EdTechを活用した
京料理・和食・日本料理等調理分野の
リカレント教育推進事業

成 果 報 告



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」

学校法人 大和学園　京都調理師専門学校

令和８年２月

本日の発表内容

1. **事業概要**
   趣旨・目的、実施体制、構成機関
2. **事業成果**
   委員会運営、動画制作、プログラム開講、地域連携
3. **3ヵ年の総括と今後**
   成果と課題、自走化に向けた方向性
4. **質疑応答**

1．事業の趣旨・目的

背　景

調理師を始めとするホスピタリティ産業界の人手不足
Society 5.0時代に対応した新しい職業教育の必要性
2023年の文化庁京都移転、「京料理」の登録無形文化財登録による食文化継承への期待

事業目的

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の開発

京都府域・京都市内の調理業界をはじめとする食関連産業の担い手育成、
人材確保、食文化の継承・発展への貢献

2．実施体制

3つの委員会による推進体制

事業運営委員会

事業全体の統括
情報収集・予算管理
各委員会との調整

カリキュラム検討委員会

Society5.0時代に対応した
カリキュラム編成
業界ニーズの反映

第三者評価委員会

外部委員による評価
行政との連携
公開講座の企画

3．2025年度 プロジェクト概要

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

実施期間：令和７年５月～令和８年２月　｜　対象分野：調理・飲食店関係者

2
事業成果

委員会運営 ｜ 動画制作 ｜ プログラム開講 ｜ 地域連携

2.1 委員会の開催実績

事業運営委員会

計７回開催

- 制作物の進捗管理
- プログラム運営状況の確認
- 自走化に向けた方向性協議
- 各種プロジェクト状況の共有

カリキュラム検討・第三者評価委員会

合同開催 計３回

- 前年度成果報告・本年度計画共有
- ハイブリッド型教育の評価
- プログラム改善に向けた提言
- 自走化・有料化の方向性検討

委員からの主な評価・提言

「オンライン＋対面のハイブリッド型は、業務多忙な調理業界の実態に即した新しい人材育成モデル」
「対面実習前のオンデマンド学習が、実習時の理解促進に大きく寄与している」
「修了後のキャリア形成・次の学びへの接続といった『出口』を意識した支援が重要」

2.2 動画コンテンツの制作



反転学習動画
技術動画

寿司・和食分野を中心に包丁技術、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

対面実習前の事前学習教材として活用

業界魅力発信動画
インタビュー動画

調理・製菓・製パン分野で活躍する卒業生や業界関係者のキャリア形成、学び直しの動機を紹介

15名のインタビューを収録

成果報告動画
PR動画

事業の取組内容や成果について発信強化、周知・普及を図るための広報素材

Webサイトで公開



動画は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して位置づけ

業界魅力発信動画 インタビュー一覧

多様なキャリアパスを可視化

- LOCANDA SENESE 佐々木好彦氏 - イタリア料理人
- 鮨 森学 井上真和氏 - 鮨職人
- 京都民医連中央病院 小島晟人氏 - 病院給食
- リストランテ野呂 青山拓史氏 - 西洋料理×すし
- THE GATE HOTEL 高野沙彩氏 - 子育て×キャリア
- 株式会社NAKATA 杉山隼康氏 - 魚介卸業
- アイネスヴィラノッツェ宝ヶ池 - ウェディング
- 辻留 川瀬麻紀子氏 - 茶懐石
- 美濃吉 熊谷和尚氏 - 老舗料亭
- 焼菓子屋Ranunculus 中谷みやび氏 - 独立開業
- Boulangerie OSHOW 山田尚生氏 - 61歳開業
- cafe marble 畑中智香氏 - パティシエ
- 兎亀屋 髙岡佳恵氏 - 和菓子×夫婦経営
- Plan・Do・See 丸山加奈氏 - ホテルパティシエ
- 農遊 森田浩貴氏 - 農業×料理人

