 24 日（水）～2025 年 12 月 12 日（金）
2．受講：オンライン＋実習
3．時間数：20 時間（13 時間以上の履修で修了）
4．申込者数：35 名
5．受講者数：14 名
6．修了者数：7 名
7．修了割合：50.0%（対面授業出席率 90.5%）
8．満足度：全体 83.3%、実習満足度 100%

―満足度理由について

3 度の対面とオンラインの組み合わせで、握り寿司の理解を深めることができた
分からないことや忘れてしまっていたことも聞いた時にその場で丁寧に教えてくださって有り難いです。 ハマチ美味しかったです
ネタの切りつけが素材によって違いかなり難しいくもう少し見て欲しかったです。それ以外は良かったです。
分からない事がすぐ質問でき、的確に回答いただける。普段の仕事ではなかなか分かりにくいところも、 調理学校の方に教わるのがすごく分かりやすい。
地域別の寿司酢の材料や握り方を学べて満足です。自宅で自習するだけではコツを掴みにくかったので、実際に対面授業があったことが良かったです。
元々製菓分野で働いており、現在調理師として働いておりますが、魚を扱うのは初めてで、やはり魚は大きさの個体差があるので実習でも動画のようにはいかない事があって、実習中に質問をしても深くは理解出来ない事が多少あった。
きっかけとしてはありがたいことです。
子供の頃に夢見た世界に思い切って飛び込んで、楽しく取組めた。課題も見つかって引続きチャレンジしたいと思えたから

―担当講師振り返り

実施回	日付	習得内容と受講生の反応	課題
第1回実習	10/8	* **ネタの切りつけ:** 包丁使いに慣れた方が多く、ネタのへぎ切りは苦戦しつつも順調に進行。	* **握りの基本動作:** シャリの大きさの感覚を掴むことや、小手返しの基本動作の力加減・理想の成形に苦労が見られた。
		* **握り（イカ）:** 基本練習後に実践したところ、形や大きさに不揃いは見られたものの、**全員が思いのほかスムーズに握り終え、手順の理解は進んだ。**	
第2回実習	10/22	* **習熟度の向上:** 参加者は前回の学びを活かして実習に臨んでおり、自宅で練習した受講生もいた。	* **ネタの切りつけ（鯛）:** 難易度が上がり、苦戦が見られたが、**少しのアドバイスで修正が可能**であった。
		* **握り作業:** 2回目ということもあり、全体的にスムーズになり、「小手返し」の型もよく理解されていた。	
第3回実習	11/5	* **最終的な完成度:** 初回実習と比べ、大きさや形が整った「すしらしい」完成品となっており、**およその習得が図れた。**	* **魚の皮引き:** 経験不足は否めず、多くの受講者が苦戦した。
		* **受講生の自己評価:** 試食時には「初回よりすしらしくなった」「固かったすしが少しほぐれるようになった」など、**自身の成果を実感する言葉**があった。	* **ネタの切りつけ/包丁技術:** 動画だけでは習得が難しく、**対面実習と自己研鑽の反復**による一定レベルの技術習得が不可欠である。
		* **衛生管理:** 設えと衛生管理への意識は見られたが、作業に集中するあまり、周辺に水滴が散らばったままの箇所も一部見られた。	

―修了状況について

・対面授業の出席率について 対面授業の出席率は 90.5%と極めて高い水準であった。一方で、オンラインコンテンツの未視聴が要因となり、最終的な修了率は全受講生の約半数に留まった。

・修了者は、対面実習とオンラインコンテンツの双方をほぼ完遂しており、理論と実践を並行して学ぶ意欲的な学習姿勢が見て取れる。

・学習内容を精査すると、技術解説動画の視聴は進んでいるものの、座学・理論（特に食品衛生関連）のコンテンツが手付かずの状態となっている傾向が顕著である。

・受講生が「対面での技術習得」のみで満足感を得てしまい、その基盤となる知識（食品衛生等）の優先順位を低く見積もっていることが推察される。今後は、技術習得の前提としての衛生知識の重要性を改めて周知するとともに、対面実習とオンラインコンテンツの連動性を強化するカリキュラム構成の検討が必要である。

―評価（技術習得度）について

・最終授業において、技術習得度の評価を行った。評価項目は調理技術５項目と衛生管理 3 項目の合計８項目とした。各項目について 5 段階評価を行い、その合計得点を 100 点換算し、60 点以上を認定、A（85 点以上)、B（75 点以上)、C（60 点以上）で判定を行った。

・最終授業に出席した 12 名全員が認定の評価（A 評価：2 名、B 評価 4 名、C 評価：6 名）で受講生の平均得点は 75.08 点であった。

２．６－地域連携型リカレント（宮津市特別料理講習会）

地域連携型リカレント教育モデルの開発のプロトタイプとして、宮津市福祉・教育総合プラザ（みっぷる）において、一般市民を対象とした特別料理講習会を実施した。本講習会は無料プログラムとして企画し、和食および西洋料理の実践的な内容を提供した。

2025 年度は 3 回の講習会を実施し、各回とも参加者の満足度は 100％となった。家庭でも再現可能な調理技術や食材の扱い方を中心とした内容が高く評価され、地域に開かれたリカレント教育の有効性を示す成果となった。





２．７－先行事例調査

調　査　名	人材育成、リカレント教育実態調査
調 査 目 的	企業における人材育成、リカレント教育の現状、課題を把握することで、当プログラムの取り組みに活かし、課題解決につなげる。
調 査 対 象	東京・関西の各事業所
調 査 手 法	現地でのヒアリング
調 査 項 目	（1）現在の経営上の課題（人材に関することを中心に） （2）人材育成の取り組み状況と課題 （3）人材の確保・定着に向けた取り組み（従業員の待遇改善等） （4）活躍する方に共通する職業能力（コンピテンシー） （5）リカレント教育に対しての課題意識、取り組み状況

３．３ヵ年の総括

本事業は、令和5年度から令和7年度までの3か年にわたり、EdTechを活用した調理分野における新たなリカレント教育モデルの構築と実証を目的として取り組んできた。最終年度となる2025年度は、これまでに蓄積してきた成果を総括するとともに、事業終了後を見据えた自走化に向けた整理を行う年度となった。

3年間の取り組みを通じて、オンライン教材と対面実習を組み合わせたハイブリッド型プログラム、体系的に蓄積された動画教材、産官学が連携する委員会体制など、持続的なリカレント教育を展開するための基盤を構築することができた。一方で、在職者を対象とするリカレント教育特有の課題として、日程調整や受講料負担、修了後のキャリア接続といった点も明確になった。

今後は、導入型プログラムと発展型プログラムを段階的に接続するモデルの明確化、制度認定や給付制度の活用、モジュール化による柔軟な受講設計等を通じて、無償講座から有償講座へと移行する自走型リカレント教育モデルの確立を目指す。

＜成果報告書＞

本報告書は、文部科学省の教育政策推進事業委託費による委託事業として、学校法人大和学園京都調理師専門学校が実施した令和7年度「EdTechを活用した京料理・和食・日本料理等調理分野の職業人を対象とした人材育成リカレントプログラムの実証事業」の成果をとりまとめたものです。