独立開業、異分野転身、子育て両立など、多様なロールモデルを提示

パンフレット・Web展開

パンフレット第3版

- リカレント教育の重要性訴求
- プログラム受講生へのインタビュー
- 多様な働き方など業界の魅力訴求

配布先：
関連事業所、ハローワーク、
行政機関、業界団体

Webサイト・広告展開

- リカレント教育紹介サイトの運営
- SNS・リスティング広告の展開
- 調理以外の業界への認知拡大

成果：
プログラム申込は昨年度対比で
微増









2.3 第3期プログラムの開講

taiwaすしアカデミー2025

プログラム概要

期間	2025年9月24日～12月12日
形式	オンライン＋対面実習（3回）
時間数	20時間（13時間以上で修了）
対象	調理業界の在職者・転職希望者

実施結果

14名
受講者数

50%
修了率

対面出席率：90.5%
全体満足度：83.3%
実習満足度：100%

分析と課題

対面実習への出席率は極めて高いが、オンラインコンテンツ（特に食品衛生等の理論系）の未視聴が修了率に影響
技術習得のみで満足感を得る傾向あり → 基盤となる衛生知識の重要性の周知強化が必要

受講生の声

満足度調査より

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

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

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

技術習得度評価

最終授業における評価結果

評価方法

評価項目：調理技術5項目＋衛生管理3項目
評価方法：各項目5段階評価、合計を100点換算
認定基準：60点以上で認定
判定区分：A（85点以上）、B（75点以上）、C（60点以上）

評価結果

12名全員

が認定基準をクリア

平均得点：75.08点



2.4 地域連携型リカレント

京都府宮津市特別リカレント講習会

取り組み概要

地域連携型リカレント教育モデル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、社会人層を対象とした特別料理講習会を実施。和食および西洋料理の実践的な内容を提供した。

2025年度実績

3回 開催

参加者満足度 **100%**

今後の展開可能性

- 生涯学習を超えた地域貢献への昇華
- 地元食材を活用した観光振興
- （ガストロノミーツーリズム）
- 移住促進・地域活性化への接続

「家庭でも再現可能な調理技術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」

3

3カ年の総括と今後

令和5年度～令和7年度の成果と自走化への展望

３ヵ年の成果

構築できた基盤

- ✓ 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（技術動画・魅力発信・成果PR）
- ✓ 産官学が連携する委員会体制の確立
- ✓ 地域連携型リカレントモデルのプロトタイプ（宮津市）

明確になった課題

在職者対象のリカレント教育特有の課題として：

日程調整の困難さ ／ 受講料負担への懸念 ／ 修了後のキャリア接続

オンラインコンテンツの完遂率向上 ／ 理論学習へのモチベーション維持

自走化に向けた方向性

1

段階的プログラム接続

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

2

制度活用・有料化

教育訓練給付制度の活用による受講料負担軽減

3

柔軟な受講設計

モジュール化による柔軟な受講設計、在職者の働き方に合わせた学習機会の提供

目指す姿

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

まとめ

- EdTechを活用したハイブリッド型リカレント教育モデルを構築
- オンライン＋対面の組み合わせが業界実態に即した人材育成として高評価
- 技術動画・魅力発信動画等の教材基盤を整備
- 地域連携モデルのプロトタイプを実証
- 自走型・有料化に向けた課題と方向性を明確化

ご清聴ありがとうございました

学校法人 大和学園　京都調理師専門学校

（参考）出版のお知らせ

本校校長田中が丸善出版様より
この度新たな書籍『日本のこよみ英語表現事典』を刊行する運びとなりました。
本書は、日本固有の季節感/自然観からもたらされる七十二候について「二十四節気における時期」

「名付けの由来とエピソード」「自然の恵みと風物詩」「関連する年中行事と祭り」「わかりやすい英語による説明」という小見出しを設けて、様々な蘊蓄も交えながら、明解な日本語と平易な中学英語で解説することを目的としており、幅広い読者の皆様にご興味を持っていただけるものです。



taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

ご清聴ありがとうございました。



様々な人の「和」を広げ
「ひと」づくり・
「まち」づくり
に貢献します。

（建学の精神より）
人の和の広がりを大きくし、
もって人類の福祉増進に寄与する

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY