第 5 節　調査 5:対象者のニーズ調査(若者・高校生・留学生・転職希望者)

1. 調査の背景と目的

寿司職人育成をはじめとする調理系教育においては、学習者層の多様化が進んでいる。従来の若年専門学生に加え、留学生や社会人のリスキリング希望者など、目的・経験・将来像が異なる層が学習対象となっている。
本調査は、対象者の関心・不安・価値観・学習スタイルの傾向を把握し、教材開発および教育設計に向けた前提条件を整理することを目的として実施した。

2. 調査概要

2-1　調査対象

以下の対象者層を対象とした。

- 調理系専門学校生(若年層)
- 留学生
- 社会人(転職希望者等)

2-2　調査手法

本調査では、Web アンケート調査を実施し、対象者層ごとの傾向を定量的に把握することを主眼とした。設問は、興味・不安・学習スタイル・将来像を横断的に把握できる構成とした。

2-3　調査期間および回収状況

調査期間および回収状況は、回収できた票の範囲で対象者別に整理した。詳細な集計結果は添付資料 5-1(対象者別集計)に掲載する。

対象者区分	回答数	備考
専門学校生	41	年代:20 代中心
留学生	94	主な出身国:フィリピン(記入多数)／日本語能力:N4 が中心
社会人	14	年代:20 代(回答範囲)

3.　調査結果

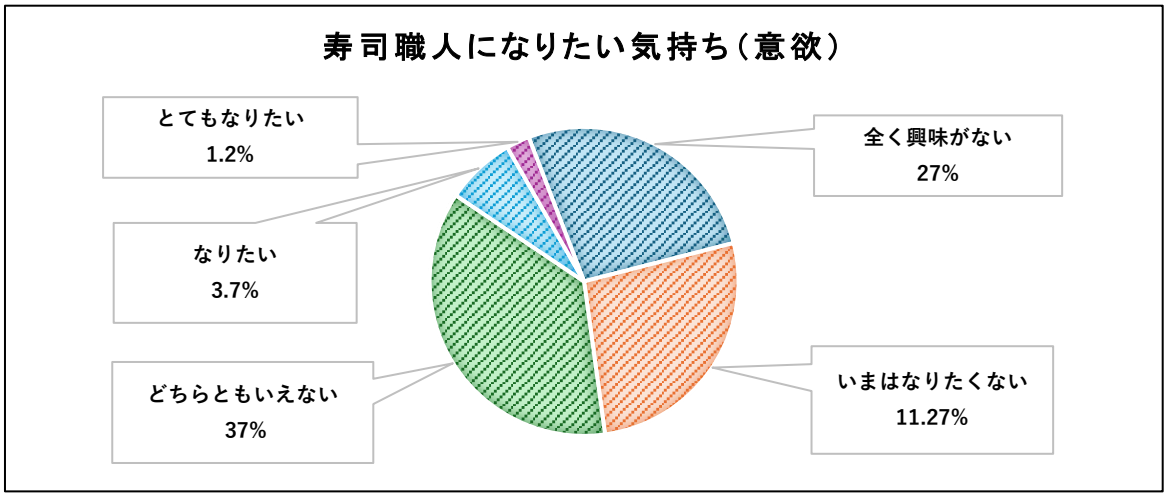
3-1　アンケート結果から見られる主な傾向

対象者層に共通して、寿司を高度な調理技術として捉えると同時に、日本文化や地域性を理解する手段として評価する傾向が見られた。
学習スタイルは、実習中心の学びを基軸としつつ、動画教材やビジュアル教材を併用することで理解を深めたいという意向が多く確認された。
また、学習成果の活用については、寿司職人としての就業に限らず、地域活動、観光、海外展開、副業など、多様な将来像が想定されていることが示唆された。

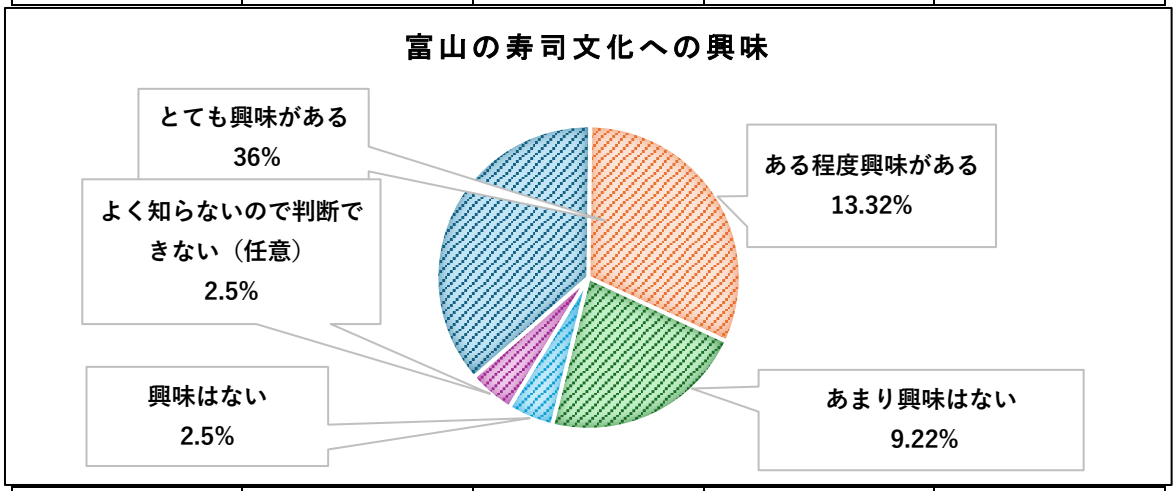
1. 専門学校生の傾向

(1) 関心の特徴

- 富山の寿司文化に「とても興味がある／ある程度興味がある」:28 名(約 68%)
- 寿司職人への職業志向(「なりたい／とてもなりたい」):4 名



全く興味がない	いまはなりたくない	どちらともいえない	なりたい	とてもなりたい
11	11	15	3	1

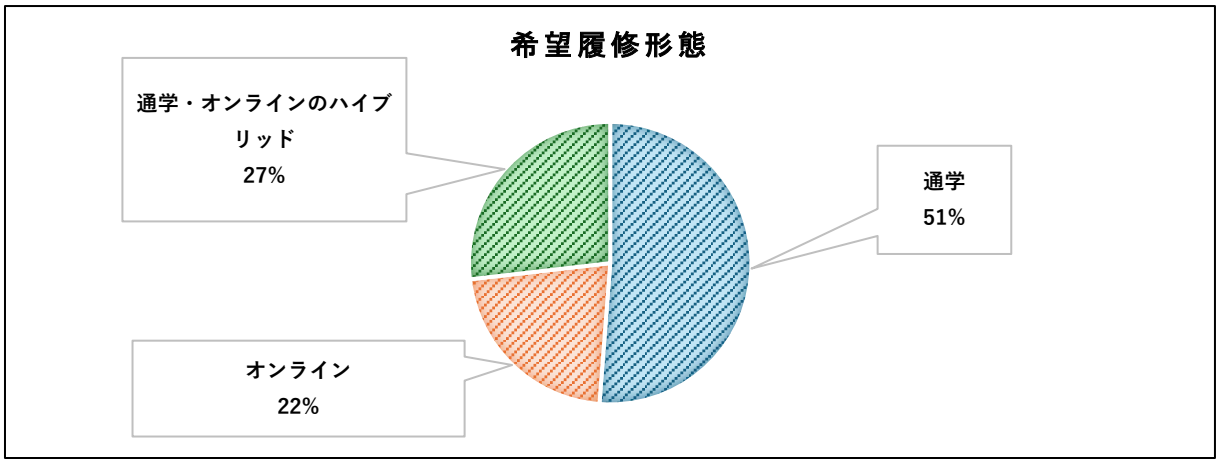


とても興味がある	ある程度興味がある	あまり興味はない	興味はない	よく知らないので判断できない
15	13	9	2	2

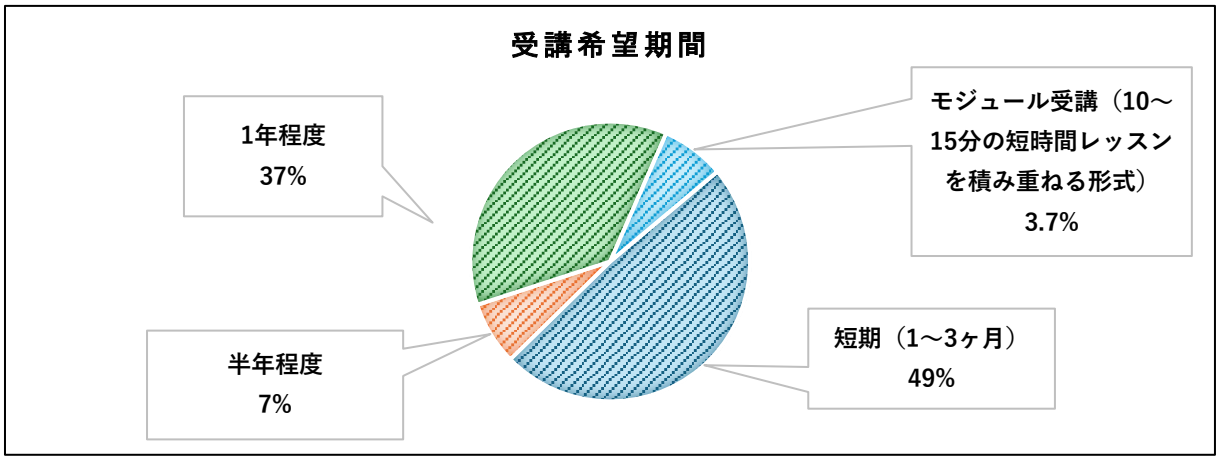
専門学校生においては、寿司職人としての明確な職業志向を示す層は限定的である一方、富山の寿司文化に対する関心は比較的高い水準にあることが確認された。
すなわち、進路として寿司職人を明確に志向している層は少数であるが、文化的・地域的価値への関心層は一定程度存在している。このことから、専門学校生にとって寿司は「将来確定職」として直結的に捉えられているというよりも、調理技術の拡張や将来の進路探索における選択肢の一つとして位置づけられていると整理できる。
したがって、教育設計においては、職業養成に限定せず、文化理解を入口とした学習機会として構成することが有効であると示唆される。

(2) 学習スタイル

- 希望学習頻度：週 1～2 回（28 名）が最多
- 履修形態：通学（21 名）を中心に、ハイブリッド（11 名）も一定数
- 受講期間：短期（1～3 ヶ月）20 名、1 年程度 15 名
- 現地実習参加意向：「はい」24 名



通学	オンライン	通学・オンラインのハイブリッド
21	9	11



短期（1～3 ヶ月）	半年程度	1 年程度	モジュール受講
20	3	15	3

専門学校生は、週 1～2 回の定期的な実習を中心とする学習形態を希望する傾向が強く、履修形態についても通学型を基軸としつつ、ハイブリッド型への一定の支持が確認された。これは、実技習得において対面指導の重要性を認識していることを示している。
一方で、オンライン併用への許容度も一定程度存在しており、予習・復習や補助教材としてのデジタル活用は有効であると考えられる。したがって、専門学校生に対しては、「実習中心型」を基本としつつ、補助的にデジタル教材を組み込む設計が適切であると整理できる。

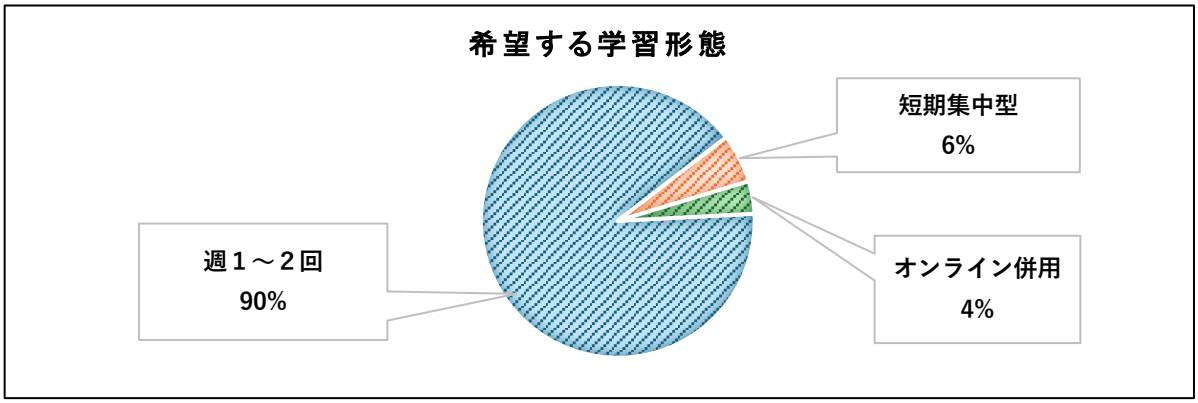
2. 留学生の傾向

(1) 将来活用志向

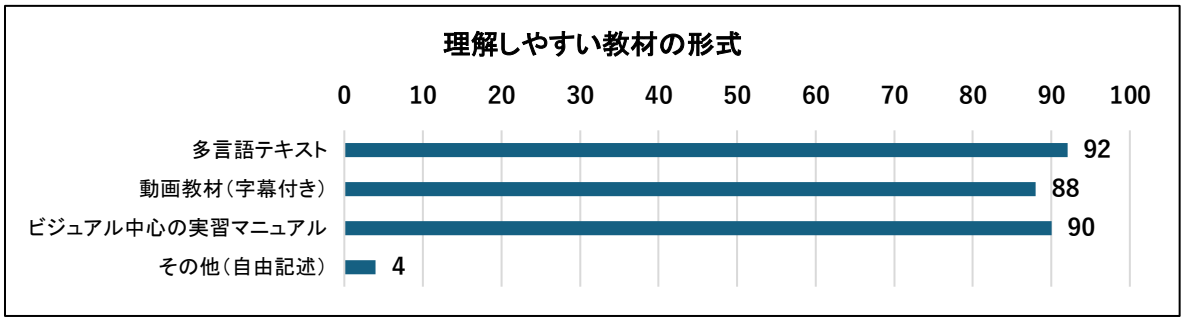
- 自由記述における「副業・将来起業」志向：77 件

自由記述からは、「副業」「将来の起業」「ビジネス活用」など、経済的活用を志向する回答が多数確認された。一方で、「家庭料理への応用」「母国や家族と分かち合いたい」「地域交流」など、生活的・文化的活用を想定する回答も一定数見られた。
このことから、留学生における寿司学習の動機は一様ではなく、以下の二層構造を有していると整理できる。

① キャリア形成・経済的活用志向
② 生活・文化共有志向



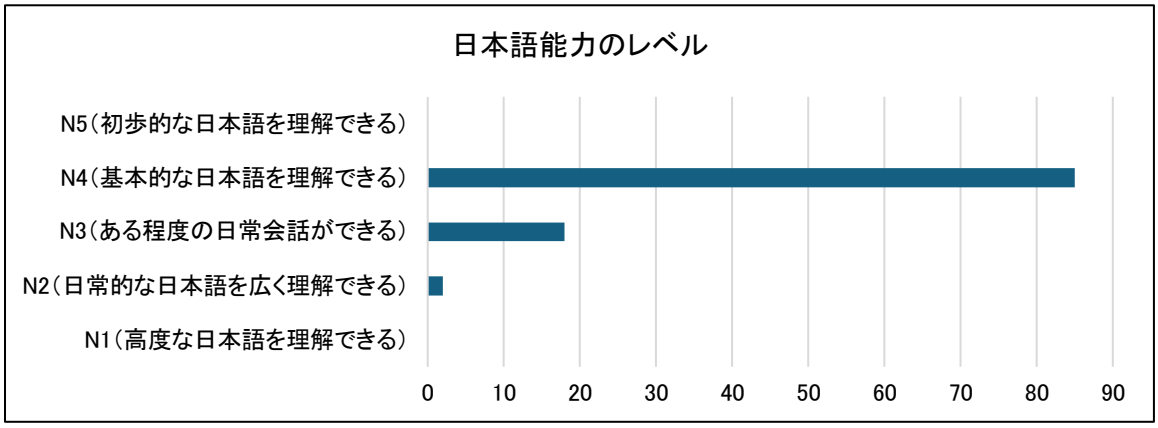
週1～2回	短期集中型	オンライン併用
94	6	4



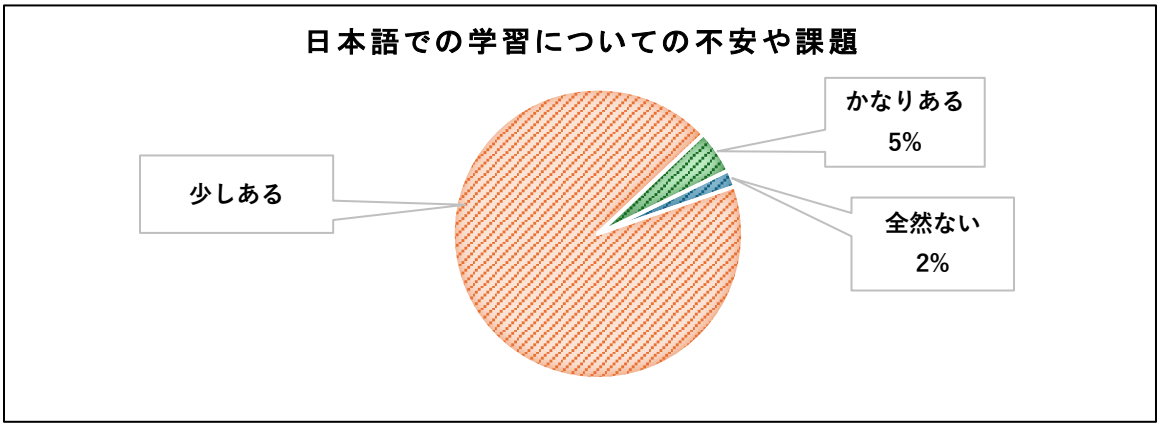
また、学習形態に関しては、「週 1～2 回」の実習型を希望する回答が大多数を占め、対面での技術習得を重視する傾向が明確である。一方で、オンライン併用への希望も確認され、理解を補助する動画・ビジュアル教材への志向が高いことが示唆された。
以上を踏まえると、留学生向け教育においては、実習中心の構成を基盤としつつ、視覚的理解支援と多言語的配慮を組み合わせた設計が不可欠である。

(2) 日本語能力・学習不安

- 日本語能力：N4（85 名、約 9 割）
- 日本語学習不安：「少しある」97 名、「かなりある」5 名



N1（高度な日本語を理解できる）	N2（日常的な日本語を広く理解できる）	N3（ある程度の日常会話ができる）	N4（基本的な日本語を理解できる）	N5（初歩的な日本語を理解できる）
0	2	18	85	0



全然ない	少しある	かなりある
2	97	5

日本語能力は N4 レベルが中心であり、基礎的な理解は可能であるものの、専門的な説明や抽象的概念の理解には負荷がかかる層が多い。また、大多数が日本語での学習に対して何らかの不安を抱えていることが確認された。

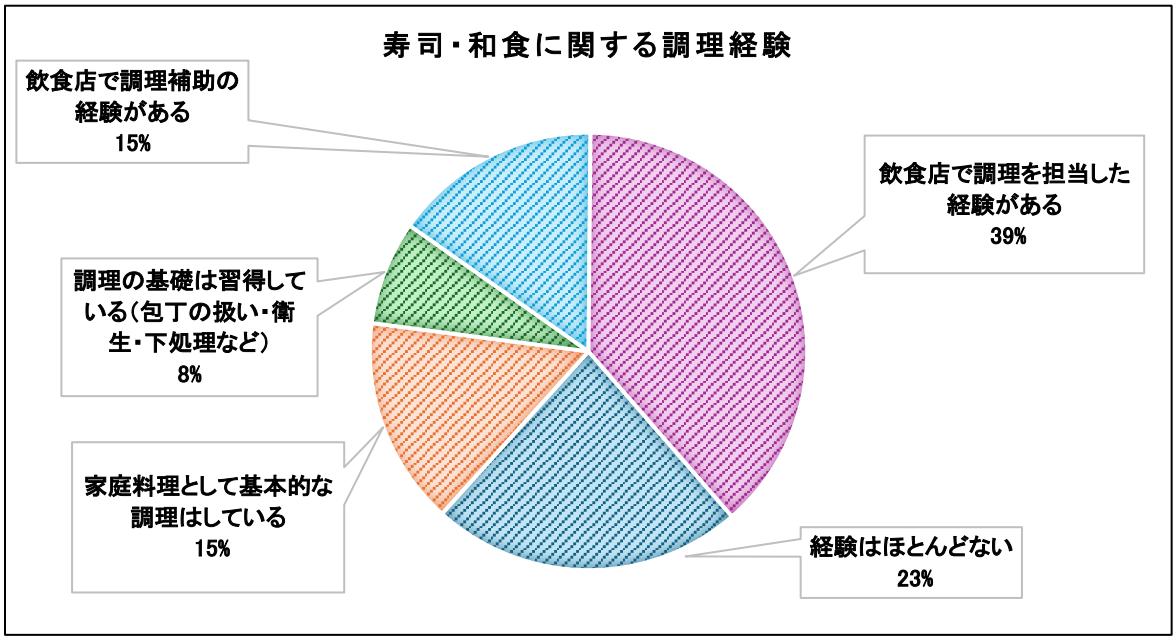
したがって、やさしい日本語による段階的説明、専門用語の整理、図解・動画・字幕などの視覚的支援を体系的に組み込むことが、学習効果を高める上で重要であると整理できる。

3. 社会人の傾向

(1) 活用志向

- 「次の仕事に活かしたい」「現在の仕事に活かしたい」との記述あり
- 「寿司に関する資格を一つでも取得したい」との記述あり
- 調理経験にばらつきがある

自由記述からは、寿司技術を現在または将来の職業に活用したいという意向が確認された。特に、社会人層では、寿司技術を現在または将来の仕事に活用したいという意向が確認された。また、資格取得を目指す回答も見られ、学習を具体的なキャリア形成と結びつけて捉えている傾向が読み取れる。

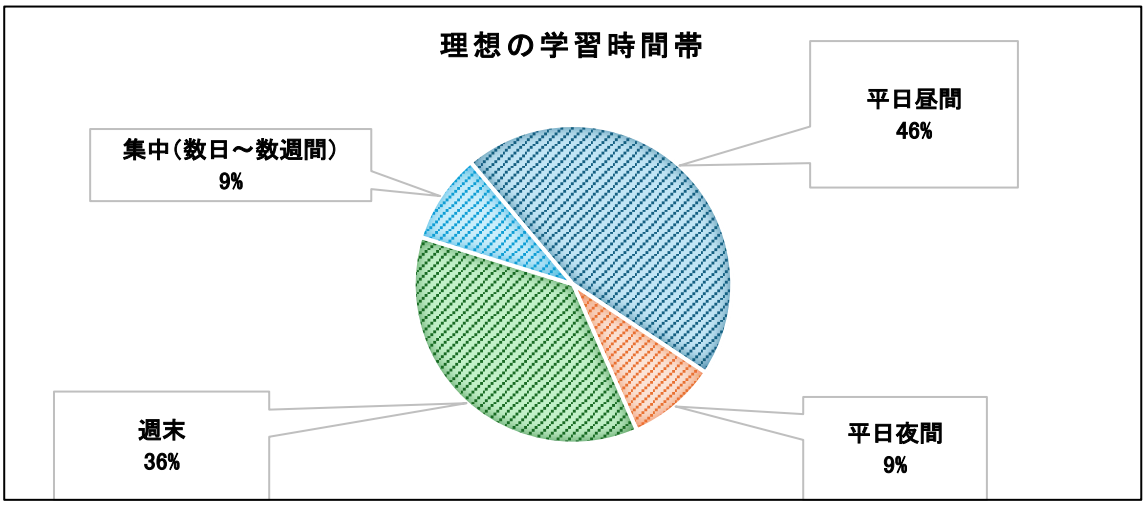


経験はほとんどない	家庭料理として基本的な調理はしている	調理の基礎は習得している	飲食店で調理補助の経験がある	飲食店で調理を担当した経験がある
3	2	1	2	5

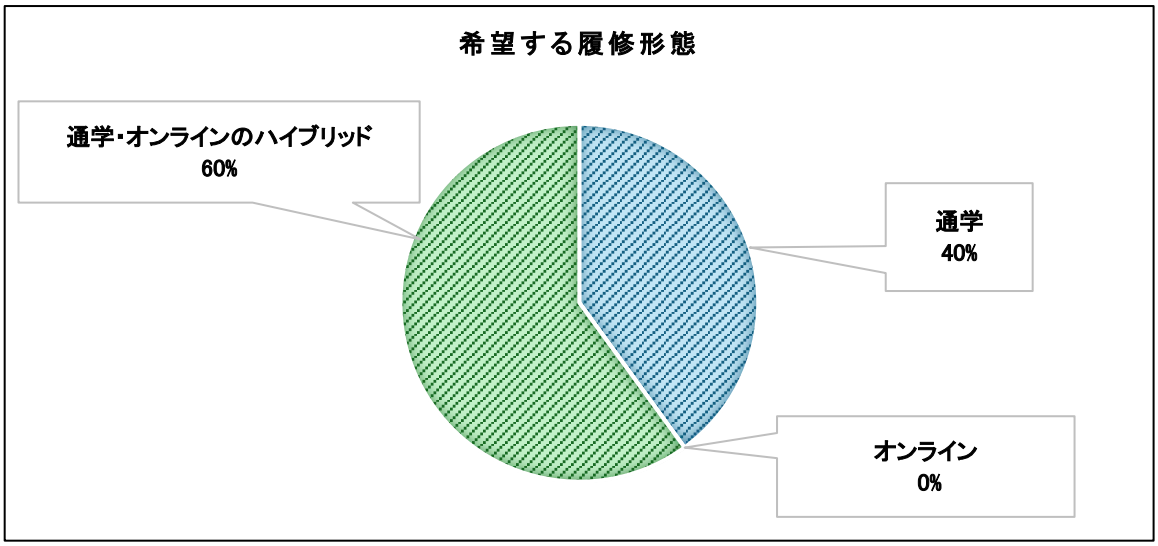
一方で、調理経験には差があり、実務経験を有する層と基礎段階の層が混在している。このことから、社会人層は単一の専門化志向ではなく、「経験深化型」と「基礎再習得型」が併存する構造を持つと整理できる。したがって、社会人向け教育においては、段階別の設計が求められる。

（2）学習形態

- 履修形態：ハイブリッド（6 名）が最多
- 通学可能：9 名
- オンライン抵抗感：ほぼ低い
- 学習時間帯：平日昼間・週末に分散
-



平日昼間	平日夜間	週末	集中（数日～数週間）
5	1	4	1



通学	オンライン	通学・オンラインのハイブリッド
4	0	6

社会人層は、対面実習を含む形態を前提としながらも、オンライン併用に対して大きな抵抗は示していない。また、学習時間帯については回答が分散しており、時間的制約を前提とし

た設計が必要であることが示唆される。したがって、ハイブリッド型や短期集中型など、柔軟な履修構造を組み込むことが適切であると整理できる。

4. 各層のニーズ分析から導かれるターゲット像と教育設計の方向性

本事業では「富山の文化を語れる寿司職人」の育成を最終目標とする。そのため、単に学習者の関心や希望を整理するにとどまらず、各層が何を求めており、どのような教育設計によって最終到達目標へ導くことができるかを明確にすることが、本調査の意義である。
以下に、アンケート分析から導かれる各層のターゲット像と、それに対応する教育設計上の方向性を整理する。

4-1 専門学校生 ― 技術拡張・進路探索型から「文化を語れる職人」へ ―

1. 調査から読み取れる特性

- 寿司職人としての明確な職業志向は限定的
- 一方で富山の寿司文化への関心は約 7 割と高い
- 実習中心の学習を希望
- 通学型を基軸とした継続的学習志向

2. ターゲット像

専門学校生は、寿司を「将来確定職」として強く志向しているわけではないが、文化的・地域的価値への関心は高い層である。したがって、現時点では“寿司職人志望者”というよりも、“技術を拡張し進路を探る学習者”と位置づけられる。

3. 教育設計上の方向性

この層に対しては、まず技術習得の実感を与えながら、同時に「なぜ富山なのか」という文化的背景を接続することが重要である。
実習を核としつつ、文化理解を段階的に組み込み、「作れる」から「説明できる」へと導く構造が求められる。
すなわち、専門学校生は「文化理解を通じて職業意識を深化させる層」として位置づけられる。

4-2 留学生 ― 多層志向型から「文化を発信できる職人」へ ―

1. 調査から読み取れる特性

- 副業・起業などの経済的活用志向が強い
- 一方で文化共有・家庭応用志向も存在

- 週 1〜2 回の実習型を希望
- 日本語能力は N4 層が中心
- 日本語学習に対する不安が大多数

2. ターゲット像

留学生は、寿司技術を「キャリア資本」として捉える層と、「文化共有の手段」として捉える層の両面を持つ多層的学習者である。
単なる職業訓練対象ではなく、「技術を通して日本文化を理解し、将来的に発信しうる存在」と位置づけられる。

3. 教育設計上の方向性

この層に対しては、実習中心の構造を維持しつつ、視覚教材・やさしい日本語・段階的説明を組み込むことが不可欠である。
また、文化構造を理解させることにより、「語れる力」を養成し、将来的に母国や海外で富山の文化を伝えられる人材へと育成する。
すなわち、留学生は「文化発信者としての潜在性を持つ層」として位置づけられる。

4-3 社会人 ― 実践活用型から「地域を担う職人」へ ―

2. 調査から読み取れる特性

- 仕事への活用志向
- 資格取得志向
- 調理経験にばらつき
- ハイブリッド型学習志向
- 時間制約あり

3. ターゲット像

社会人は、明確な実践目的を持ちつつ、経験値が多様な層である。
専門学校生のような探索型でも、留学生のような多層志向型でもなく、「実務的活用を前提とした学習者」と位置づけられる。

4. 教育設計上の方向性

この層に対しては、モジュール型・短期集中型など柔軟な履修構造を整えつつ、成果が可視化される設計が必要である。

同時に、技術のみならず地域文化理解を組み込み、「技術者」ではなく「地域文化を体現する職人」へと導く構造が求められる。
すなわち、社会人は「地域文化を担う実践層」として位置づけられる。

5. 本調査の総括

本アンケート分析により、専門学校生、留学生、社会人それぞれの関心、学習志向、活用意図の傾向が整理された。分析の結果、学習者の入口は多様であることが確認された。専門学校生は進路探索や技術拡張への関心から、留学生はキャリア形成や文化共有への志向から、社会人は実務活用やリスキリングを目的として学習を志向している。
一方で、これらの差異は主として学習動機や学習条件に関するものであり、寿司技術の習得にとどまらず、地域性や文化的背景を理解することへの関心は、各層に共通して確認された。以上より、本調査は、多様な入口を持つ学習者を「富山の文化を語れる寿司職人」という共通到達目標へ導くための設計条件を整理したものである。今後は、本分析結果を基礎資料として、段階的かつ多層的な教材構成およびカリキュラム設計へ接続していく。

添付資料 5-1 学習者ニーズ調査:アンケート調査票(対象者別)

Ⅰ. 共通質問(全対象が回答)

Q1. あなたについて、当てはまるものを教えてください(単一選択)

- □ 高校生／専門学校生
- □ 一般(社会人)
- □ 留学生
- □ その他(自由記述)

Q2. あなたの年代を教えてください。(単一選択)

- □ 20 代
- □ 30 代
- □ 40 代
- □ 50 代以上

Q3. 寿司・和食に関する調理経験について、もっとも当てはまるものを教えてください(単一選択)

- □ 経験はほとんどない
- □ 家庭料理として基本的な調理はしている
- □ 調理の基礎は習得している(包丁の扱い・衛生・下処理など)
- □ 飲食店で調理補助の経験がある
- □ 飲食店で調理を担当した経験がある
- □ その他(自由記述)

Q4. 寿司職人のどのような点に魅力を感じますか？(複数選択)

- □ 高い技術を身につけられる
- □ 伝統的な日本文化に関わることができる
- □ 海外でも活躍できる可能性がある
- □ 食を通じて人とつながることができる
- □ 地元や地域の食材を活かせる
- □ 職業として将来性があると思う
- □ 手に職をつけられる
- □ 人と関わる仕事が好き
- □ その他(自由記述)

Q5. 将来の進路として考えていることを教えてください(複数選択)

- □ 寿司職人として店舗で働きたい
- □ 自分の店を開業したい
- □ 海外で寿司職人として働きたい
- □ 家業を継ぎたい
- □ 日本文化や寿司文化を海外に発信する活動に関わりたい
- □ 観光・イベントなど食関連の分野で活かしたい
- □ 趣味やライフワークとして続けたい
- □ 現在の仕事(観光・飲食・接客など)に活かしたい
- □ 取得した技術を将来別の仕事・活動に活かしたい
- □ その他(自由記述)

Q6. 寿司について学びたい内容を教えてください。（複数選択）

- □ 寿司の歴史や文化
- □ 寿司の種類や特徴（江戸前・地方寿司など）
- □ 寿司のつくり方（握り方・酢飯・魚の下処理など）
- □ 衛生管理や健康に関する知識
- □ 魚・米・酢など素材に関する知識
- □ 接客やサービスの作法（寿司屋での振る舞い方）
- □ 世界の寿司事情（海外での文化・トレンド）
- □ 日本各地の食文化や地域に根ざした寿司の知識
- □ その他（自由記述）

Q7. 寿司の文化を応用的に学ぶとしたら、どのような内容に興味がありますか（複数選択）

- □ 日本文化に関する知識（茶道・器・しつらえ・もてなしなど）
- □ 外国語での接客コミュニケーション（英会話など）
- □ メニュー開発・創作寿司の研究
- □ 発信スキル（SNS・写真・動画などの表現）
- □ 経営や独立に関する知識
- □ キャリア形成支援（進路相談・留学・海外挑戦の情報）
- □ その他（自由記述）

Q8. 望ましい技術学習スタイル（複数選択）

- □ 実習を中心に学びたい
- □ デモンストレーション（講師が見せる形式）を多く取り入れてほしい
- □ 動画教材を使って復習・予習できるようにしたい
- □ 少人数で丁寧に指導してほしい
- □ 自分のペースで学べる環境がほしい
- □ その他（自由記述）

Q9. 富山の寿司文化にどの程度興味がありますか？（単一選択）

- □ とても興味がある
- □ ある程度興味がある
- □ あまり興味はない
- □ 興味はない
- □ よく知らないので判断できない（任意）

Q10. 富山の寿司にどのような魅力を感じますか？（複数選択）

- □ 新鮮な魚介が味わえる
- □ 旬や季節の変化を感じられる
- □ 多様な地魚・食材が使われている
- □ 職人の人柄や技に魅力を感じる
- □ 地域の文化や暮らしとゆるやかにつながっている
- □ 観光や地域のストーリーと組み合わせた魅力がある
- □ その他（自由記述）

Q11.「富山で学ぶこと」にどのような魅力を感じますか？（複数選択）

- □ 生産者や市場と直接交流しながら学べる
- □ 観光や地域イベントと結びついた学びができる
- □ 豊かな地魚や地域食材を題材に学べる
- □ 富山に住んでいる・通いやすいなど環境面の利点がある
- □ その他（自由記述）

Q12. 富山で体験したい学習内容を教えてください（複数選択）

- □ 寿司店での実習（接客・仕込み・握りなど）
- □ 観光施設やイベント会場での実習（体験提供・接遇など）
- □ 漁業や農業の現場体験（生産者との交流を含む）
- □ 富山ならではの落ち着いた環境でじっくり学びたい
- □ その他（自由記述）

Q13.「富山で学ぶこと」について、心配・懸念があれば教えてください（複数選択）

※該当するものがなければ未選択で構いません。

- □ 費用がかかること
- □ 富山までの距離や交通アクセス
- □ 住まいや移動手段など生活環境への不安
- □ 語学（日本語・英語など）に不安がある
- □ 仕事や家庭との両立がむずかしい
- □ 体力面が心配
- □ 特に懸念はない
- □ その他（自由記述）

Q14. Q13. 受講期間のご希望を教えてください。（単一回答）

- □ 短期（1～3ヶ月）
- □ 半年程度
- □ 1年程度
- □ モジュール受講（10～15分の短時間レッスンを積み重ねる形式）

Q15. 希望される履修形態をお知らせください。（単一回答）

- □ 通学
- □ オンライン
- □ 通学・オンラインのハイブリッド

Q16. 学んだことをどのように活かしたいとお考えですか？（自由記述）

（例：現在の仕事、副業、将来の開業、地域活動など）

Ⅱ-1 専門学校生向けのアンケート

Q1. 寿司職人になりたい気持ち（意欲）について、もっとも近いものを教えてください。（単一回答）

□ 全く興味がない
□ いまはなりたくない
□ どちらともいえない
□ なりたい
□ とてもなりたい

Q2. 寿司・和食に興味を持ったきっかけを教えてください（複数選択）

□ 授業で学んだこと
□ 家族の影響
□ 調理全般に興味がある
□ 職業として興味がある
□ SNS・動画を見て
□ その他（自由記述）

Q3. 希望する学習頻度を教えてください。（単一回答）

□ 週 1～2 回
□ 短期集中型

Q4. 理解しやすい教材の形式を教えてください。（複数選択）

□ テキスト教材
□ 動画教材
□ ビジュアル中心の実習マニュアル
□ その他（自由記述）

Q5. 富山現地での実習に参加したいと思いますか？（単一回答）

□ はい
□ いいえ
□ 内容による

Q6. Q5 で「内容による」と回答した方に伺います。
どのような内容であれば参加したいと考えますか？（自由）

Q7. 富山での実習に対して課題となることは何ですか？（複数選択）

□ 他の授業や実習とのスケジュール調整
□ 学習費用
□ 滞在費用
□ アクセス（交通費・移動時間）
□ その他（自由記述）

Ⅱ-2 留学生向けのアンケート

Q1. 出身国を教えてください。（自由記述）

Q2. 母国語を教えてください（自由記述）

Q3. 日本語能力のレベルを教えてください（該当するものを 1 つ選んでください）。

1. N1（高度な日本語を理解できる）
2. N2（日常的な日本語を幅広く理解できる）
3. N3（ある程度の日常会話ができる）
4. N4（基本的な日本語を理解できる）
5. N5（初歩的な日本語を理解できる）
6. 上記以外（自由記述）

Q4. 日本で学ぶことにした選んだ理由を教えてください。（自由記述）

Q5. 寿司や和食について最も学びたい内容を教えてください。（単一選択）

□ 寿司の実技
□ 日本文化・マナー
□ 食材理解
□ 語学を含む文化授業
□ その他（自由記述）

Q6. 希望する学習形態を教えてください。（単一選択）

□ 週1～2回
□ 短期集中型
□ オンライン併用

Q7. 日本語での学習について、不安や課題がありますか？（単一選択）

□ 全くない
□ 少しある
□ かなりある（課題と思うものをお書きください：自由記述）

Q8. 生魚を含む食材について、宗教・慣習・健康などで食の制限はありますか。

□ 全くない
□ 少しある（差し支えなければ内容をお書きください：自由記述）
□ かなりある（差し支えなければ内容をお書きください：自由記述）

Q9. 指導者に望むタイプを教えてください。（複数選択）

□ 日本人の寿司職人
□ 多言語に対応できる教員
□ 通訳付きのクラスを希望する

Q10. 理解しやすい教材の形式を教えてください。（複数選択）

□ 多言語テキスト
□ 動画教材（字幕付き）
□ ビジュアル中心の実習マニュアル
□ その他（自由記述）

Q11. 学習（授業、実習等の資格取得）のためにどの程度の予算を考えていますか？
（自由記述）

Ⅱ-3 社会人向けのアンケート

Q1. 現在のお仕事（ご職業）について教えてください。

（自由記述／例：無職、飲食、観光、一般企業、フリーランスなど）

Q2. あなたは現在、副業やリスキリング（新たなスキル習得）にどの程度興味がありますか。（単一選択）

1. とても興味がある
2. ある程度興味がある
3. あまり興味はない
4. 全く興味はない
5. すでに副業・リスキリングに取り組んでいる

Q3. 副業やスキル習得に興味がある場合、寿司に限らずどのようなスキルを身につけたいと思いますか。

（自由記述）

Q4. これまでの職歴や経験から、寿司・和食に興味を持ったきっかけを教えてください。（複数選択）

- □ 食べることが好き
- □ お酒を飲みながら食べるのが好き
- □ 職業として興味がある
- □ 自分で作ってみたい
- □ SNS・動画を見て
- □ その他（自由記述）

Q5. 理想の学習時間帯を教えてください。（単一選択）

- □ 平日昼間
- □ 平日夜間
- □ 週末
- □ 集中（数日～数週間）

Q6. オンライン学習への抵抗はありますか？（単一選択）

- □ 全くない
- □ 少しある
- □ かなりある

Q7. 望ましい教材の形式を教えてください。（複数選択）

- □ 動画教材
- □ テキスト
- □ e-learning
- □ ビジュアル中心の実技マニュアル

Q8. 学習（授業、実習等の資格取得）のためにどの程度の予算を想定していますか？（自由記述）

Q9. 富山に通学して実習や学習に参加することはできますか？（単一選択）

- □ はい
- □ いいえ
- □ 内容による

Q10. Q9 で内容によると答えた方にお聞きします。どのような内容であれば参加したいですか？

（自由記述）

添付資料 5-2 学習者ニーズ調査:アンケート集計結果(対象者別)

1. 専門学校生集計結果

Ⅰ. 共通質問集計結果

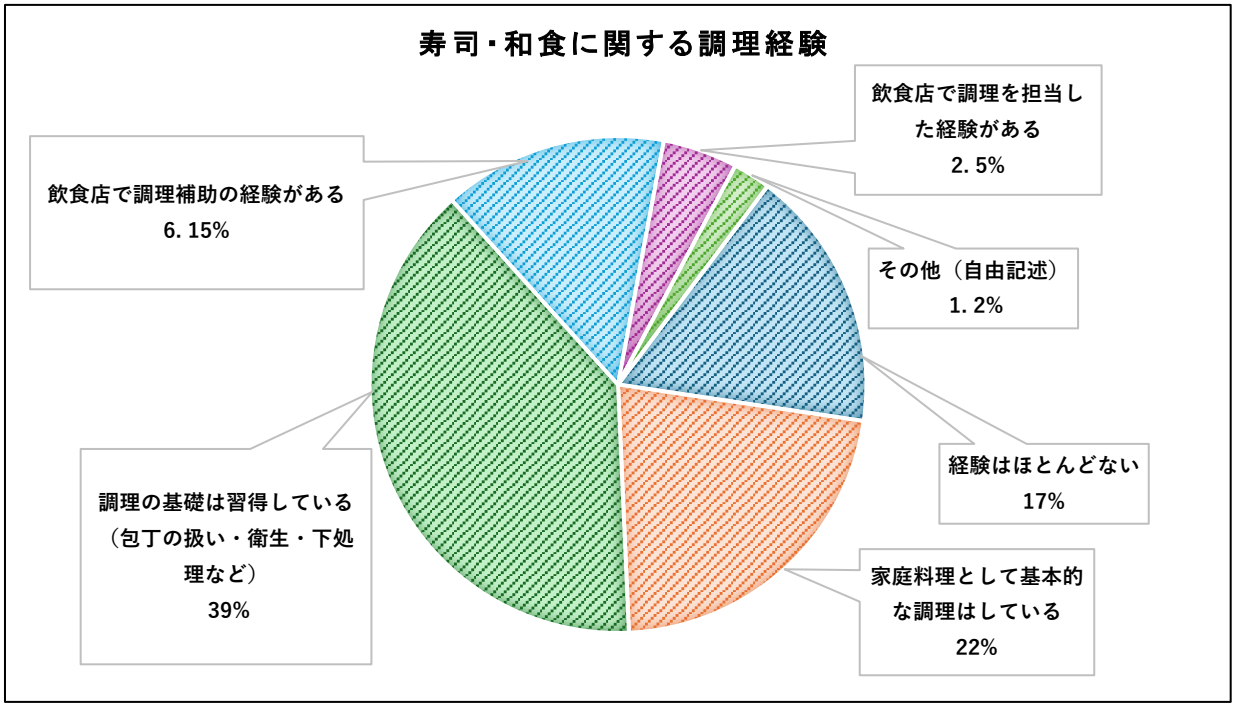
Q1. あなたについて、当てはまるものを教えてください(単一選択)

高校生/専門学校生	一般(社会人)	留学生	その他(自由記述)
41	**0**	**0**	**0**

Q2. あなたの年代を教えてください。(単一選択)

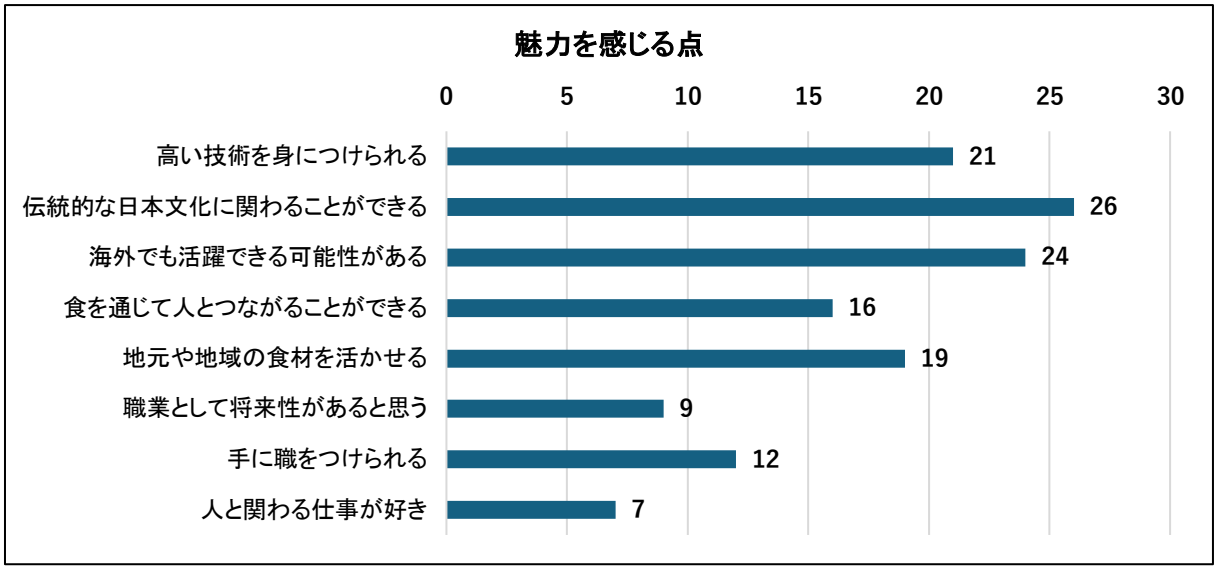
20 代	30 代	40 代	50 代以上
39	**0**	**0**	**0**

Q3. 寿司・和食に関する調理経験について、もっとも当てはまるものを教えてください(単一選択)

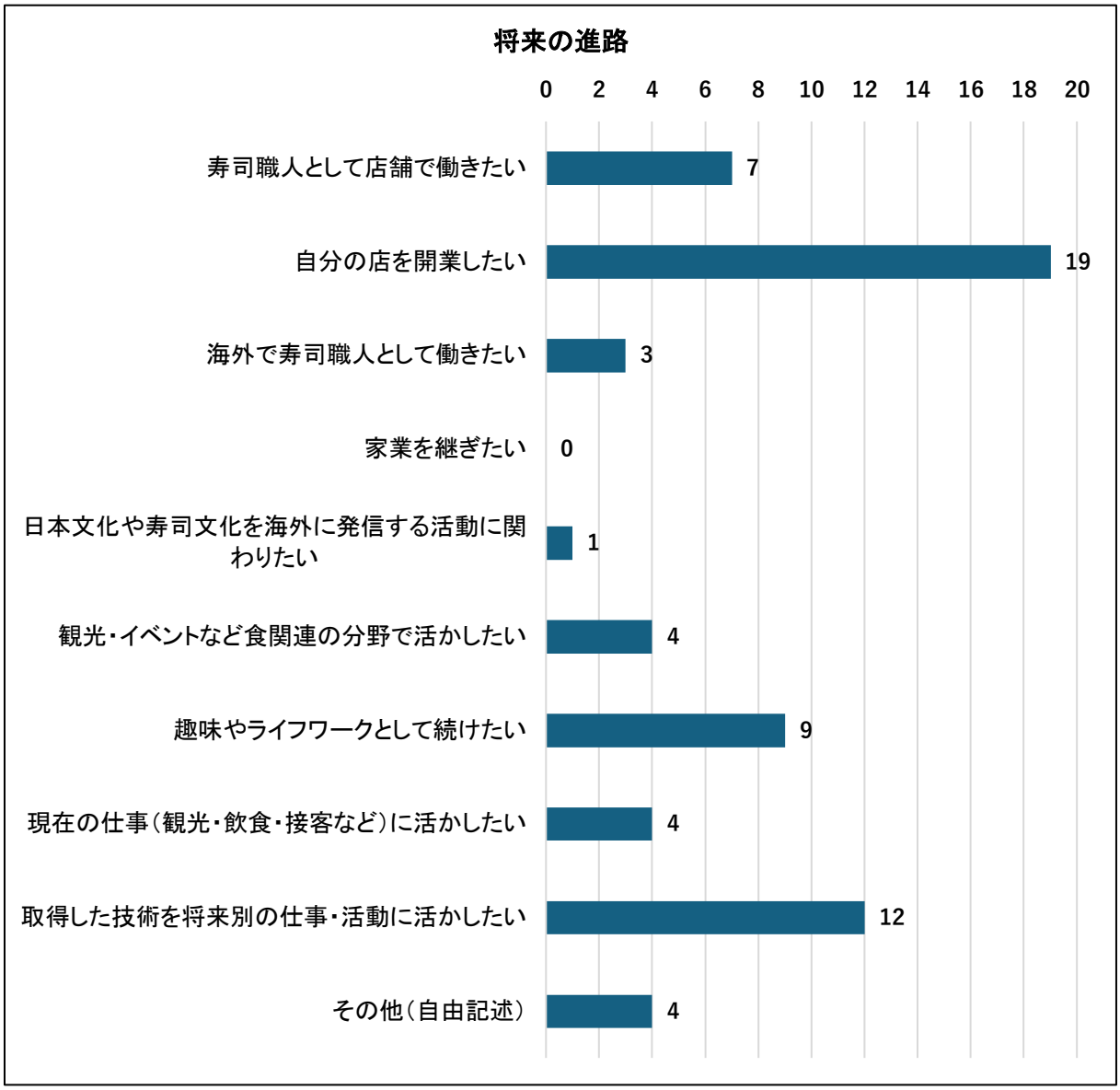


経験はほとんどない	家庭料理として基本的な調理はしている	調理の基礎は習得している(包丁の扱い・衛生・下処理など)	飲食店で調理補助の経験がある	飲食店で調理を担当した経験がある
7	9	16	6	2

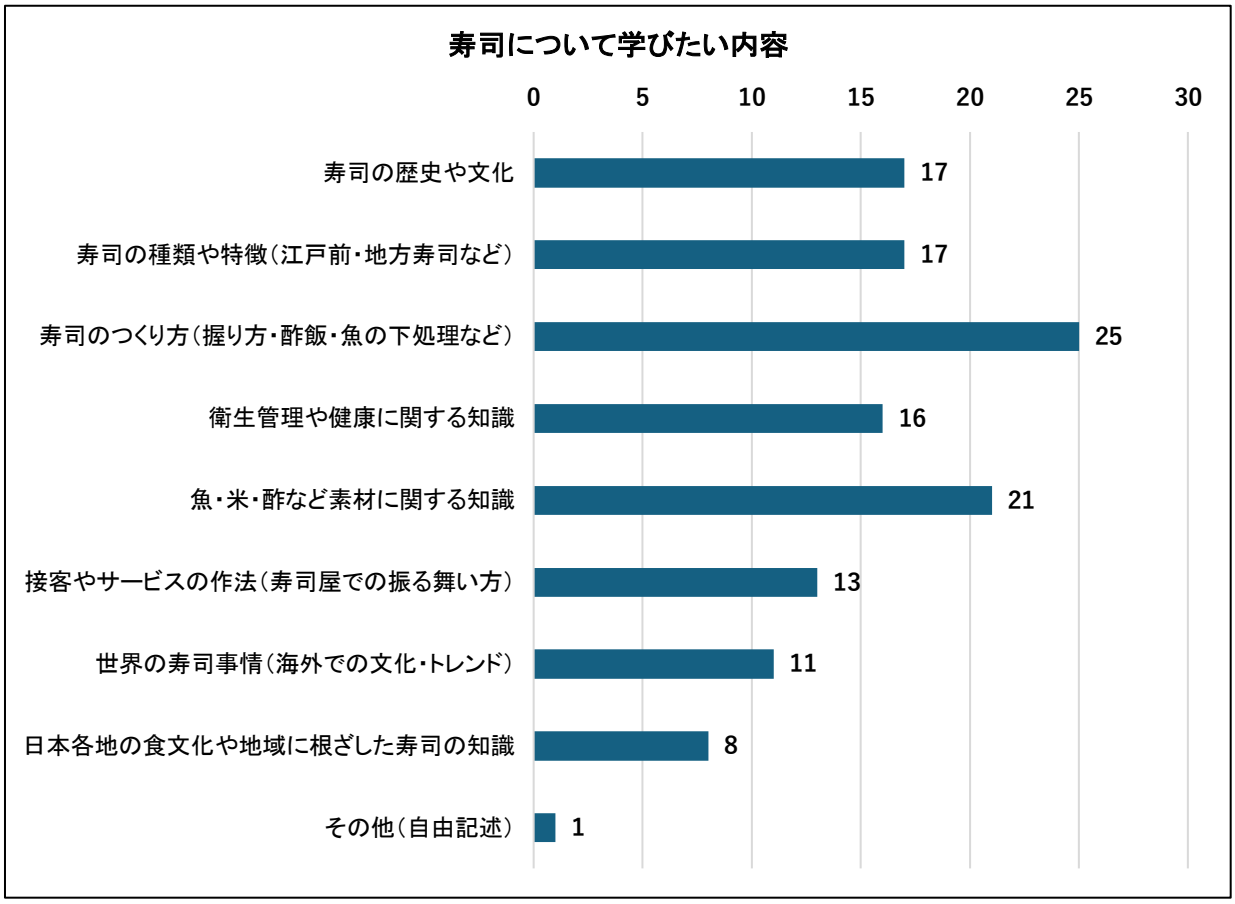
Q4. 寿司職人のどのような点に魅力を感じますか？（複数選択）



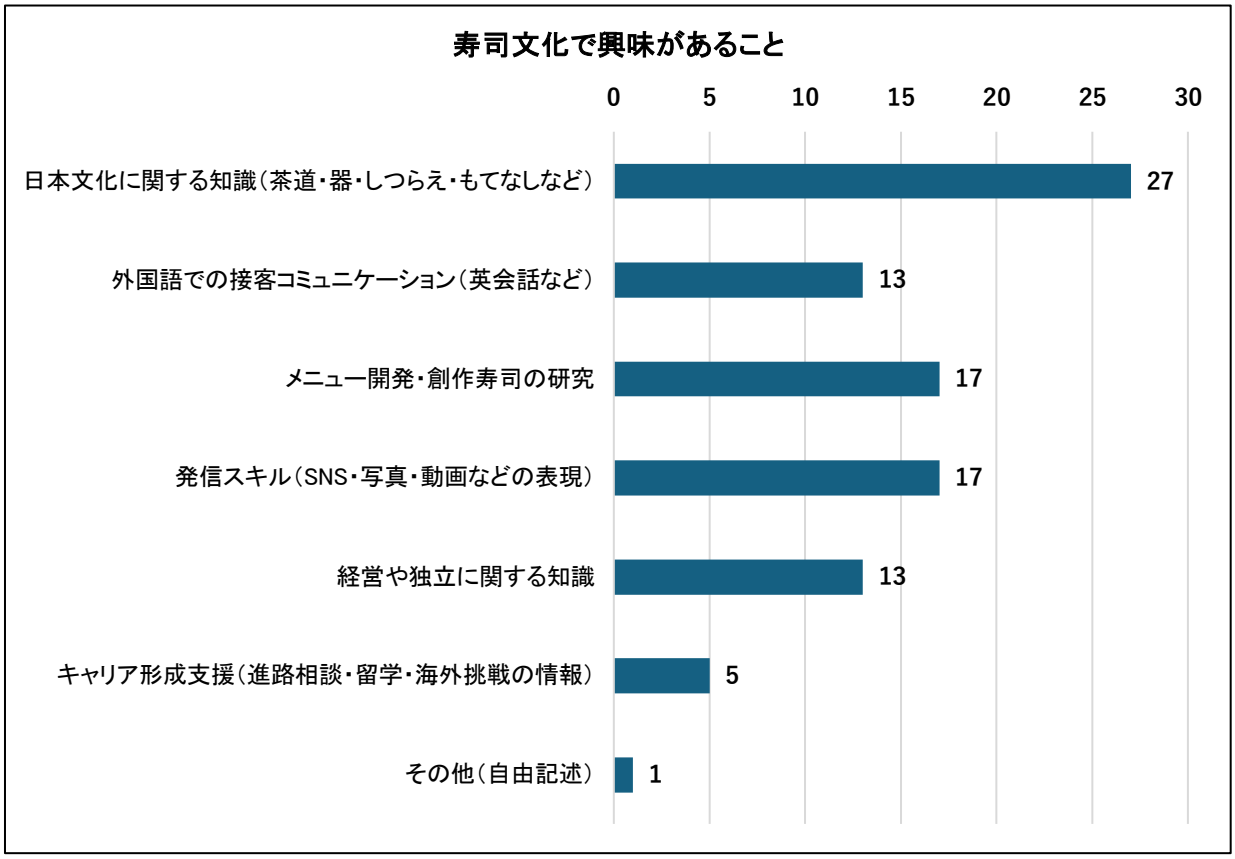
Q5. 将来の進路として考えていることを教えてください（複数選択）



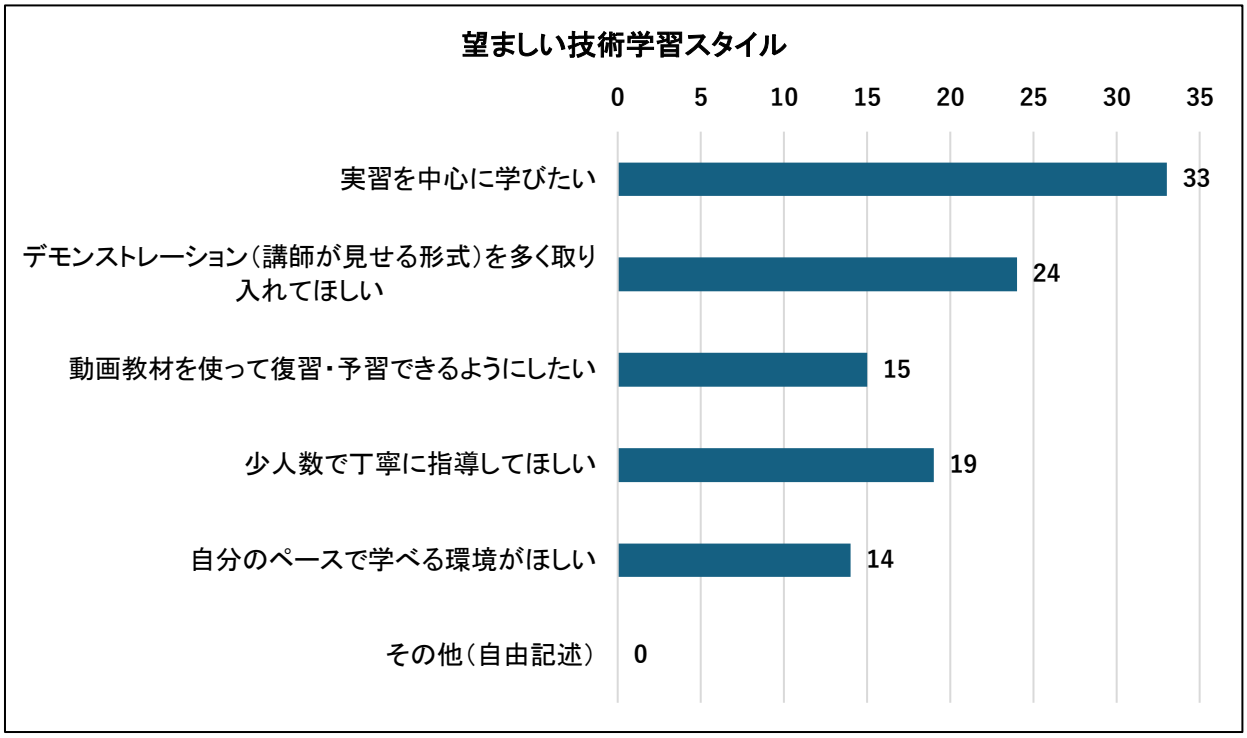
Q6. 寿司について学びたい内容を教えてください。（複数選択）



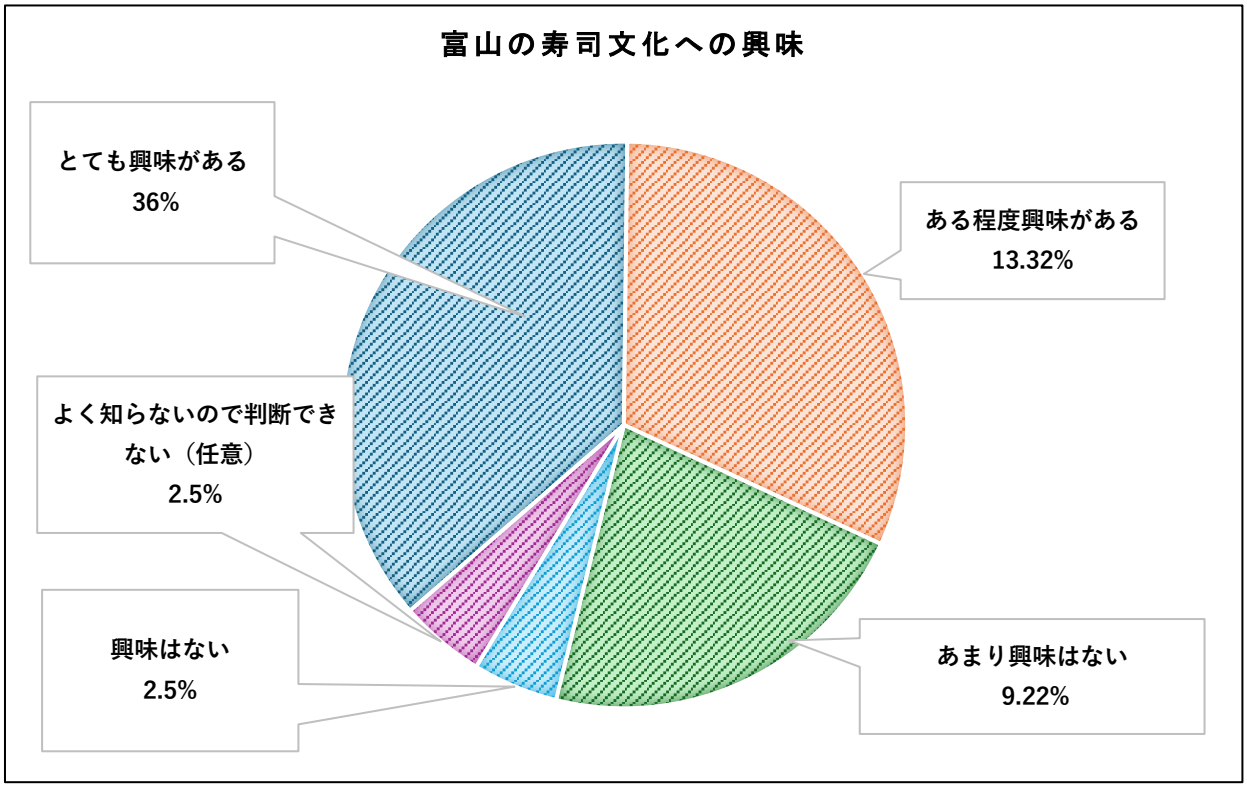
Q7. 寿司の文化を応用的に学ぶとしたら、どのような内容に興味がありますか（複数選択）



Q8. 望ましい技術学習スタイル（複数選択）

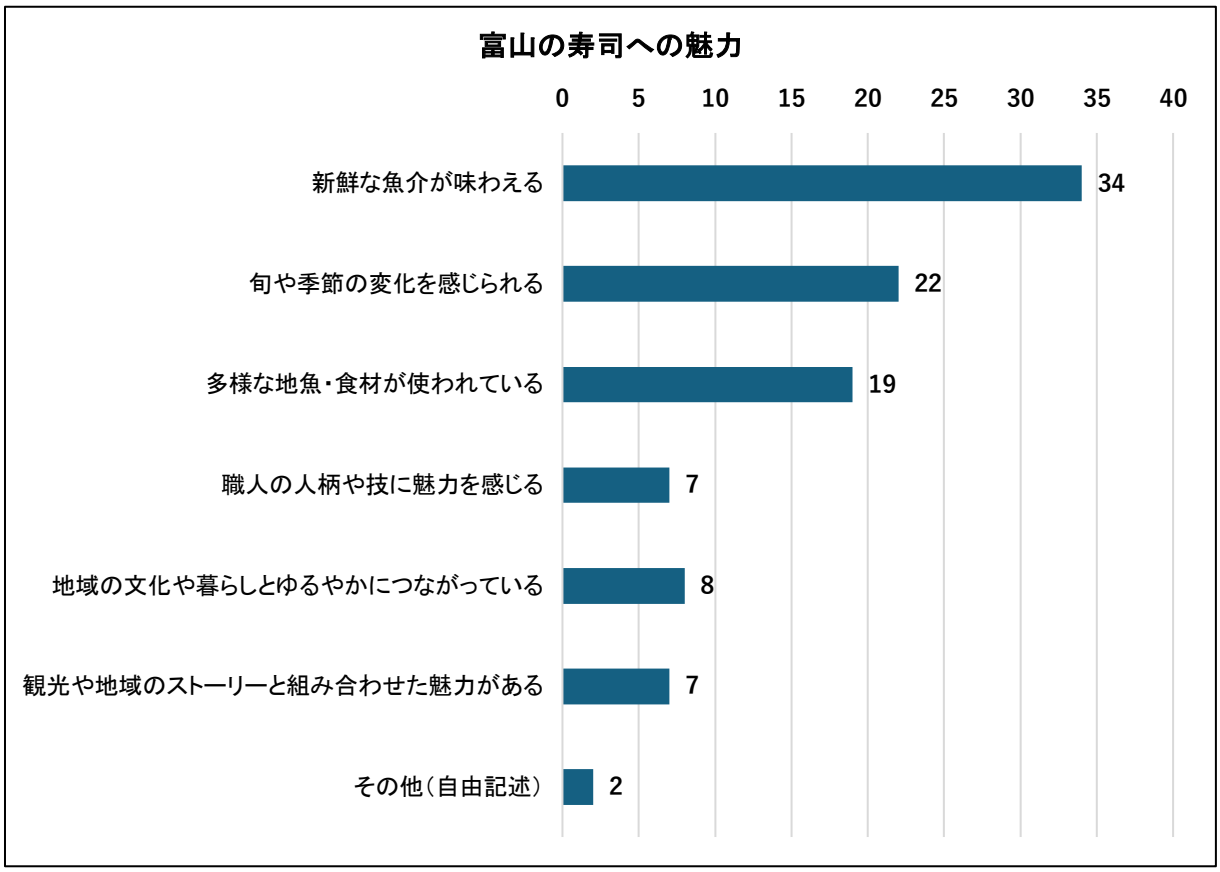


Q9. 富山の寿司文化にどの程度興味がありますか？（単一選択）



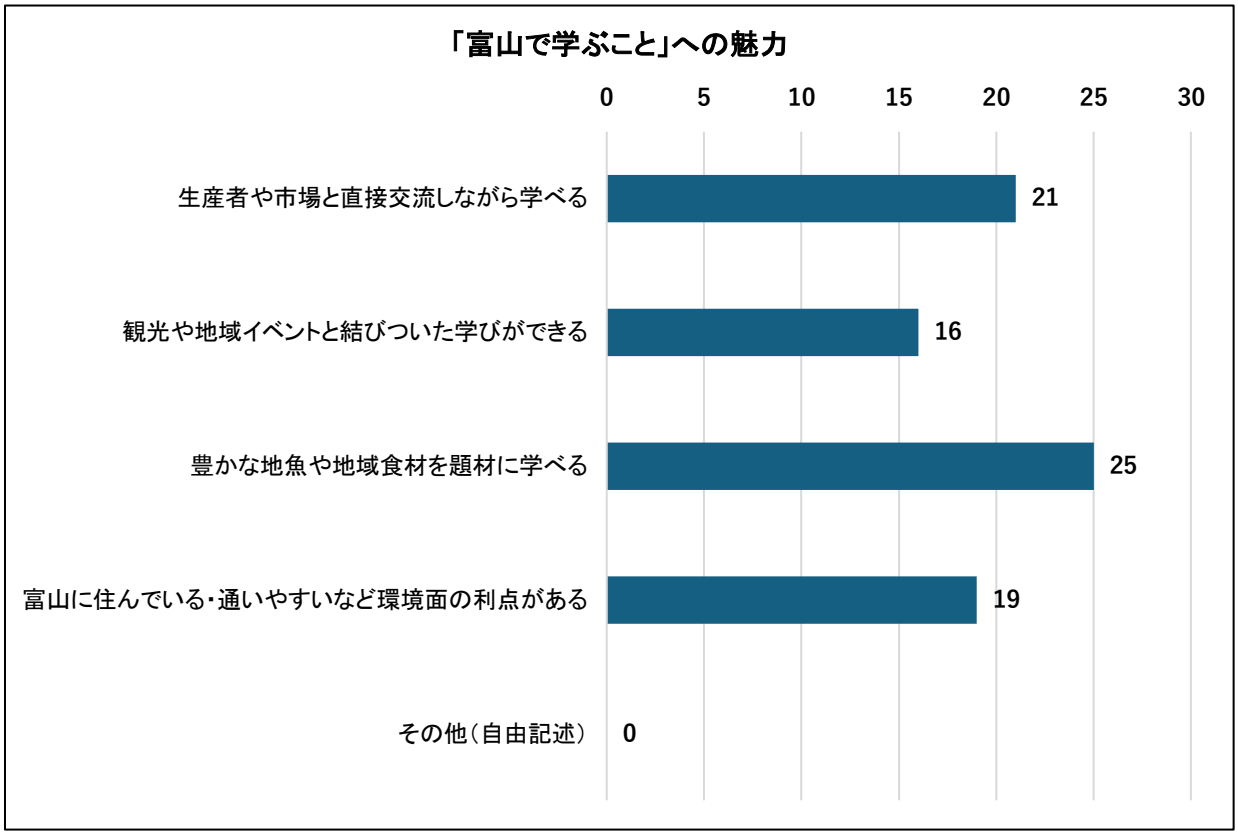
とても興味がある	ある程度興味がある	あまり興味はない	興味はない	よく知らないので判断できない
15	13	9	2	2

Q10. 富山の寿司にどのような魅力を感じますか？（複数選択）

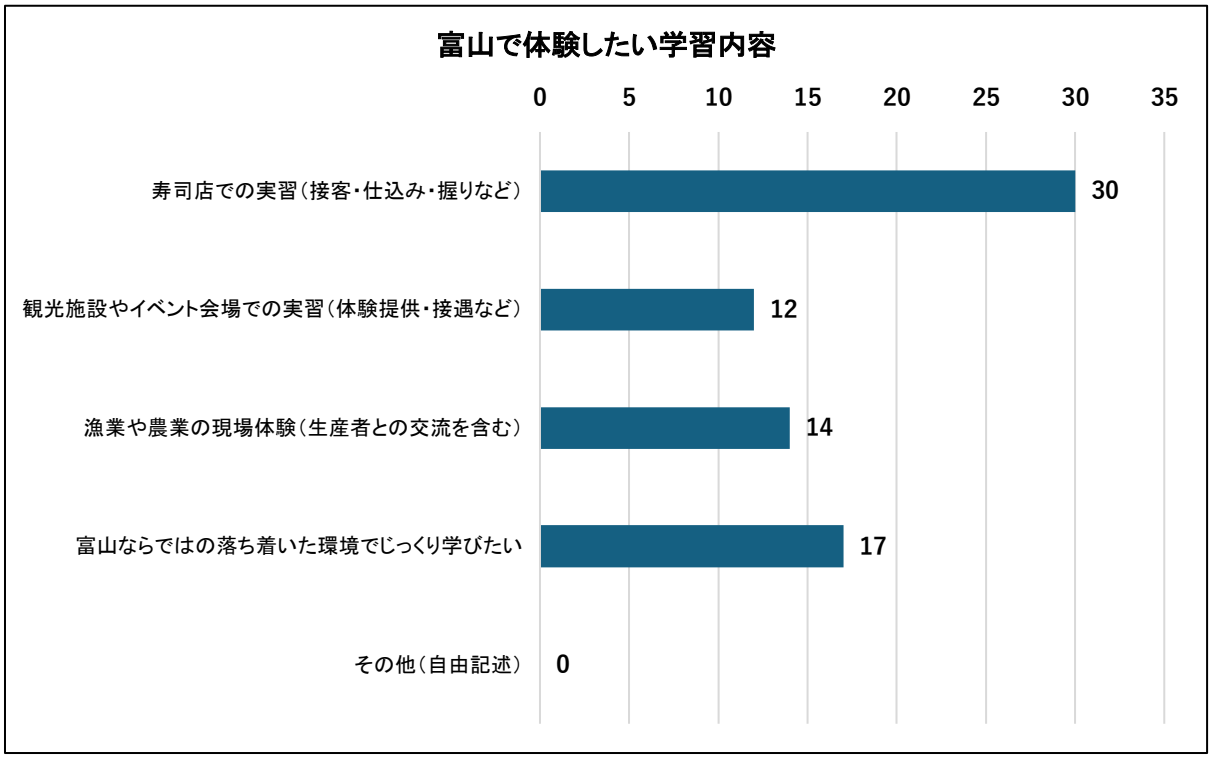


その他：おいしい、特にない

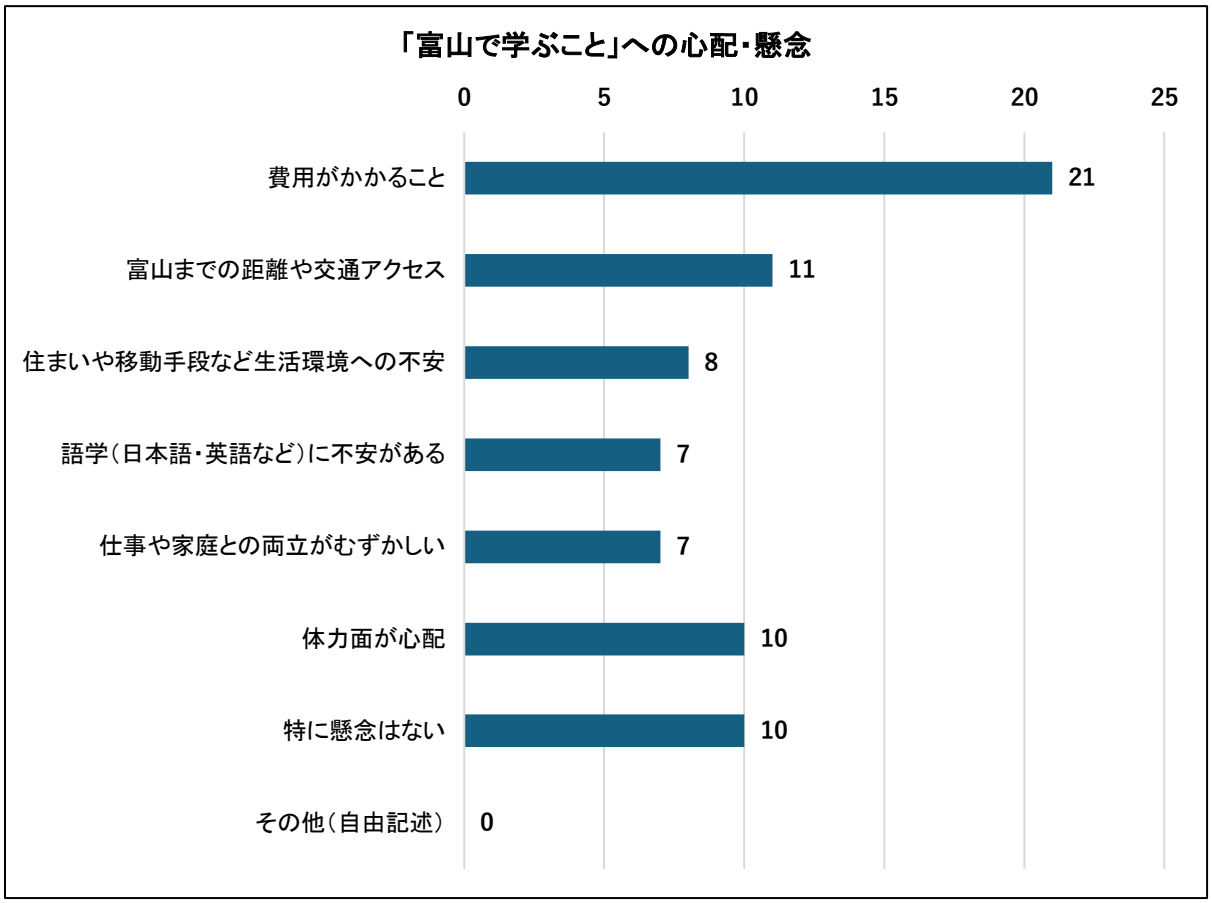
Q11. 「富山で学ぶこと」にどのような魅力を感じますか？（複数選択）



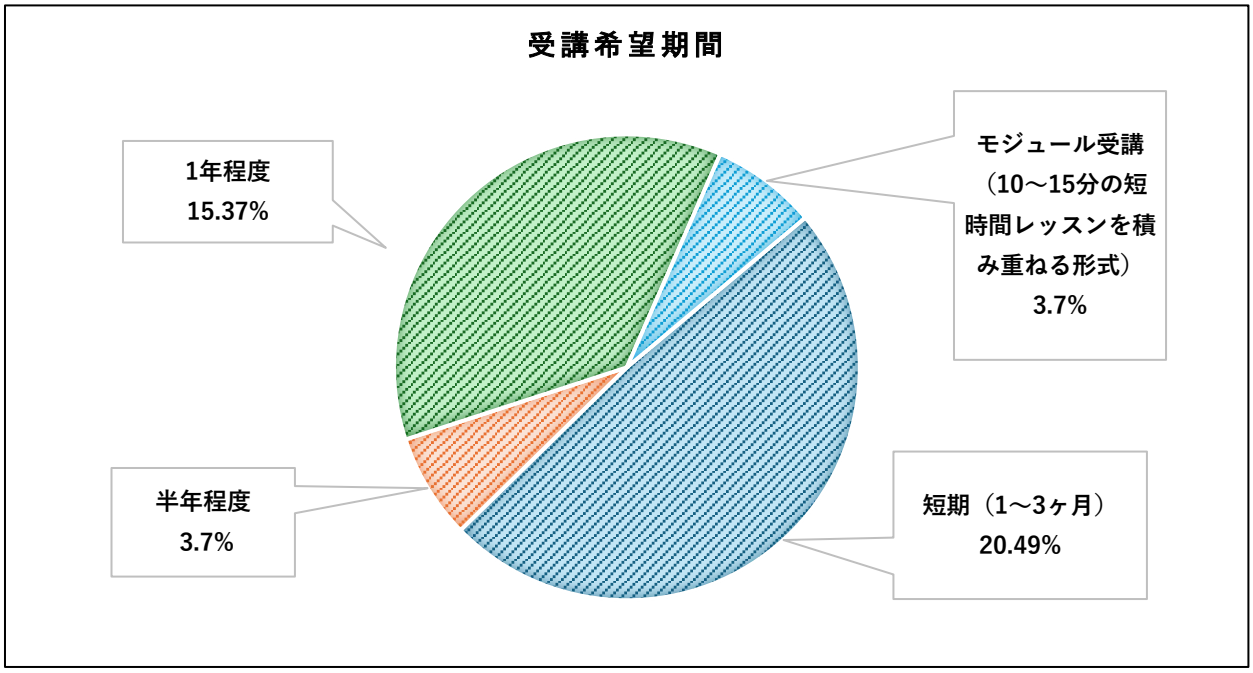
Q12. 富山で体験したい学習内容を教えてください（複数選択）



Q13. 「富山で学ぶこと」について、心配・懸念があれば教えてください（複数選択）
※該当するものがなければ未選択で構いません。

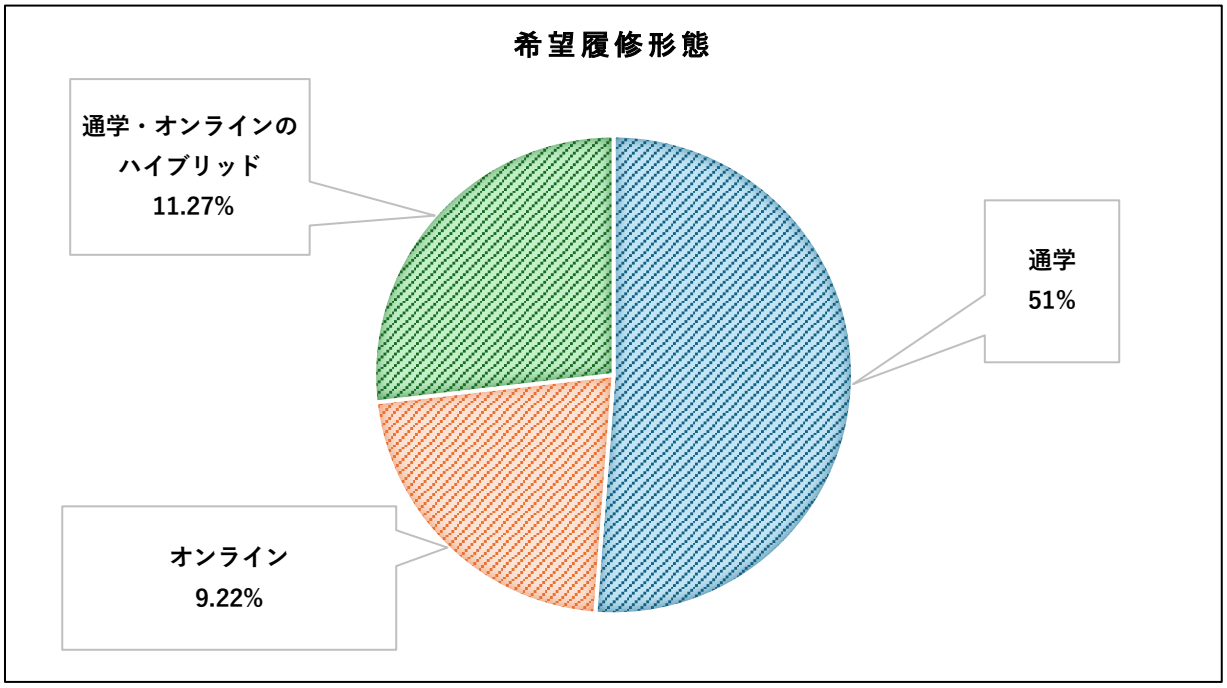


Q14.受講期間のご希望を教えてください。（単一回答）



短期（1～3 ヶ月）	半年程度	1 年程度	モジュール受講
20	3	15	3

Q15. 希望される履修形態をお知らせください。（単一回答）



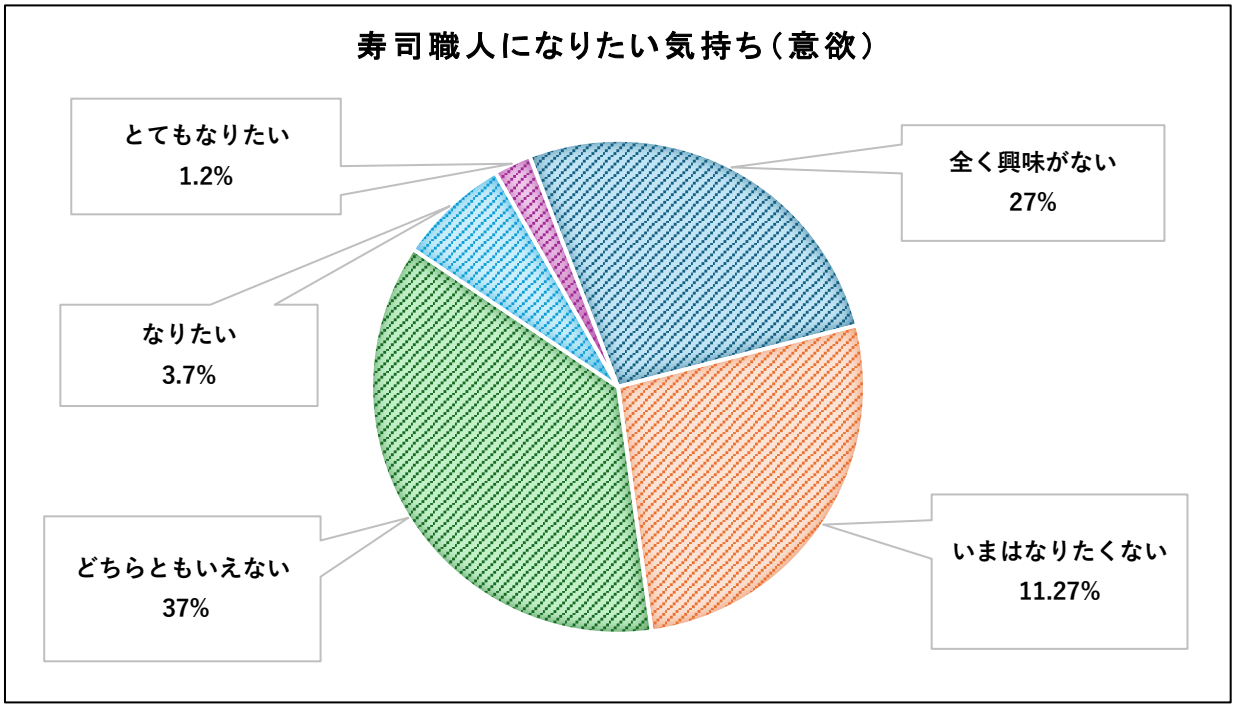
通学	オンライン	通学・オンラインのハイブリッド
21	9	11

Q16. 学んだことをどのように活かしたいとお考えですか？（自由記述）
（例：現在の仕事、副業、将来の開業、地域活動など）

・仕事 (2)
・将来の仕事 (2)
・仕事に生かしていきたい
・将来の開業
・将来の選択肢
・将来和食につきたいから多様な思考を持ちたい
・将来調理師になった際いろいろな料理に活用していけるようにしたい
・人との関わり
・寿司を作る上での心構えを自分の行いたいことに対して上乗せしさらに促進したい

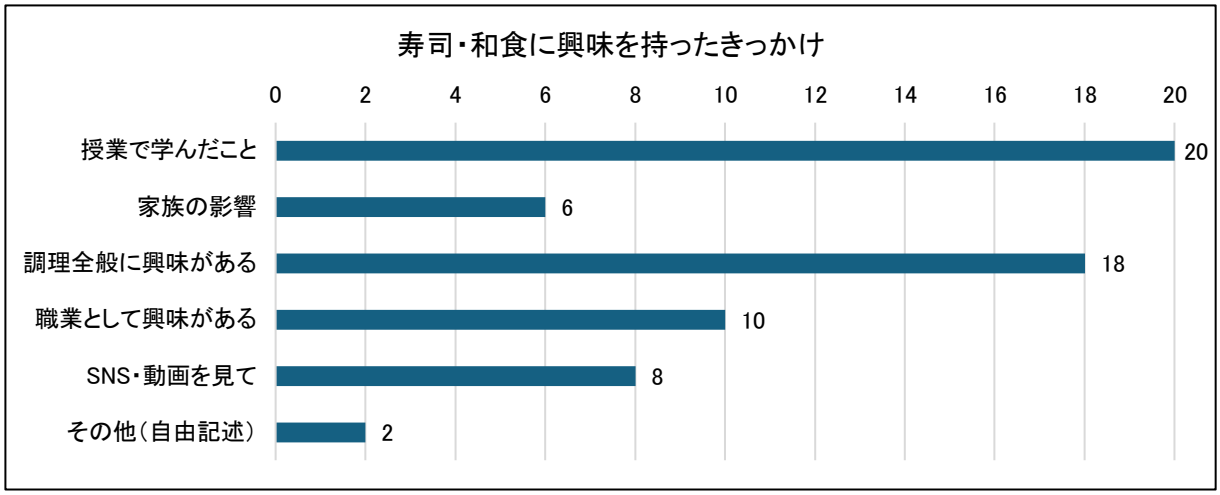
Ⅱ 専門学校生向けアンケート集計結果

Q1. 寿司職人になりたい気持ち（意欲）について、もっとも近いものを教えてください。（単一回答）

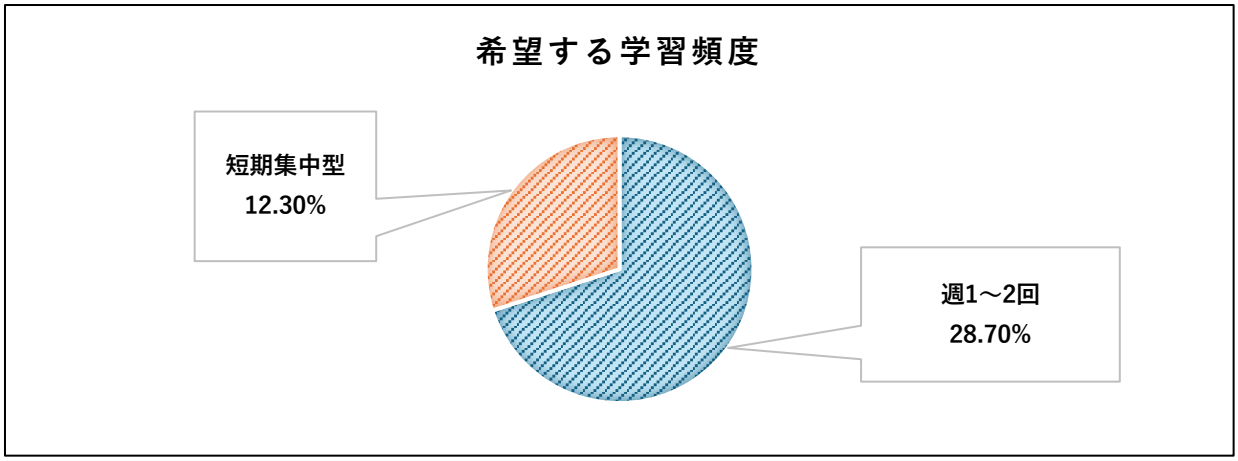


全く興味がない	いまはなりたくない	どちらともいえない	なりたい	とてもなりたい
11	11	15	3	1

Q2. 寿司・和食に興味を持ったきっかけを教えてください（複数選択）

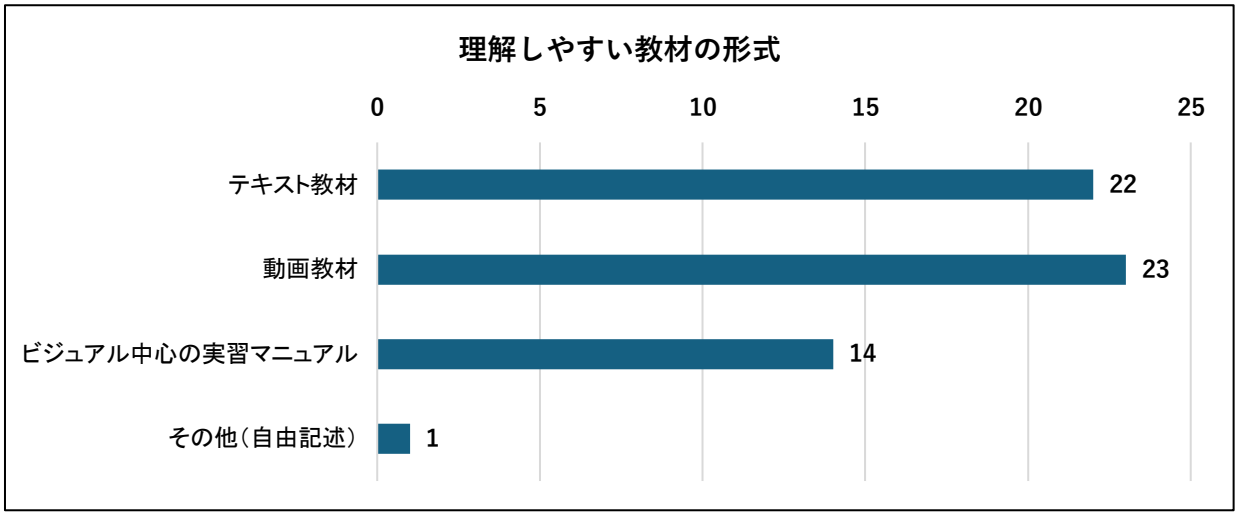


Q3. 希望する学習頻度を教えてください。（単一回答）

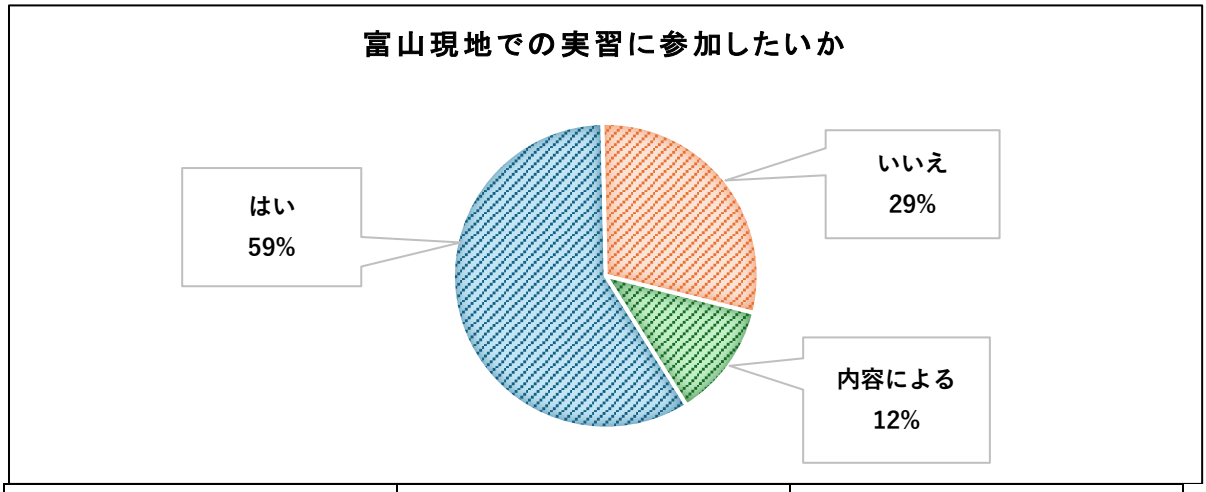


週 1～2 回	短期集中型
28	**12**

Q4. 理解しやすい教材の形式を教えてください。（複数選択）



Q5. 富山現地での実習に参加したいと思いますか？（単一回答）

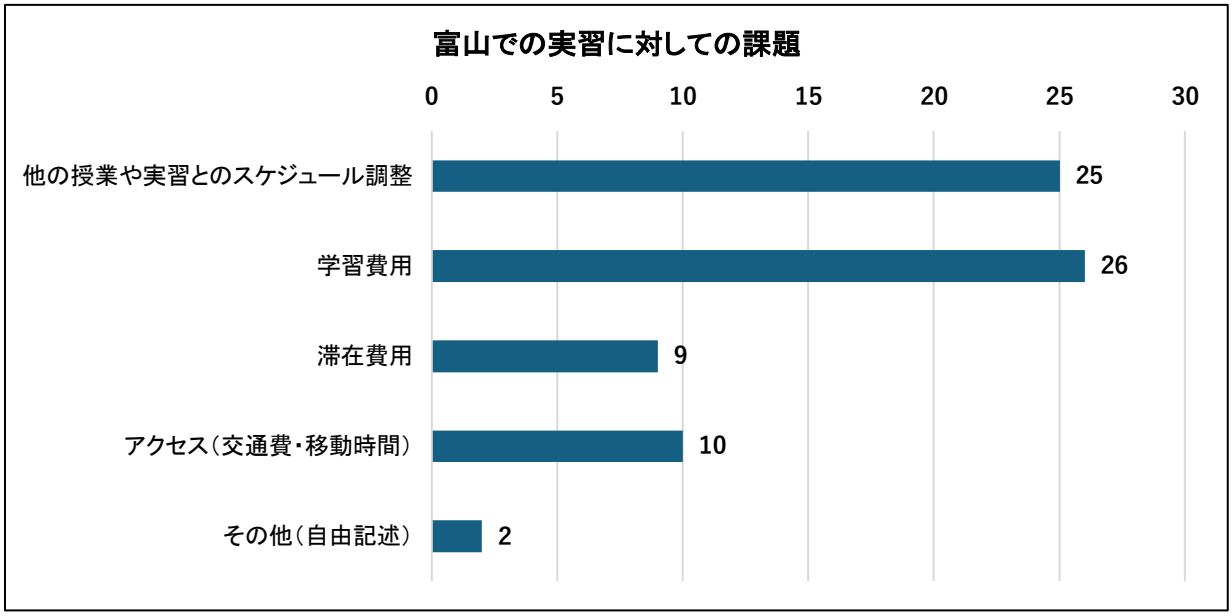


はい	いいえ	内容による
24	12	5

Q6. Q5 で「内容による」と回答した方に伺います。
どのような内容であれば参加したいと考えますか？（自由）

・時期と実習中心
・実習なら

Q7. 富山での実習に対して課題となることは何ですか？（複数選択）



2.　留学生集計結果

Ⅰ. 共通質問（全対象が回答）

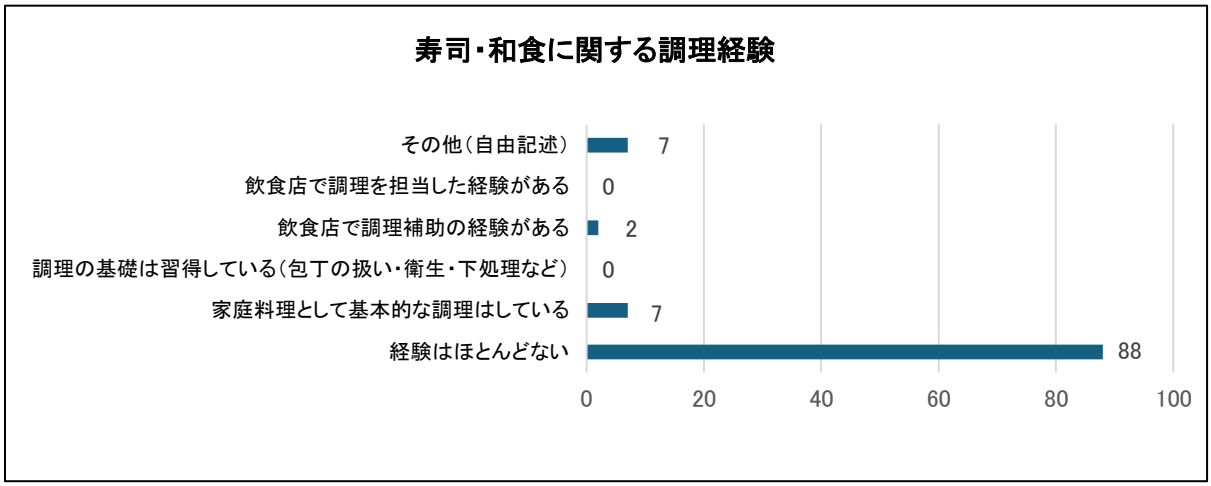
Q1. あなたについて、当てはまるものを教えてください（単一選択）

高校生／専門学校生	一般（社会人）	留学生	その他（自由記述）
10	**0**	**94**	**0**

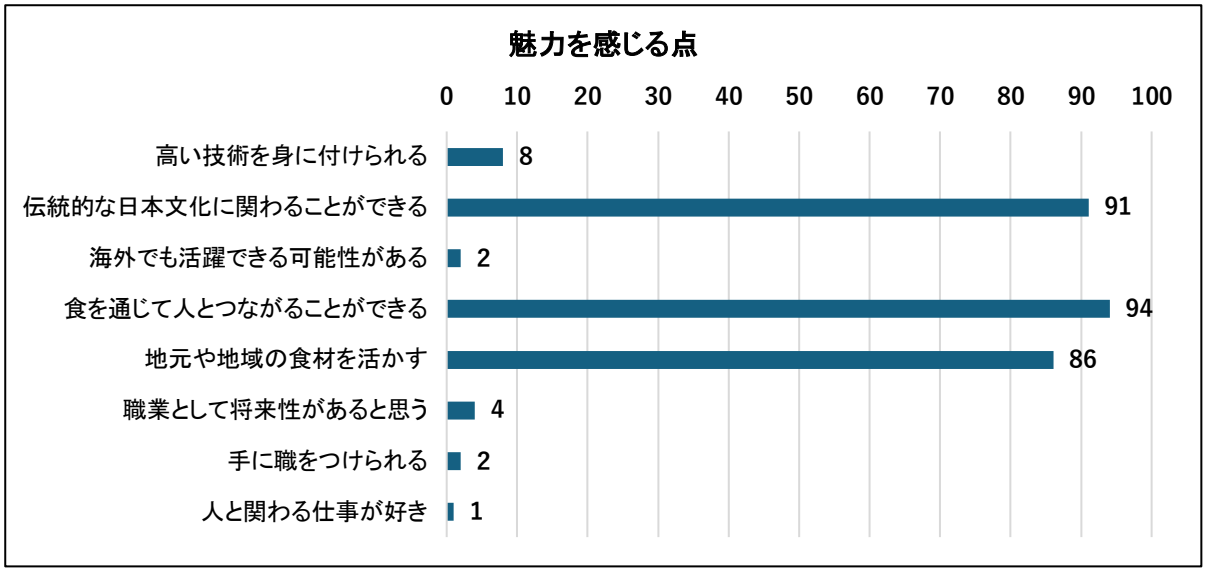
Q2. あなたの年代を教えてください。（単一選択）

20 代	30 代	40 代	50 代以上
101	**3**	**0**	**0**

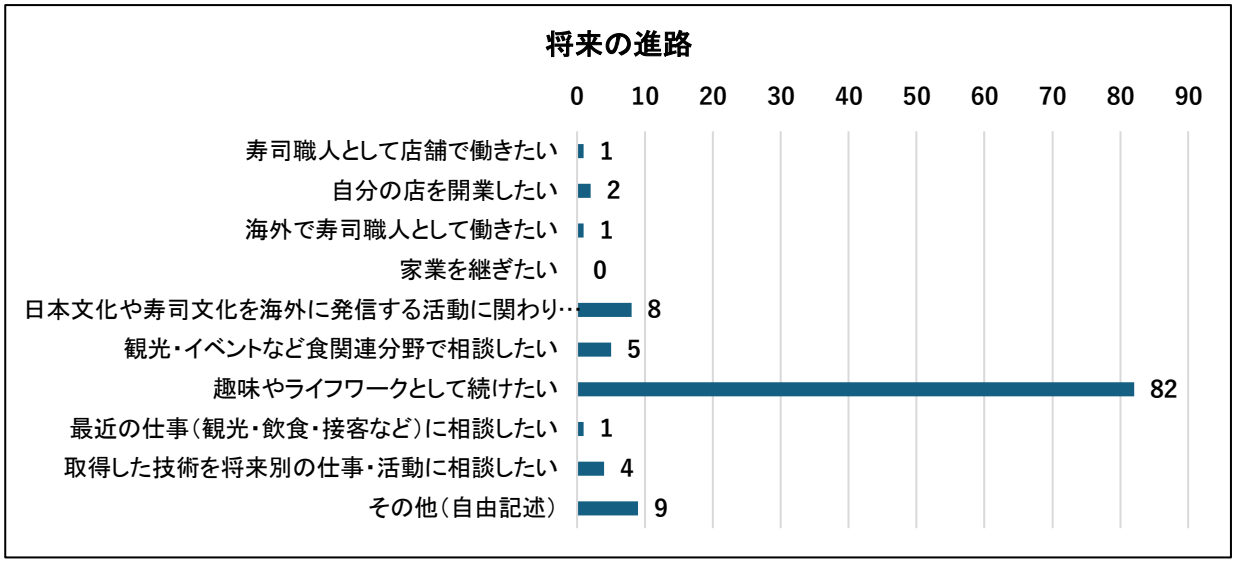
Q3. 寿司・和食に関する調理経験について、もっとも当てはまるものを教えてください（単一選択）



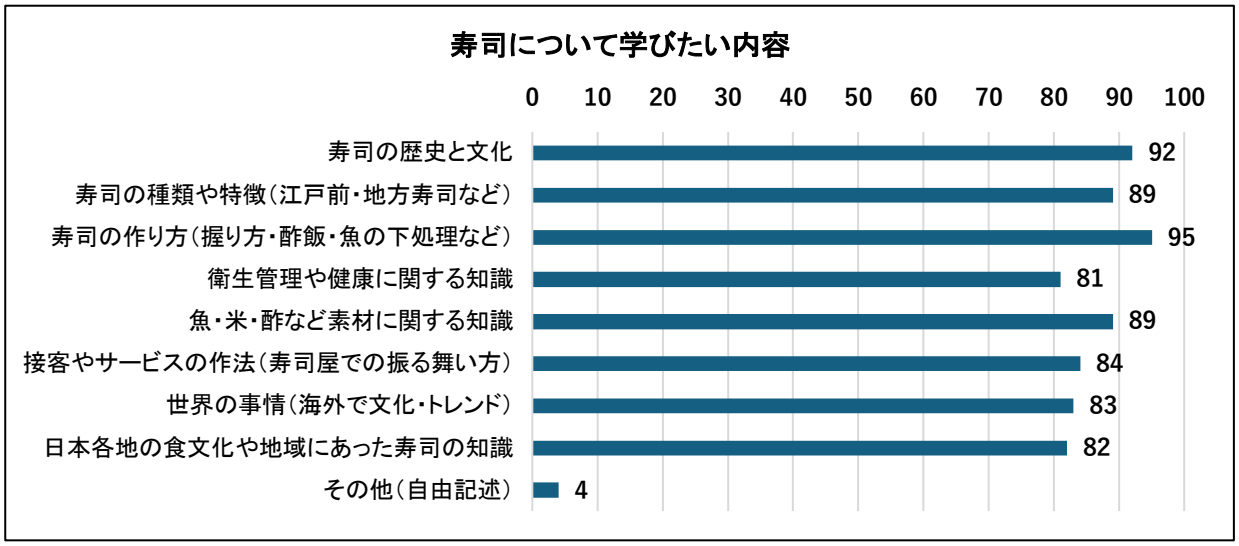
Q4. 寿司職人のどのような点に魅力を感じますか？（複数選択）



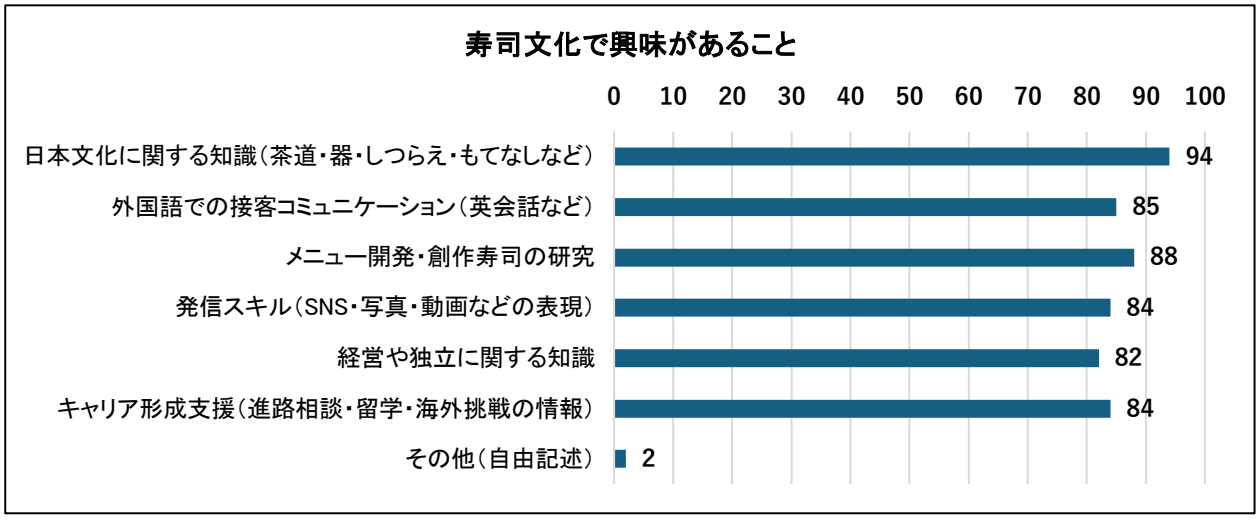
Q5. 将来の進路として考えていることを教えてください（複数選択）



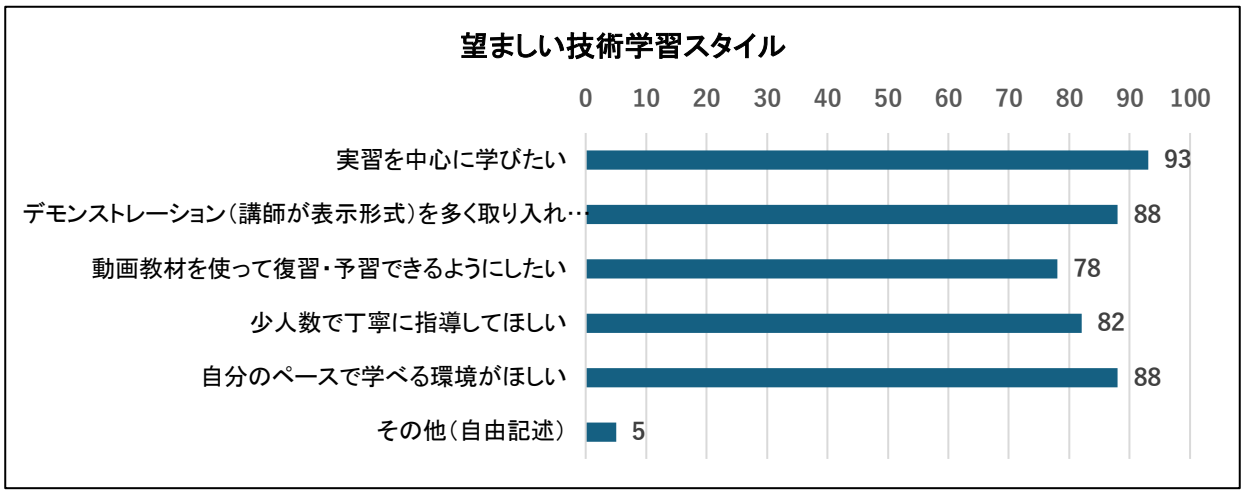
Q6. 寿司について学びたい内容を教えてください。（複数選択）



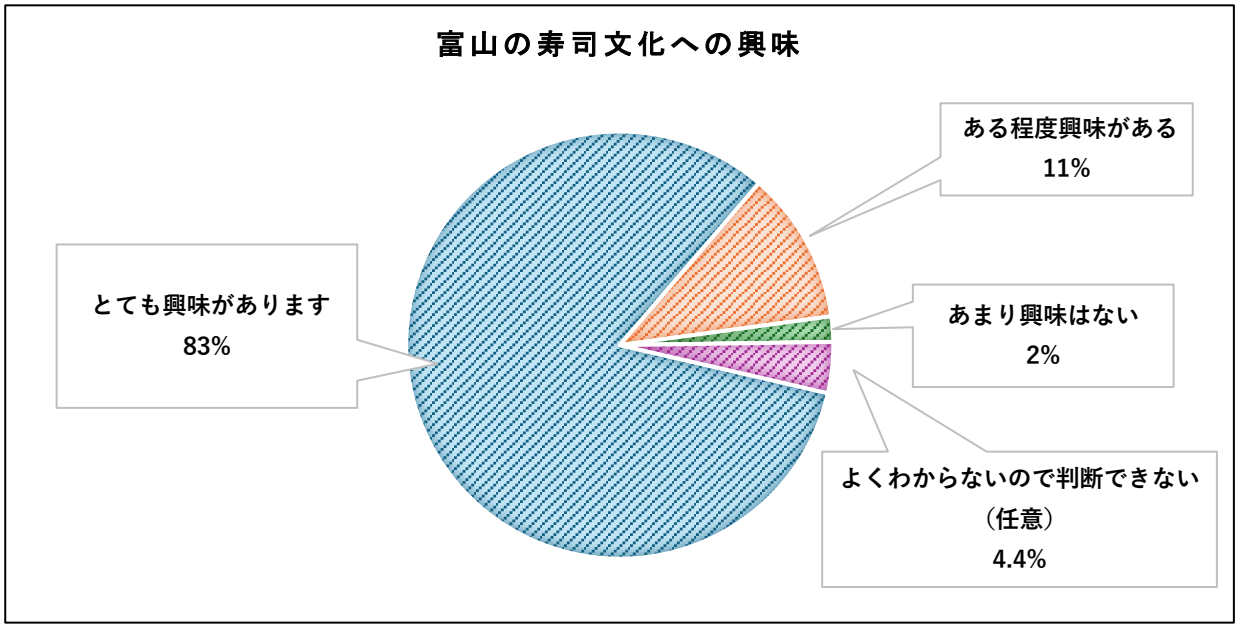
Q7. 寿司の文化を応用的に学ぶとしたら、どのような内容に興味がありますか（複数選択）



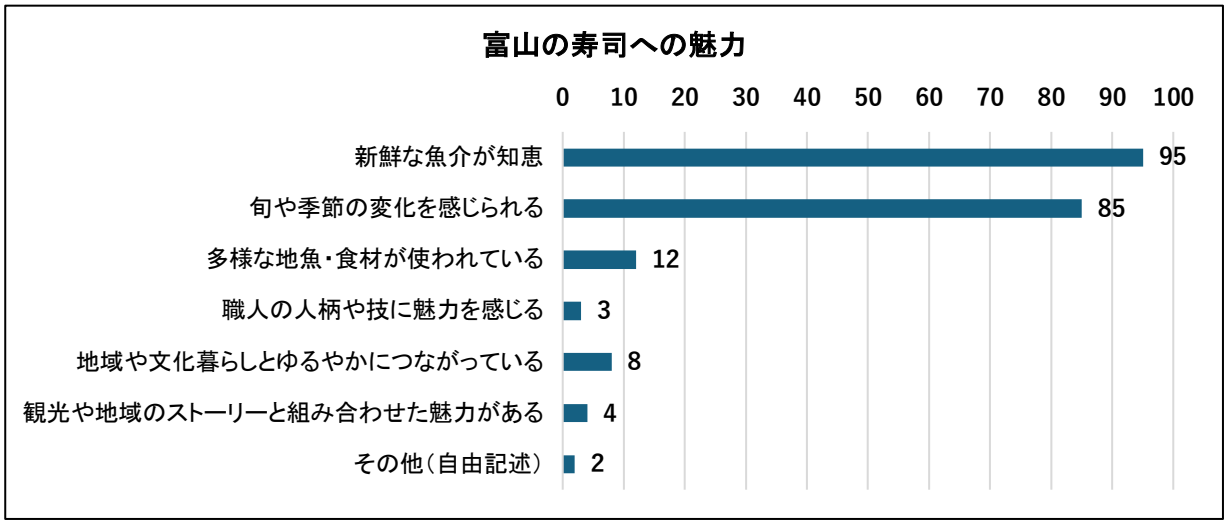
Q8. 望ましい技術学習スタイル（複数選択）



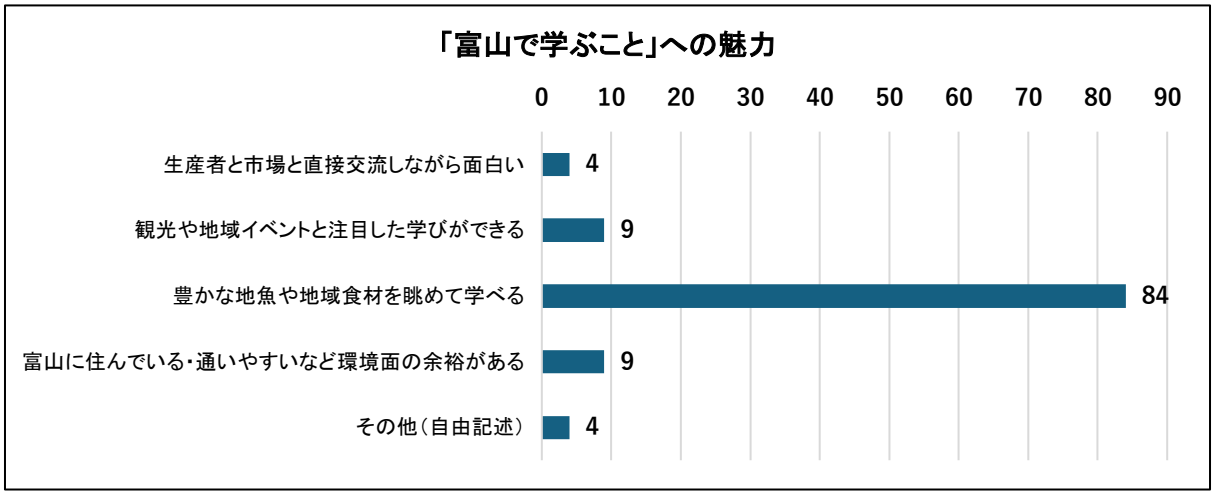
Q9. 富山の寿司文化にどの程度興味がありますか？（単一選択）



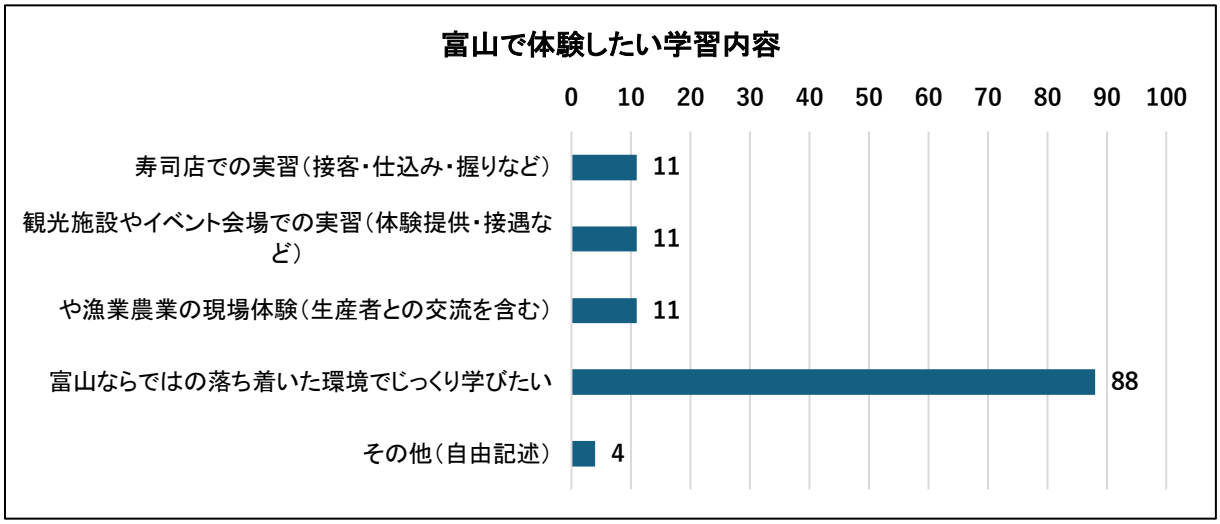
Q10. 富山の寿司にどのような魅力を感じますか？（複数選択）



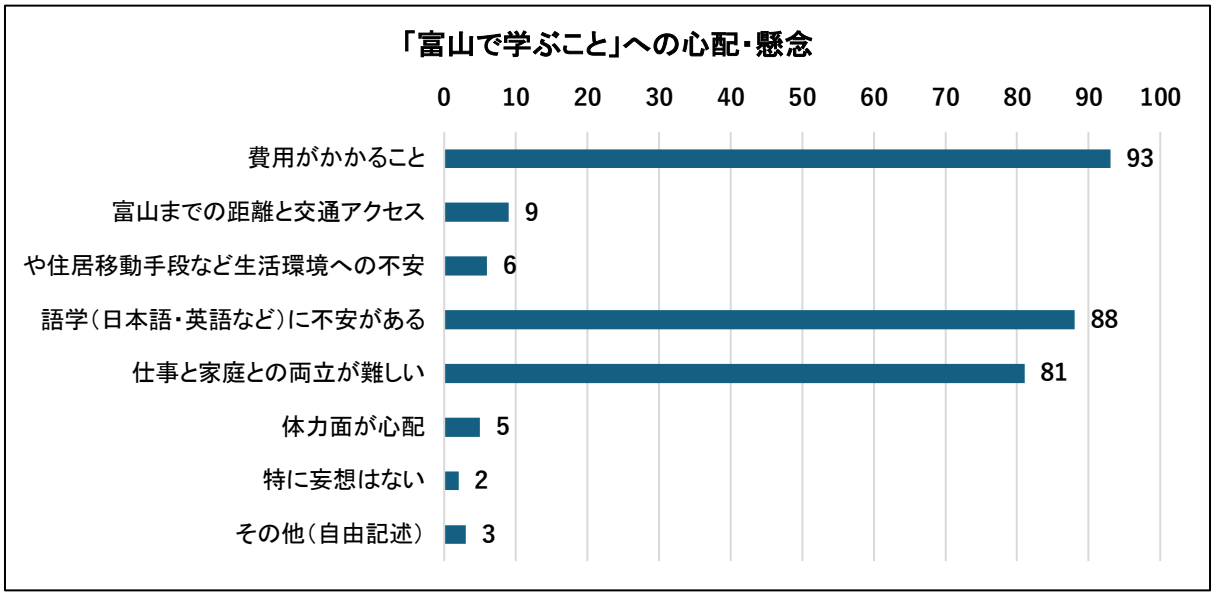
Q11.「富山で学ぶこと」にどのような魅力を感じますか？（複数選択）



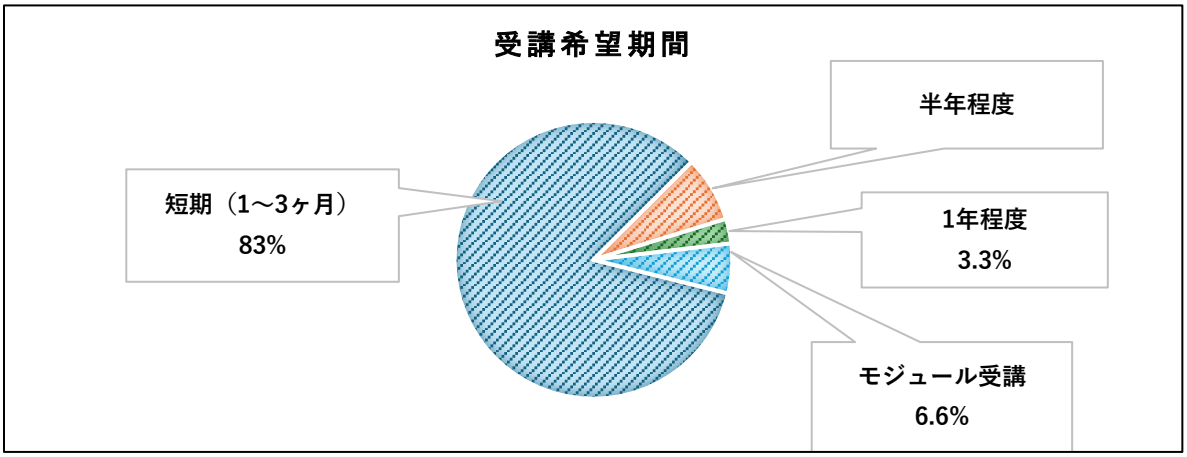
Q12. 富山で体験したい学習内容を教えてください（複数選択）



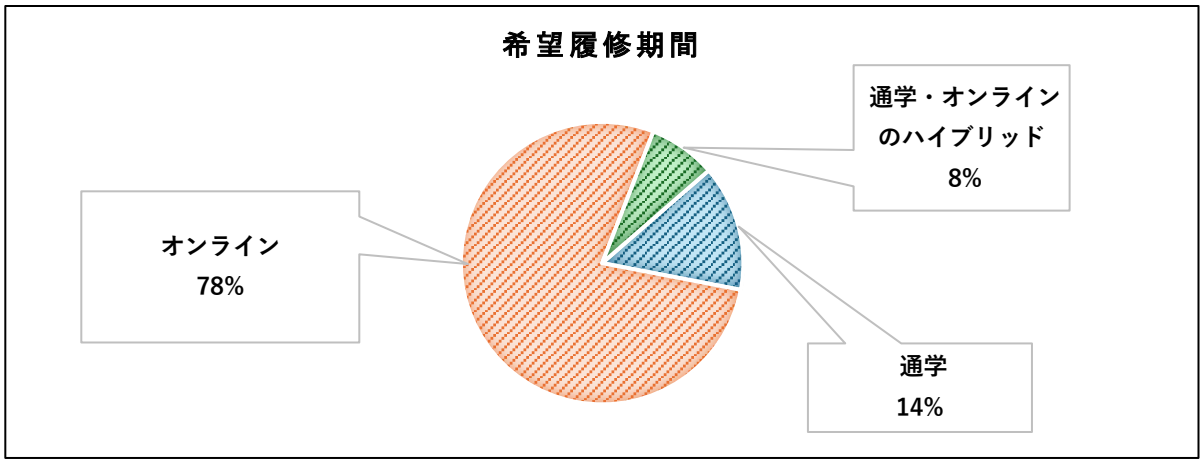
Q13.「富山で学ぶこと」について、心配・懸念があれば教えてください（複数選択）



Q14.受講期間のご希望を教えてください。（単一回答）



Q15. 希望される履修形態をお知らせください。（単一回答）



Q16. 学んだことをどのように活かしたいとお考えですか？（自由記述）
（例：現在の仕事、副業、将来の開業、地域活動など）

・副業：2
・副業、将来の起業：77
・日本で働くために使いたい
・これから仕事で使います。レストランスタッフとして。
・それをプロの仕事として捉えてもらいたい
・家
・家庭料理に応用する
・国の人たちに伝えていける仕事をいつかしたい
・仕事
・自宅で寿司を作ることを学んで、それをここや母国にいる愛する人たちと分かち合いたい
・将来のビジネス
・将来の開業
・地域活動：2
・地域住民との交流
・適用できない
・日常生活の料理やビジネスに応用
・なし：2
・特になし

Ⅱ. 留学生向けのアンケート集計結果

Q1. 出身国を教えてください。(自由記述)

・フィリピン:**102**

Q2. 母国語を教えてください(自由記述)

・ビサヤ語、タガログ語、英語:**79**
・タガログ語
・タガログ語、英語
・ビサヤ語:**3**
・セブアノ
・フィリピン人:**5**
・フィリピン語/英語
・フィリピン語:**3**
・フィリピン語、ビサヤ語
・フィリピノ、ビサヤゴ
・日本語

Q3. 日本語能力のレベルを教えてください(該当するものを 1 つ選んでください)。

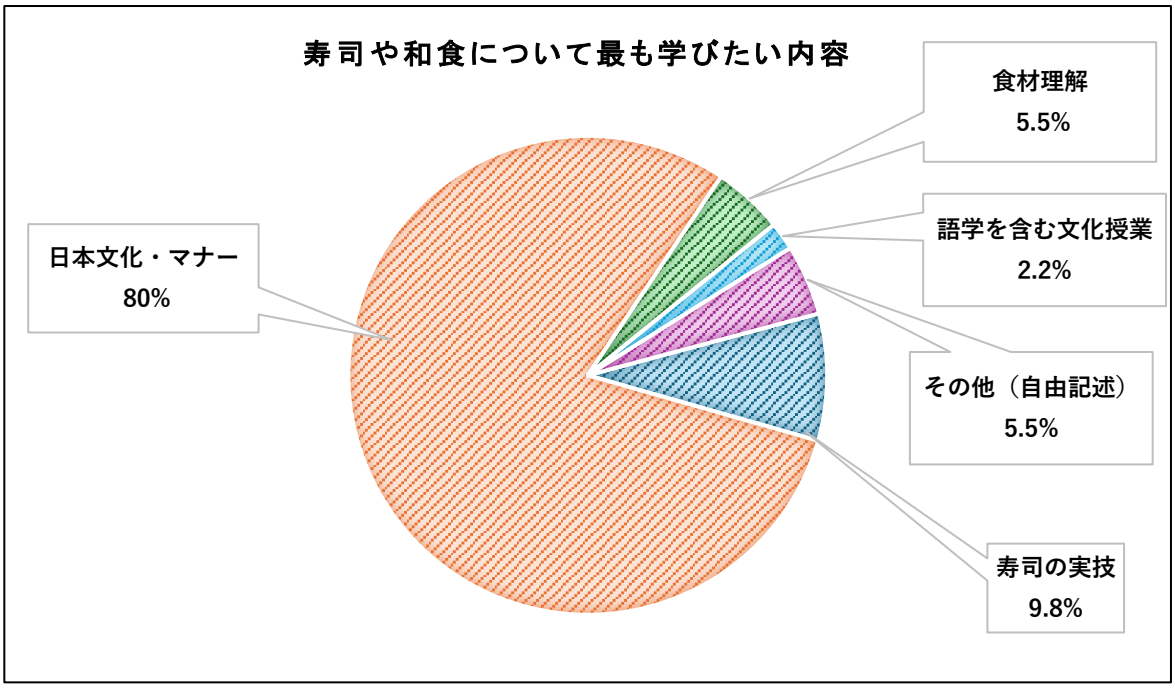
N1(高度な日本語を理解できる)	**N2**(日常的な日本語を広く理解できる)	**N3**(ある程度の日常会話ができる)	**N4**(基本的な日本語を理解できる)	**N5**(初歩的な日本語を理解できる)
0	2	18	85	0

Q4. 日本で学ぶことにした選んだ理由を教えてください。(自由記述)

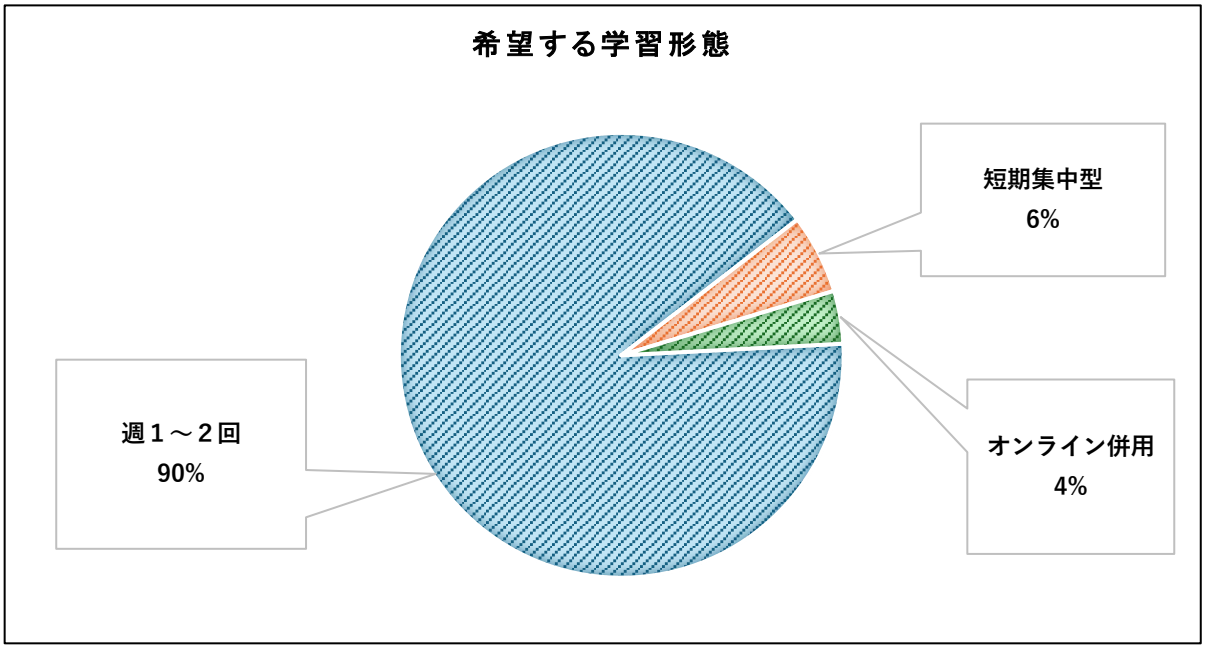
・日本で働いて帰国することが子どもの頃からの私の夢だったので、アルバイトをしながら勉強することが、言語、職業、そして文化を学ぶ最も早い方法:**75**
・新しい経験
・新しい知識と経験を得るため
・安全な環境と質の高い教育
・他に選択肢はない
・機会があったから
・教育の質の高さ
・私は日本に住みたい
・学ぶ
・日本文化を体験する
・たくさんのチャンス
・仕事と学校。
・仕事のため未来
・素晴らしい機会
・介護士になること。
・介護士や将来の仕事についての知識を得る
・介護士の資格を取得するには:2
・日本はあらゆる面でハイテクなので、高齢者をきちんとケアするために介護士としてもっと学びたい
・日本での生活を体験し、より良い仕事の機会を得たい
・日本での仕事のためにとりあえず、勉強したいです
・日本大好き
・日本の文化に興味があるため自然が綺麗で安全な国であるため

・お金のため

Q5. 寿司や和食について最も学びたい内容を教えてください。（単一選択）

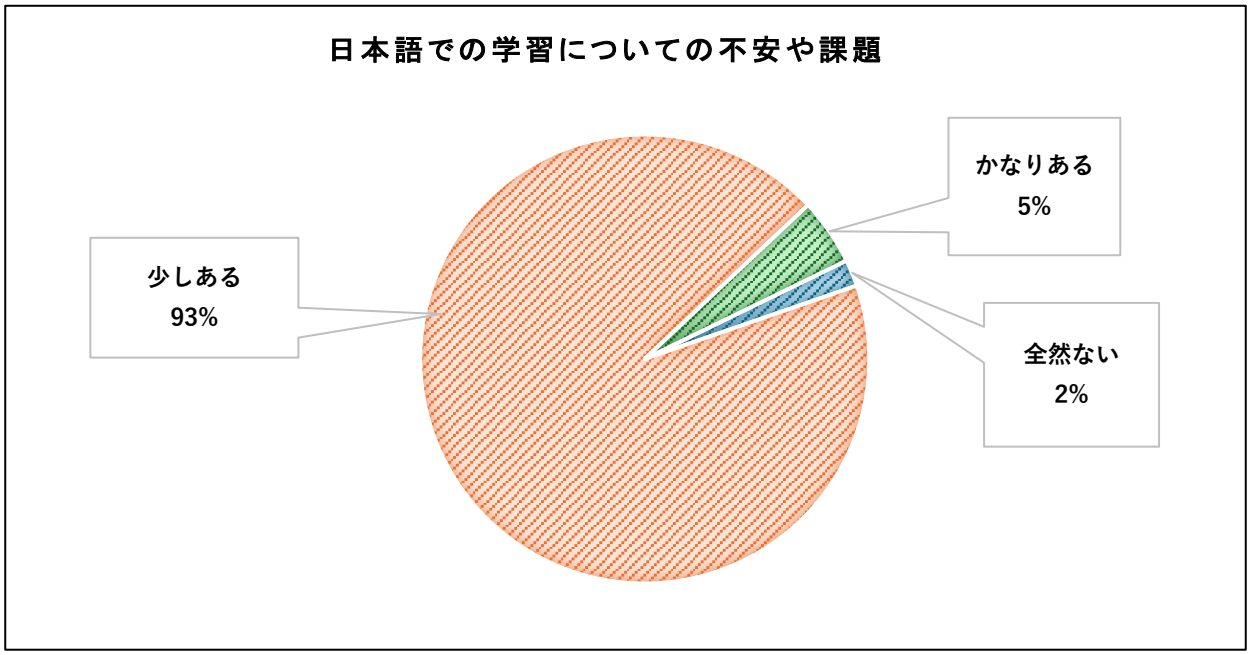


Q6. 希望する学習形態を教えてください。（単一選択）



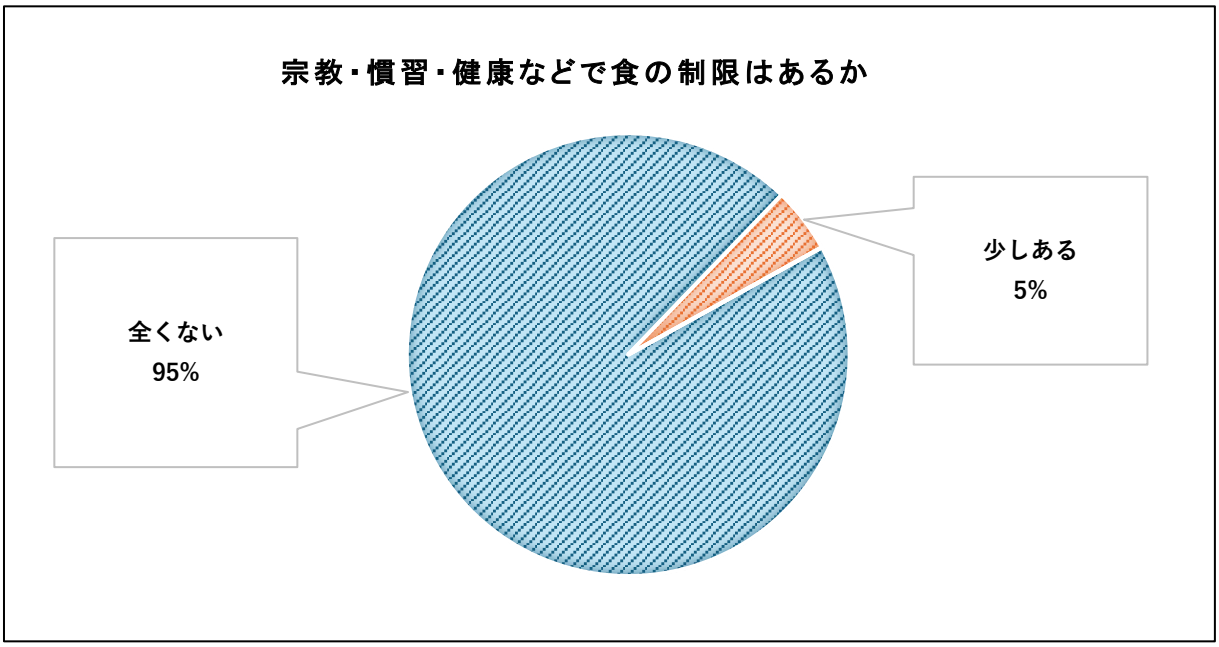
週1～2回	短期集中型	オンライン併用
94	6	4

Q7. 日本語での学習について、不安や課題がありますか？（単一選択）



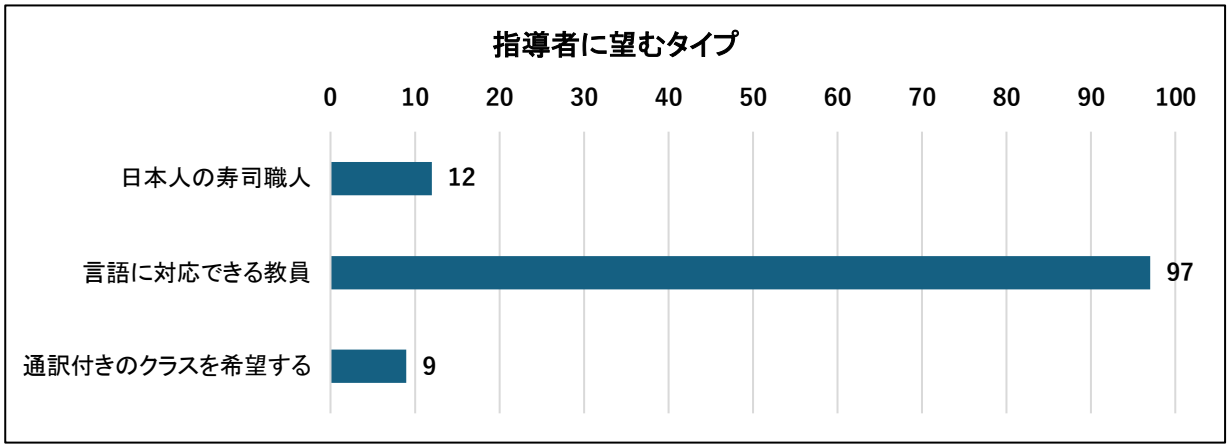
全然ない	少しある	かなりある
2	97	5

Q8. 生魚を含む食材について、宗教・慣習・健康などで食の制限はありますか。

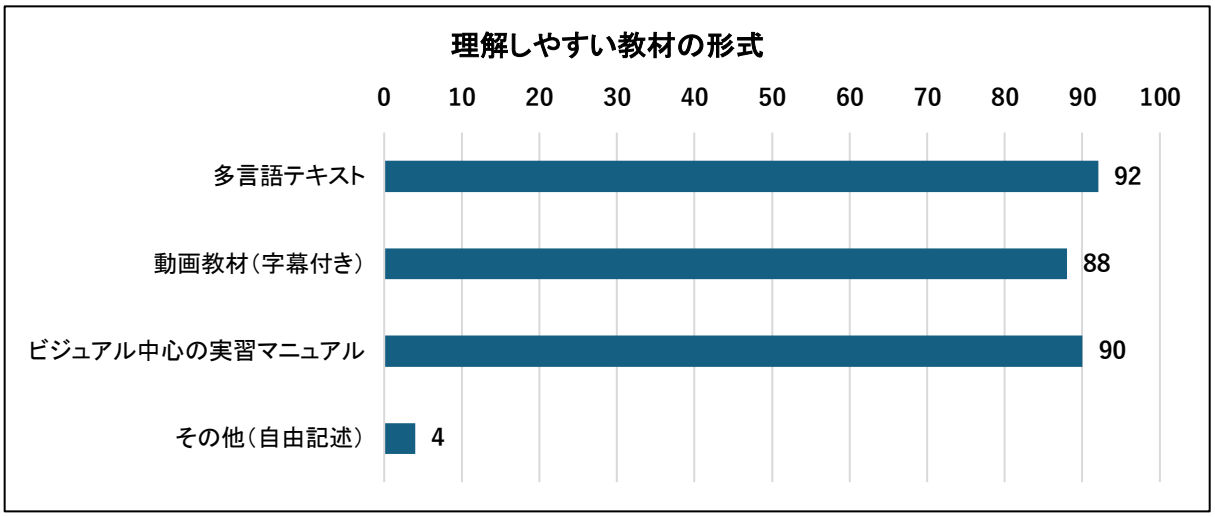


全くない	少しある	かなりある
100	5	0

Q9. 指導者に望むタイプを教えてください。(複数選択)



Q10. 理解しやすい教材の形式を教えてください。(複数選択)



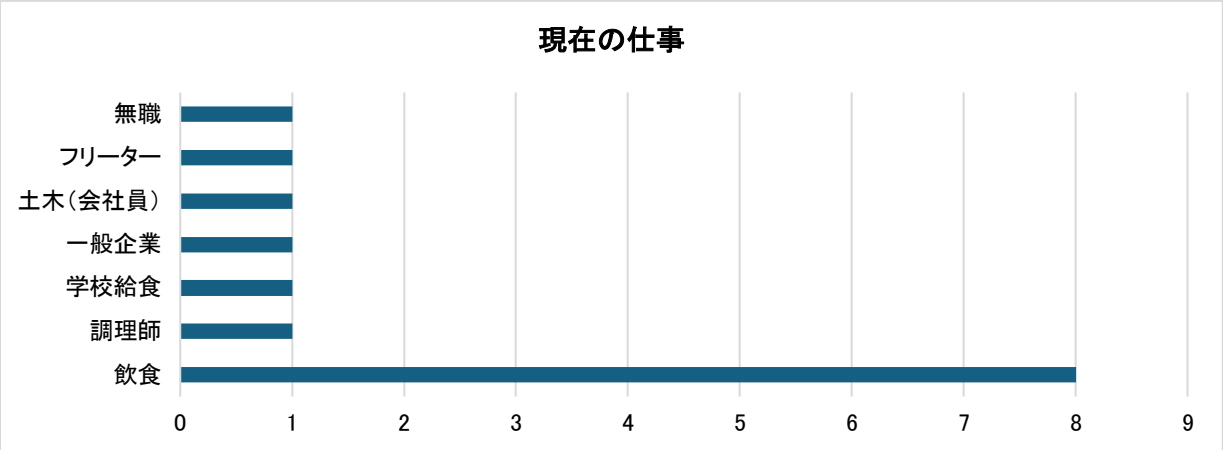
Q11. 学習(授業、実習等の資格取得)のためにどの程度の予算を考えていますか？(自由記述)

・わからない。:**79**
・トレーニング
・無料
・20,000 円
・20,000 円
・30,000 円
・5 万円
・5 万円

3.　社会人向け集計結果

Ⅰ．共通質問（全対象が回答）

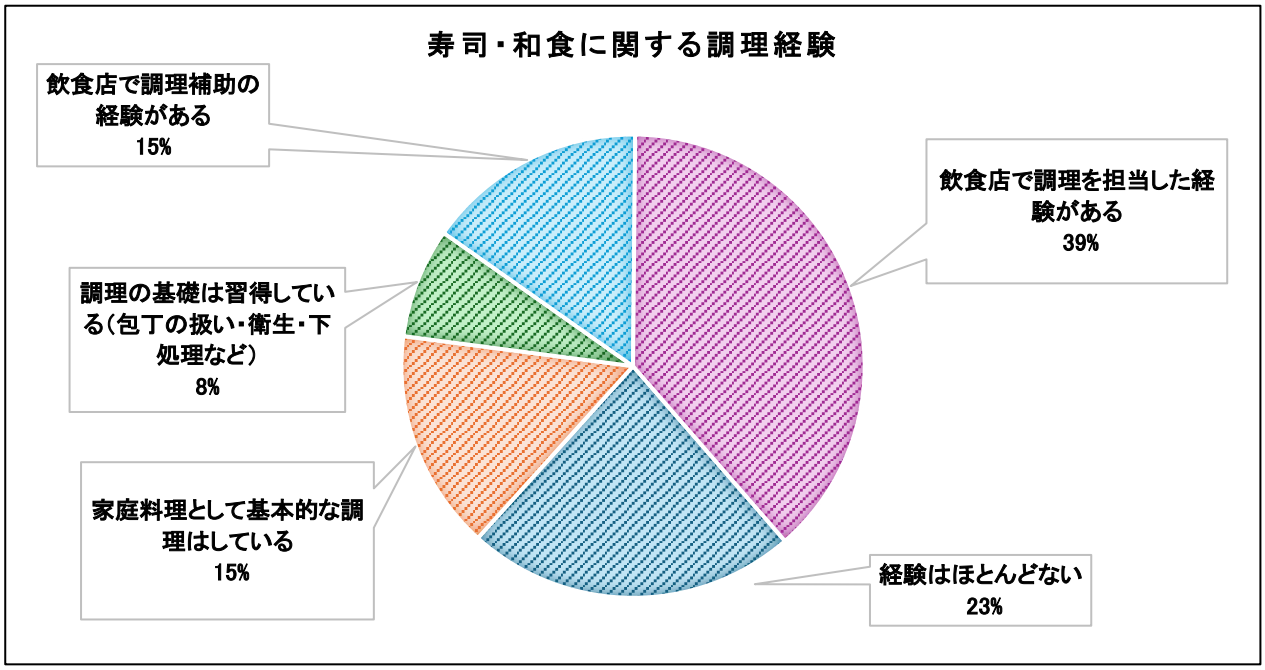
Q1. 現在のお仕事（ご職業）について教えてください。
（自由記述／例：無職、飲食、観光、一般企業、フリーランスなど）



Q2. あなたの年代を教えてください。（単一選択）

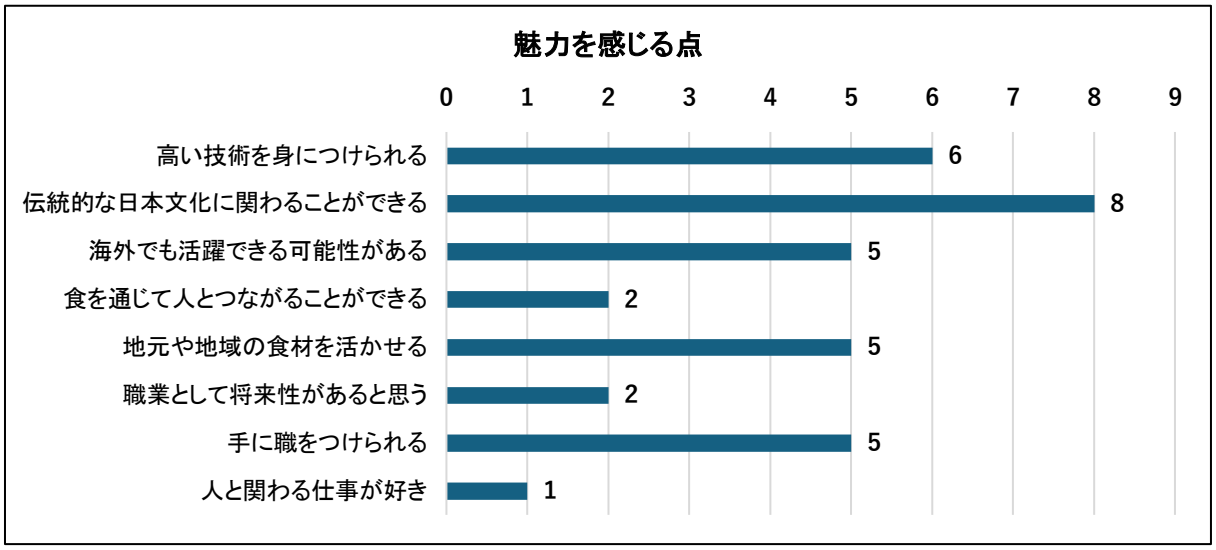
20 代	30 代	40 代	50 代以上
14	0	0	0

Q3. 寿司・和食に関する調理経験について、もっとも当てはまるものを教えてください（単一選択）

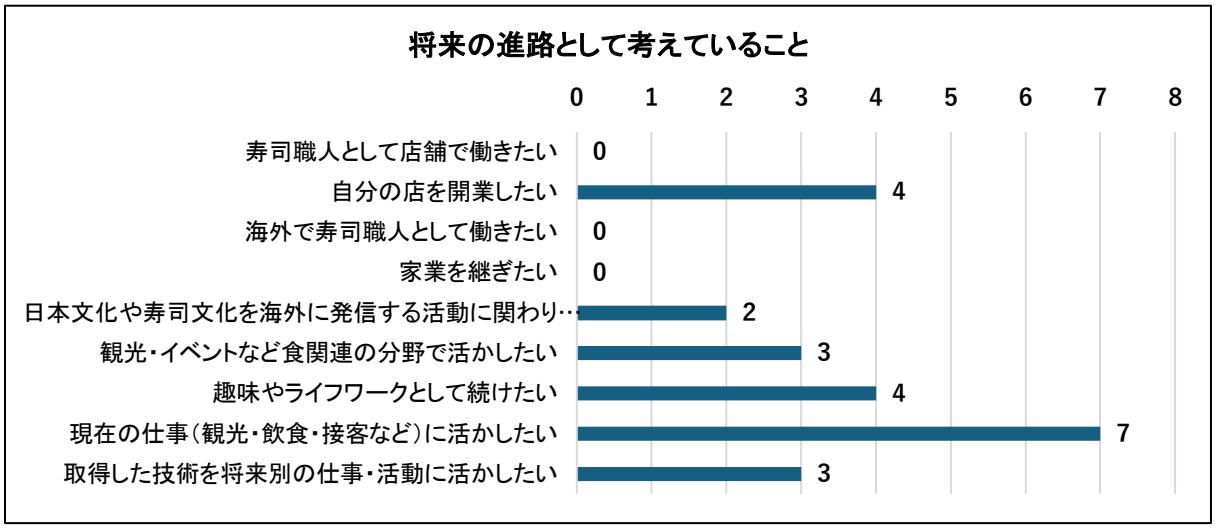


経験はほとんどない	家庭料理として基本的な調理はしている	調理の基礎は習得している	飲食店で調理補助の経験がある	飲食店で調理を担当した経験がある
3	2	1	2	5

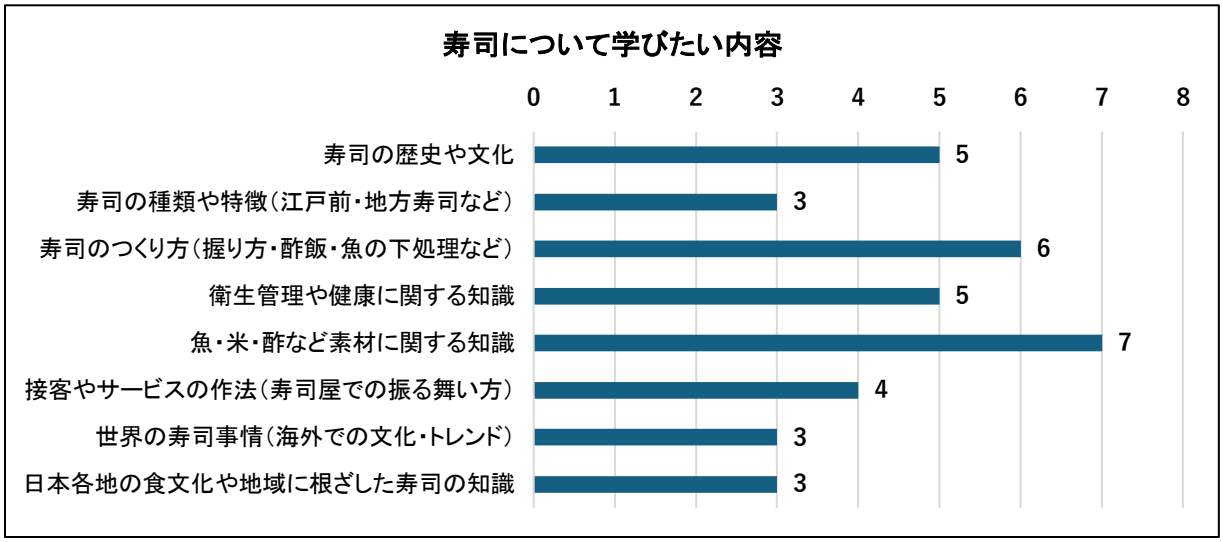
Q4. 寿司職人のどのような点に魅力を感じますか？（複数選択）



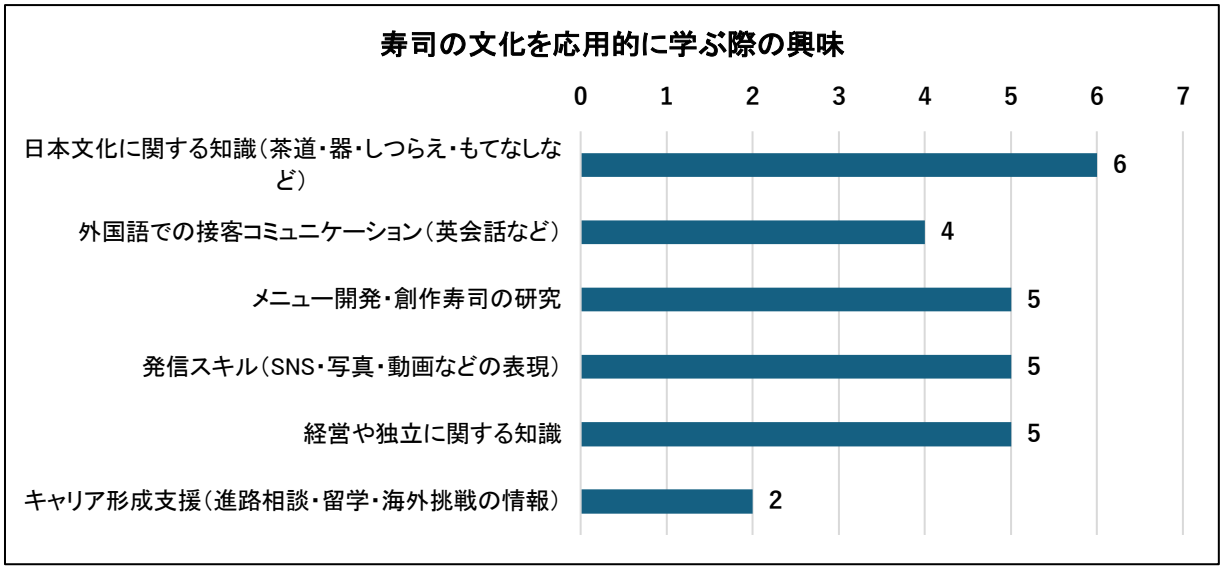
Q5. 将来の進路として考えていることを教えてください（複数選択）



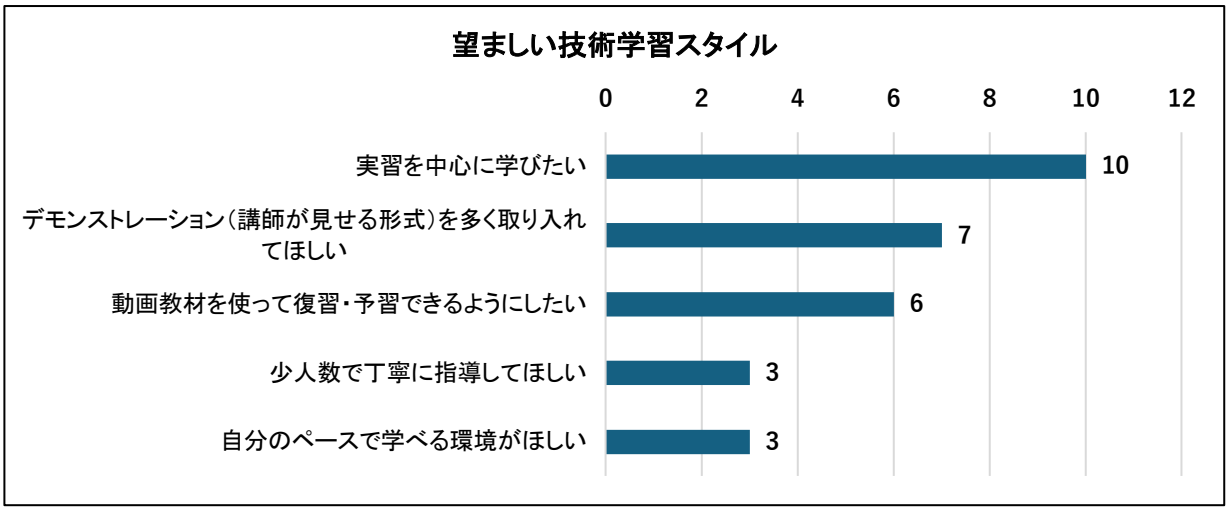
Q6. 寿司について学びたい内容を教えてください。（複数選択）



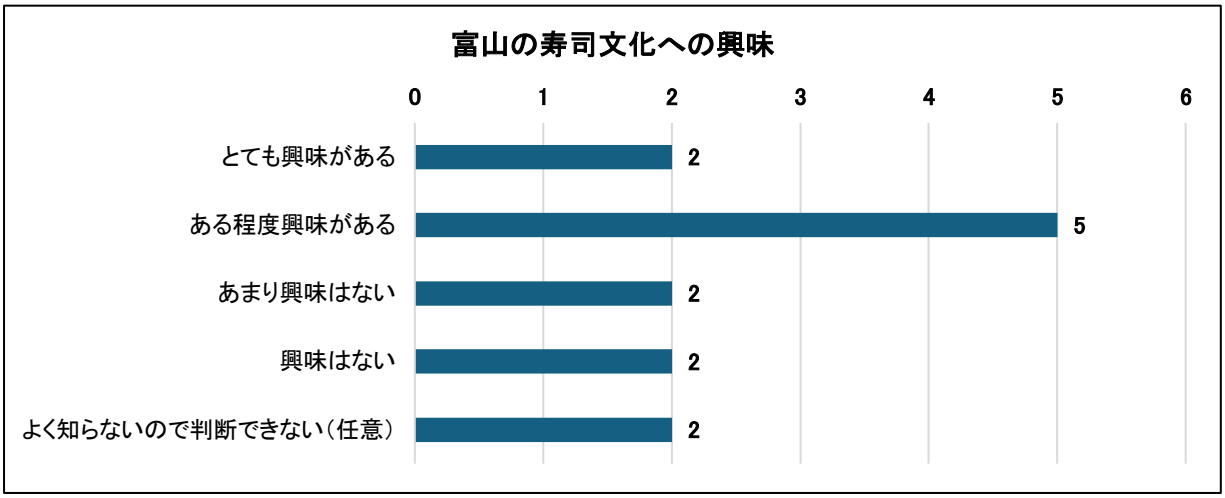
Q7. 寿司の文化を応用的に学ぶとしたら、どのような内容に興味がありますか（複数選択）



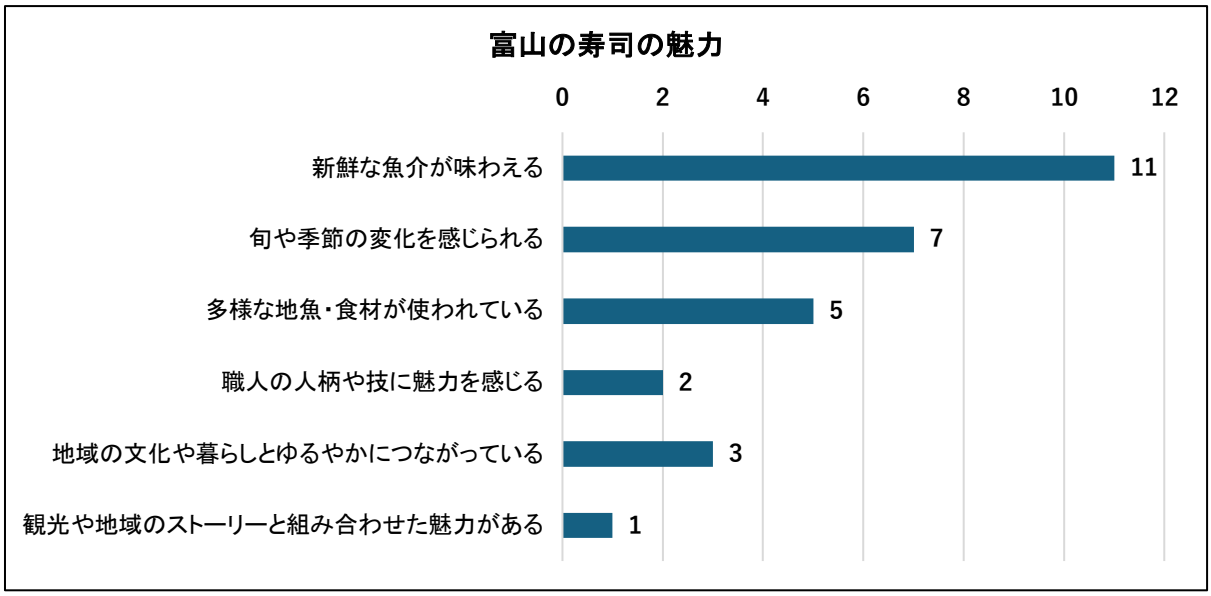
Q8. 望ましい技術学習スタイル（複数選択）



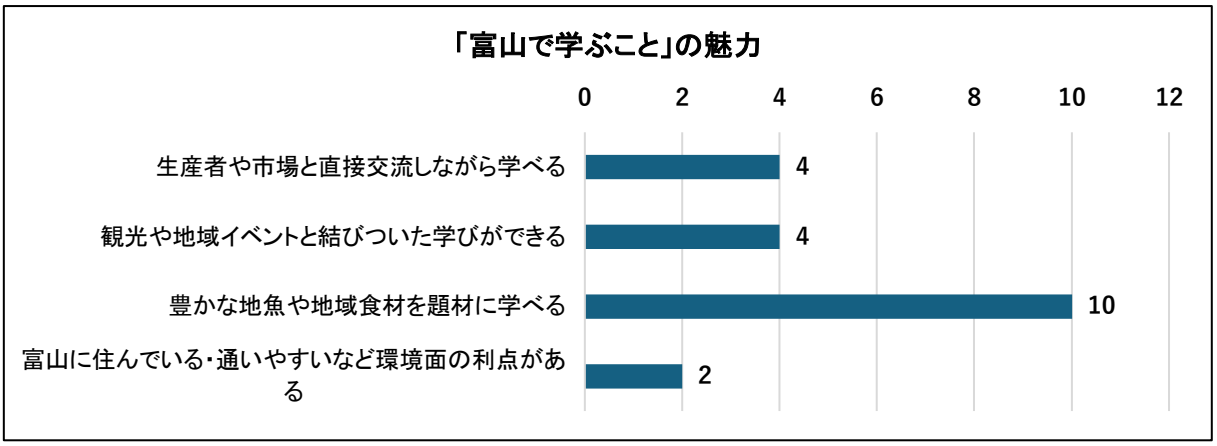
Q9. 富山の寿司文化にどの程度興味がありますか？（単一選択）



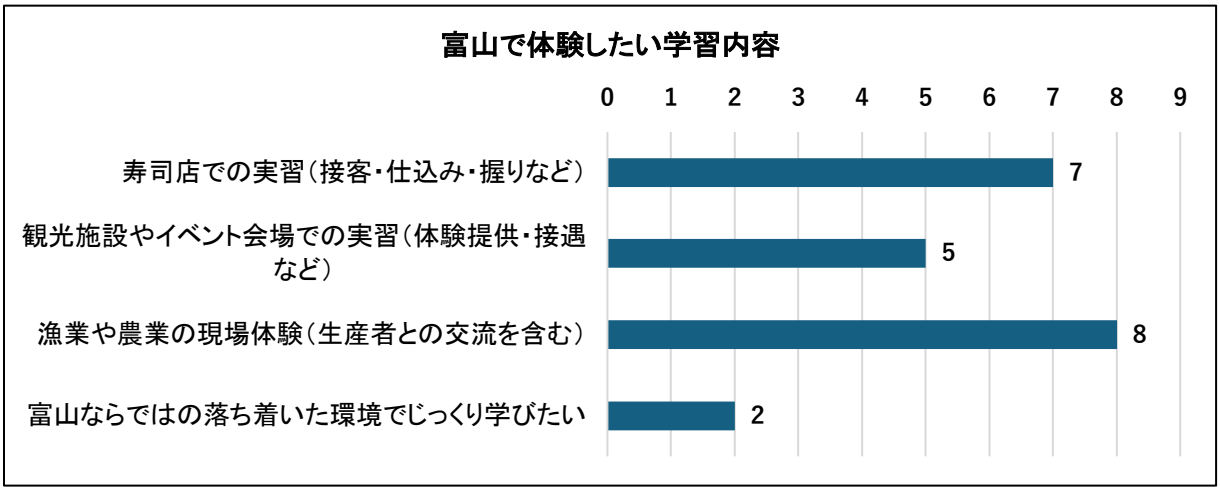
Q10. 富山の寿司にどのような魅力を感じますか？（複数選択）



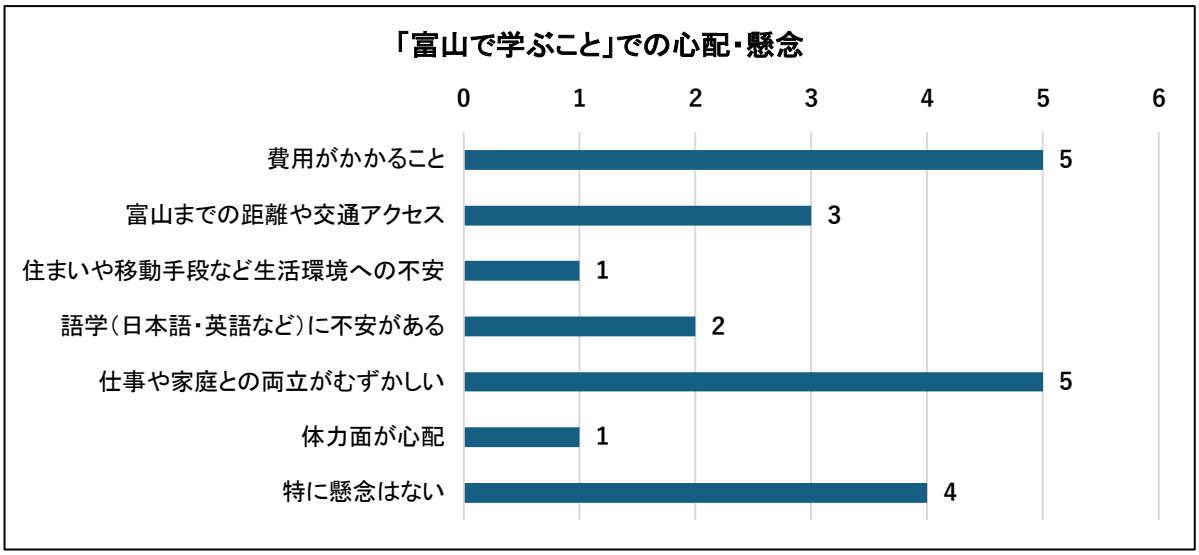
Q11.「富山で学ぶこと」にどのような魅力を感じますか？（複数選択）



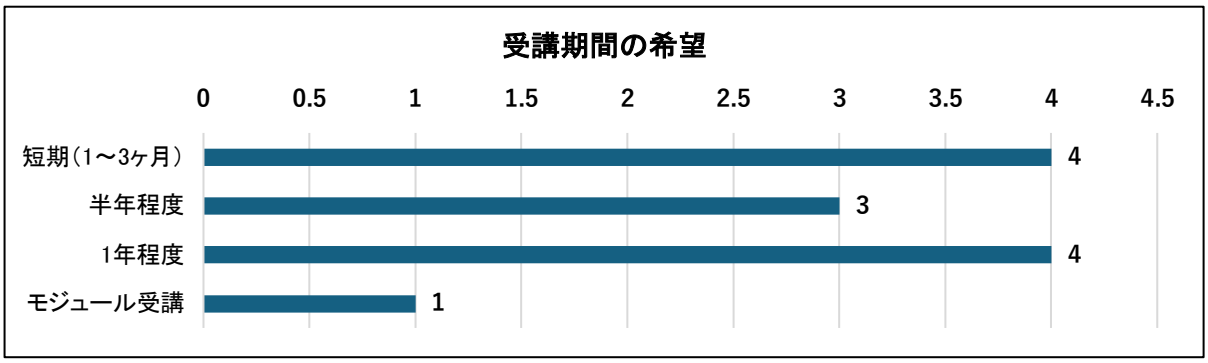
Q12. 富山で体験したい学習内容を教えてください（複数選択）



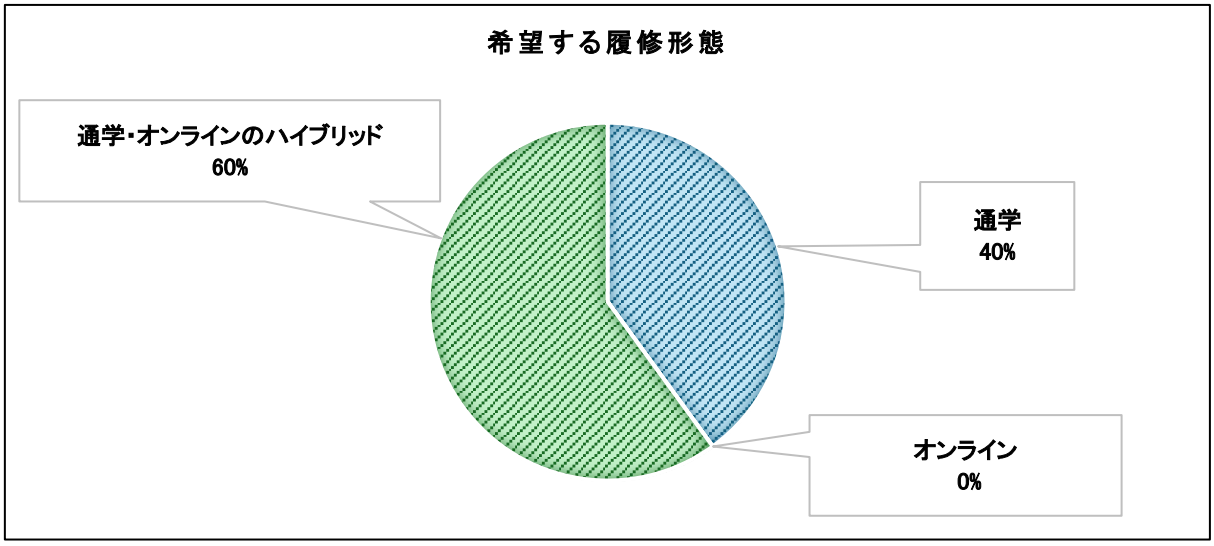
Q13.「富山で学ぶこと」について、心配・懸念があれば教えてください（複数選択）



Q14. Q13. 受講期間のご希望を教えてください。（単一回答）



Q15. 希望される履修形態をお知らせください。（単一回答）



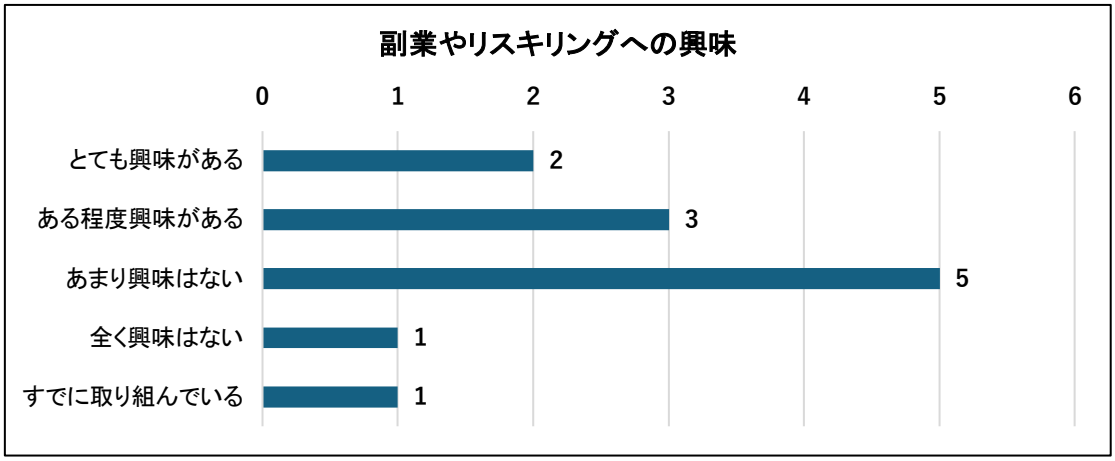
通学	オンライン	通学・オンラインのハイブリッド
4	0	6

Q16. 学んだことをどのように活かしたいとお考えですか？（自由記述）
（例：現在の仕事、副業、将来の開業、地域活動など）

・次の仕事に活かしたい
・現在の仕事

Ⅱ．社会人向けのアンケート集計結果

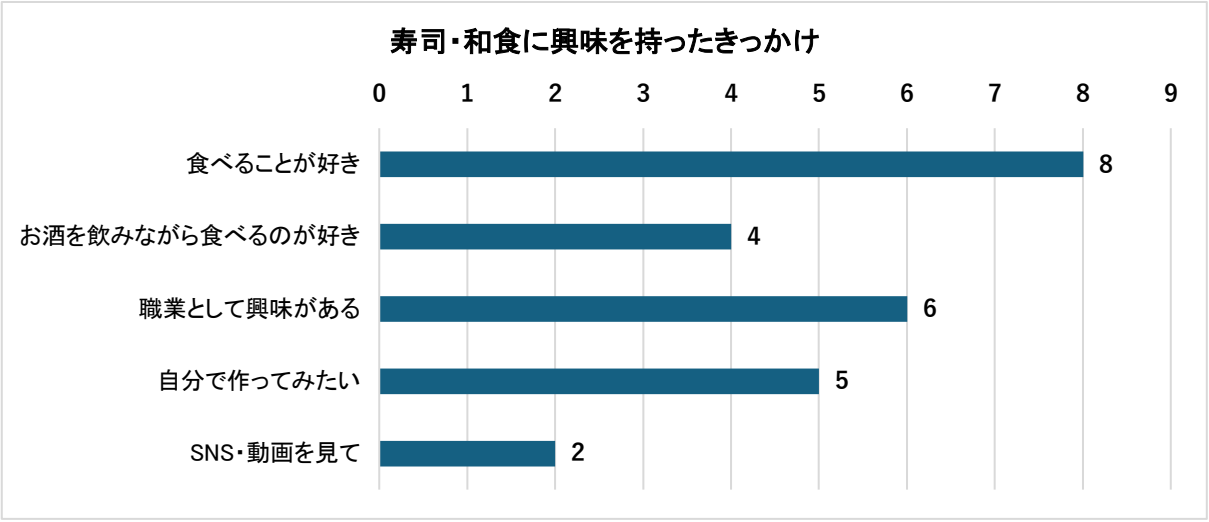
Q1. あなたは現在、副業やリスキリング（新たなスキル習得）にどの程度興味がありますか。（単一選択）



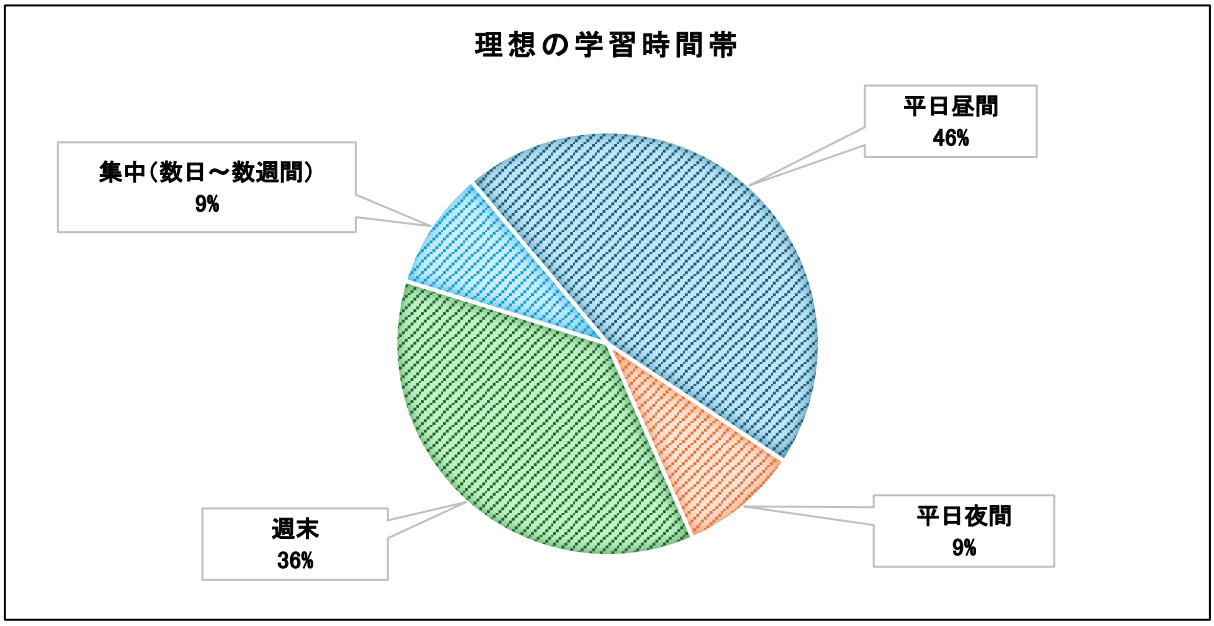
Q2. 副業やスキル習得に興味がある場合、寿司に限らず、どのようなスキルを身につけたいと思いますか。
（自由記述）

・フグ調理
・また調理の基礎を学びたい

Q3. これまでの職歴や経験から、寿司・和食に興味を持ったきっかけを教えてください。（複数選択）

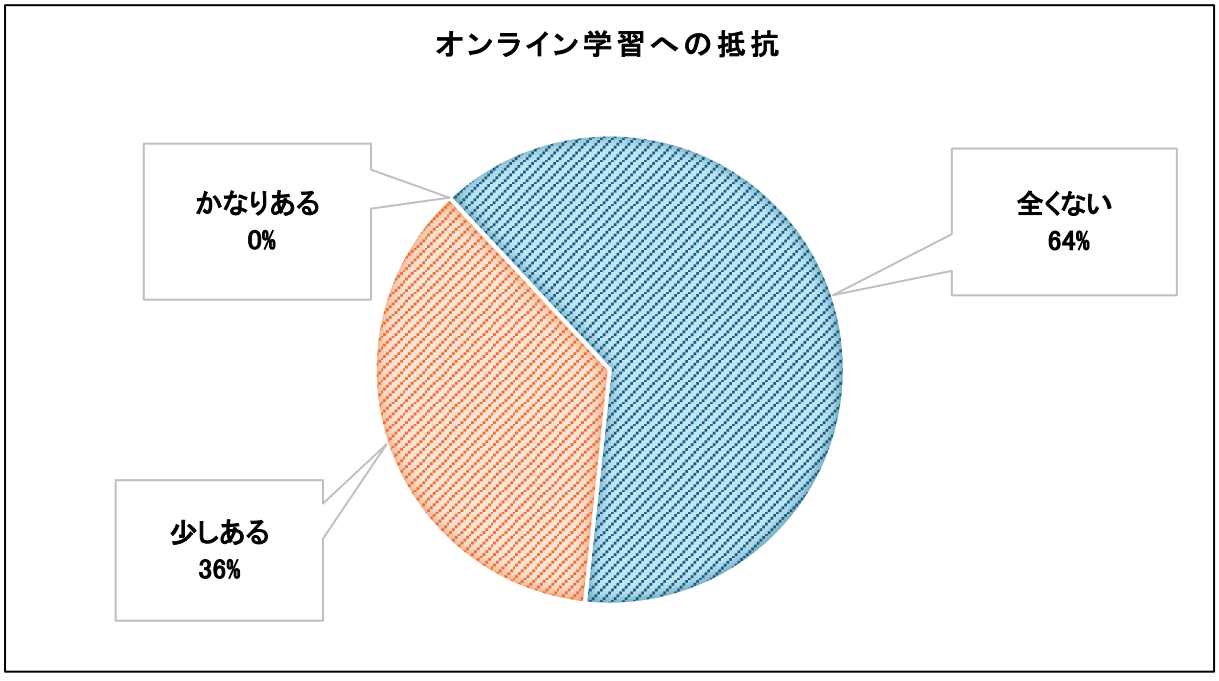


Q4. 理想の学習時間帯を教えてください。(単一選択)



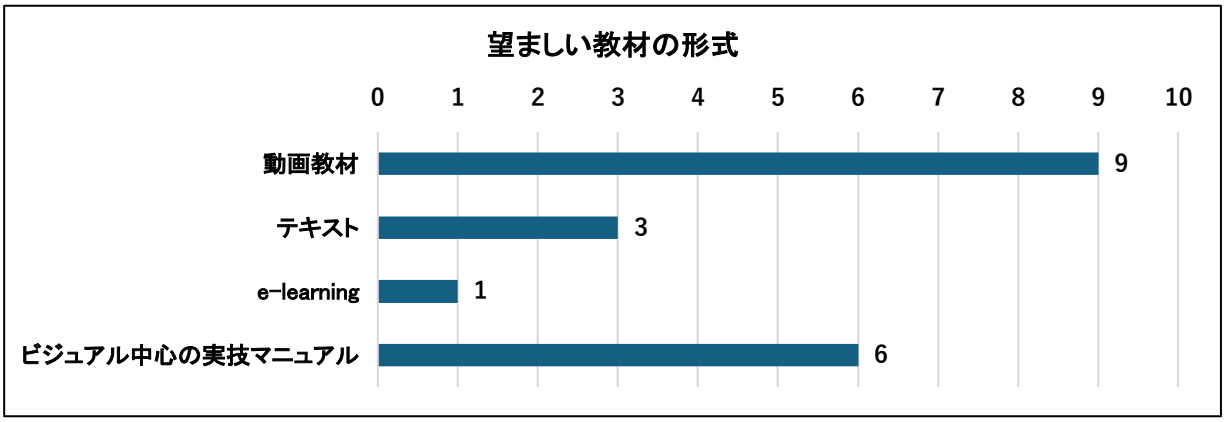
平日昼間	平日夜間	週末	集中(数日～数週間)
5	1	4	1

Q5. オンライン学習への抵抗はありますか？(単一選択)



全くない	少しある	かなりある
7	4	0

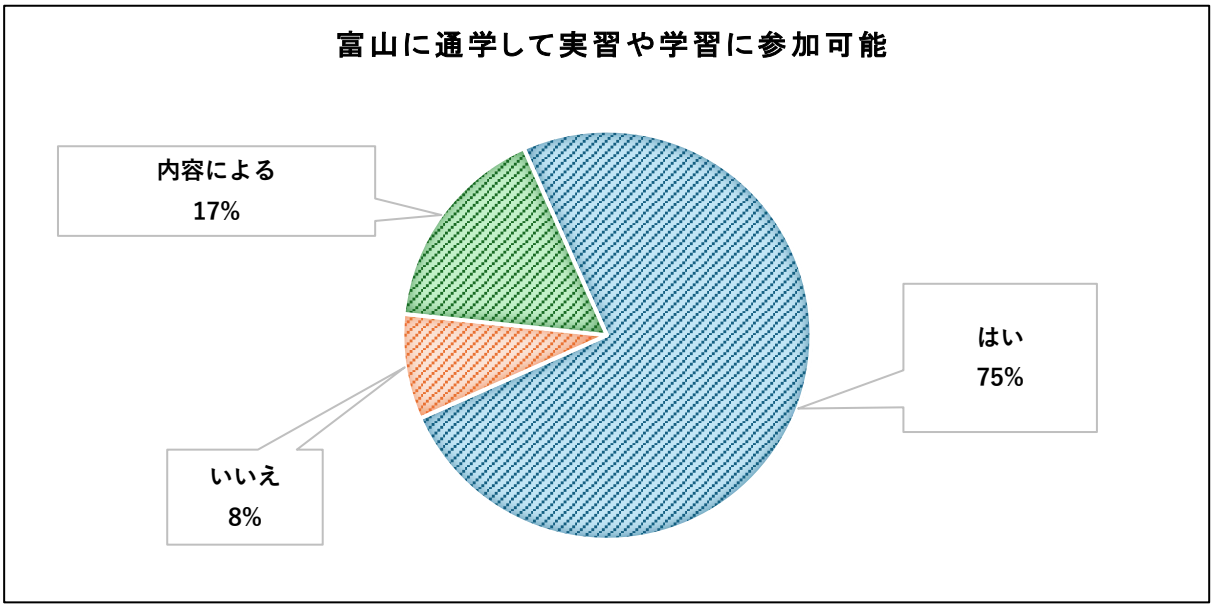
Q6. 望ましい教材の形式を教えてください。(複数選択)



Q7. 学習(授業、実習等の資格取得)のためにどの程度の予算を想定していますか？(自由記述)

・寿司に関する資格を一つでもいいから取りたい

Q8. 富山に通学して実習や学習に参加することはできますか？(単一選択)



はい	いいえ	内容による
9	1	2

Q9. Q23 で「内容による」と答えた方は、どのような内容であれば参加したいですか？(自由記述)

・現在の仕事に支障がない程度の時間帯であれば

第 3 章　教育プログラムの開発

第 1 節　カリキュラム構成案の開発.

(1)教材開発検討のためのカリキュラム構成案の設計

調査1および調査1の追加調査の結果を踏まえ、教材開発の方向性を具体化するための整理モデルとして、カリキュラム構成案を作成した。
本構成案は完成形を示すものではなく、教材開発の検討枠組みを明確化することを目的としたものである。具体的には、新規に開発する寿司関連科目と、既存の調理基礎科目を接続させる構造を基本方針とし、基礎技術や実務経験を補完しながら、相互に学習効果を高める体系を整理した。
現時点では、新規開発領域のみでは網羅されない内容について、富山調理師専門学校調理技術科における既存授業科目から補完可能な科目を選定し、両者を組み合わせた仮のカリキュラム構成案として整理した。 なお、本構成案の検討にあたっては、富山調理師専門学校調理技術科において現在運用されている既存カリキュラムを基盤資料として活用した。

1.　調理技術科カリキュラム（1 単位 30 時間）

既存科目はすでに体系的に整備され、調理師養成施設として必要な基礎技術・衛生管理・理論教育を包含していることから、新規開発科目との接続可能性を検討する上で重要な参照枠組みとなる。

授業科目	年間授業時間数		単位
	1 年次	2 年次	
食生活と健康	90		3
食品と栄養の特性	150		5
食品の安全と衛生	120		4
食品の安全と衛生(実習)	30		1
調理理論と食文化概論	180		6
調理実習	300		10
総合調理実習	90		3
高度調理実習		420	14
特別実習（校外）		120	4
キャリアデザイン	30	30	2
ビジネスマナー		60	2
コミュニケーション（外国語）		60	2
カラーコーディネーション		30	1
サービス・ラッピング		60	2
経営学		60	2
パソコン		30	1
計	990	870	62

2. 寿司職人人材育成カリキュラム構成案（1 単位 15 時間）

本調査および追加調査の結果を踏まえ、教材開発の方向性を具体化するための整理モデルとして、カリキュラム構成案を開発した。本構成案は完成形を示すものではなく、教材開発の検討枠組みを明確化することを目的としたものである。具体的には、新規に開発する寿司関連科目と、既存の調理基礎科目を接続させる構造を基本方針とし、基礎技術や実務経験を補完しながら、相互に学習効果を高める体系を整理した。現時点では、新規開発領域のみでは網羅されない内容について、富山調理師専門学校調理技術科における既存授業科目から補完可能な科目を選定し、両者を組み合わせたカリキュラム構成案として整理した。

① カリキュラム構成案

新規 既存	授業科目	年間授業時間数		単位
		1 年次	2 年次	
新規科目	① 富山寿司文化論	30		2
	② 寿司技能基礎実習 Ⅰ	30		2
	③ 寿司技能基礎実習 Ⅱ		30	2
	④ 地域フィールドワーク演習	15		1
	⑤ 寿司職人インタビュー動画視聴と分析	15		1
	⑥ ストーリーで学ぶ富山の寿司		30	2
	⑦ 多言語対応寿司コミュニケーション演習 Ⅰ	15		1
	⑧ 多言語対応寿司コミュニケーション演習 Ⅱ		15	1
既存科目	⑨ 調理実習	30		2
	⑩ 高度調理実習		30	2
	⑪ 特別実習（校外）		15	1
	⑫ 食品の安全と衛生	15		1
	⑬ 調理理論と食文化概論		15	1
	⑭ 経営学		15	1
	計	150	150	20

② カリキュラム構成案の既存科目と新規開発領域授業概要

授業科目	授業概要
① 富山寿司文化論	日本における寿司文化の歴史的変遷を俯瞰し、地域性という視点から富山の寿司文化がどのように形成されてきたかを学ぶ。寿司を日本列島の地理・社会・都市化の流れと重ね合わせて理解し、富山の寿司文化を自然環境・食材・人の営みが交差する文化として捉える。寿司を通して富山という土地の特性と魅力を理解し、自身の富山寿司文化論を形成する。
② 寿司技能基礎実習Ⅰ	寿司づくりに必要な基礎的な衛生管理、シャリづくり、握り・巻き・切りつけなどの基本技術を実習中心で学ぶ。あわせて富山の魚や郷土寿司を扱い、地域食材の特性と寿司としての表現を理解する。最終的に「私の富山寿司」を構想・試作し、一人前として形にする。
③ 寿司技能基礎実習Ⅱ	富山の魚を用いた握り寿司の応用技術を身につけるとともに、寿司屋の仕込みや仕事の流れを理解する実習である。実際の寿司店でおまかせコースを体験し、構成・順番・提供方法を学ぶ。富山らしさを意識した寿司のおまかせコースを設計し、試作・提供・講評まで行う。技術と構成力の両面から、寿司をコースとして組み立てる力を養う。
④ 地域フィールドワーク演習	富山県内の漁港、農家、醸造所などの生産現場を訪れ、事前学習・現地実習・事後の振り返りを一体的に行うフィールドワーク演習である。地域の食材や生産技術を知識として学ぶだけでなく、生産者の仕事や思い、自然環境との関係性を体感的に理解することを目的とする。現場で得た学びをもとに、地域食材の価値を再発見し、料理や表現へと展開する力を養う。
⑤ 寿司職人インタビュー動画視聴と分析	富山の寿司職人へのインタビュー動画を視聴し、発言内容をメモしながら読み取る。職人の語りに表れる価値観・技能・仕事への姿勢をワークシートに整理・記録する。複数の事例を比較・分析し、寿司職人という仕事の多様な在り方を理解する。職人の生き方や仕事観に触れながら、自身の目指す職人像を考える。
⑥ ストーリーで学ぶ富山の寿司	「富山寿司文化論」および「地域フィールドワーク演習」で得た知識と体験をもとに、「富山の寿司とは何か」を多角的に読み解く。各回で設定される問いに基づき、学んだ知識や体験を整理し、自らの言葉でストーリーとして語ることを通して、寿司文化の背景や意味を表現する力を養う。最終的には、自身の視点から「富山の寿司ストーリー」を構築・発表する。
⑦ 多言語対応寿司 コミュニケーション演習Ⅰ	寿司店で必要となる基礎的な外国語表現（主に英語）と接客フレーズを学び、簡単な寿司説明と注文対応ができる力を身につける。寿司の種類・素材・調理法に関する語彙を習得し、会話練習・ロールプレイ・映像教材を通して実践的に練習する。外国人客に対して、わかりやすく伝える基礎的コミュニケーション能力を養う。
⑧ 多言語対応寿司 コミュニケーション演習Ⅱ	寿司コースやおまかせを想定した説明表現を学び、より実践的な外国人対応力を養う。宗教・食習慣・禁忌などの異文化理解を取り入れ、相手の背景に配慮した接客を目指す。ロールプレイを中心に、寿司職人としての伝え方を身につける。
⑨ 調理実習	基本的なレシピ・技術習得・器材の使い方・手入れ・食材の下処理の仕方。そこからの応用力を身に付ける 創造性・対応力・考える力・段取り・清掃チェック・挨拶を身に付ける
⑩ 高度調理実習	より高度な技法や器具を使用しての実習／レストラン実習
⑪ 特別実習（校外）	外部講師の実演
⑫ 食品の安全と衛生	食品の加工、保存、流通技術が格段に進歩しあらゆる食品が入手できる環境になったが便利さや豊かさの反面飲食に起因する危害は後を絶たない。そこでノロウィルス、細菌性食中毒など食中毒の基本を学び消毒などの衛生管理、食品添加物をはじめとする各物質の特性を学び安全性及び危険性について理解することを目的とする。
⑬ 調理理論と食文化概論	調理方法や技術には必ず科学的根拠が存在する 人類の食文化はどのように展開してきたか学ぶ
⑭ 経営学	レストラン実習を通して、経営感覚を養う

第 2 節　教材開発

第１節のカリキュラム構成案をもとに、「寿司技能基礎実習」の教材となる技術系テキスト・動画教材、「富山寿司文化論」の補助教材：寿司文化ペアワーク教材とペアディスカッション用ワークシート、「地域フィールドワーク演習」のフィールド学習用教材（見学記録シート・インタビューガイド・振り返りワークシートなど）、「多言語対応寿司コミュニケーション演習」の補助教材：海外対応シナリオ演習ノート、それぞれのプロトタイプの開発を行った。

(1)「寿司技能基礎実習」プロトタイプ教材：技術系テキスト・動画

専門学校での体系的な教材は存在しないが、一方で技術系教材としては、一般書でも寿司職人の技術を伝えるものもあり、また検定教科書でも一連の動きが掲載されている。そこで、今回は 22 の資料から、内容を比較しながら「寿司技能基礎実習」の教材のプロトタイプとなる技術系テキストを開発した。
動画については、テキストの構成案に沿って、富山県鮨商生活衛生同業組合理事長である佐々木哲次氏に協力いただき、基本姿勢・握り・巻物・包丁技術の動画を撮影した。今後教材の開発とともに、ナレーションを入れることを含め、再構成を検討していく予定である。


第5章：包丁技術とメンテナンス

包丁の正しい持ち方　― 安定と精度を生む基本姿勢 ―

包丁の扱いにおいて、正しい持ち方は安全性と仕上がりの精度を左右する重要な要素である。まず、握り手（柄）はしっかりと握るが、力みすぎないことが大切である。親指と中指で柄を支え、手のひら全体で包み込むように持つことで、安定した動作が可能になる。

さらに、人差し指を包丁の峰（背の部分）に軽く添える持ち方が基本とされる。この指の位置が、包丁操作の精度を高める役割を果たす。

人差し指を峰に添えることで、刃先のわずかな角度の変化を指先で感じ取ることができる。切り付けの際、刃はわずか数ミリの傾きの違いで断面の状態が変わる。指先で角度を感知しながら動かすことで、素材に対して最適な角度を保ち、狙い通りの切り口を実現できるのである。

この持ち方は単に見た目の所作ではない。刃先を繊細にコントロールし、安全に、かつ正確に作業するための合理的な方法である。安定した握りと適切な指の配置は、包丁技術の基礎として確実に身につけておきたい。

62

(2)「地域フィールドワーク演習」：フィールド学習用プロトタイプ教材
（見学記録シート・インタビューガイド・振り返りワークシートなど）

調査２、３でのヒアリングから、学生たちが実際にヒアリングやインタビューに行く際のポイントを把握。それにより、「地域フィールドワーク演習」における、シートやガイド教材のプロトタイプを作成した。

見学記録シート

学校名：　　学科：　　学年：　　氏名：

見学先	見学日時	見学先担当者

見学の目的（今回の見学で明らかにしたいことなどを書きましょう）

見学での観察と記録（説明を受けた内容、観察したことを具体的に記録しましょう）

例：作業工程・仕事の流れ／使用している道具・設備・素材／衛生・品質・安全管理の工夫

見学することでわかった技術・知識・こだわり

例：専門技術の特徴／マニュアルではなく知識や経験により支えられていること／地域性・文化・歴史との関係

印象に残ったこと・気づいたこと（強く印象に残った場面や言葉、そう感じた理由を書きましょう）

疑問・課題（疑問に思ったこと、さらに深めたいテーマをまとめましょう）

インタビューガイド

学校名：　　学科：　　学年：　　氏名：

インタビュー先	インタビュー予定日時	インタビューする人

インタビューの目的（何を知るためのインタビューかを書きましょう）

マナー・注意事項

・学校名・氏名・目的を伝える
・記録・撮影の可否確認
・時間への配慮とお礼

基本質問（共通）

1. この仕事を始めたきっかけ
2. 一日の仕事の流れ
3. 特に重要だと考える技術・判断

質問（インタビューの目的に合わせて質問を考えましょう）

例：専門性・文化に関する質問（仕事で重視している点・伝統と変化への向き合い方・地域との関わり）
　　キャリア・学び（若手に求められる力・学び続けるために大切なこと）

番号	質問

(3)「富山寿司文化論」補助教材：寿司文化ペアワーク教材とペアディスカッション用ワークシート

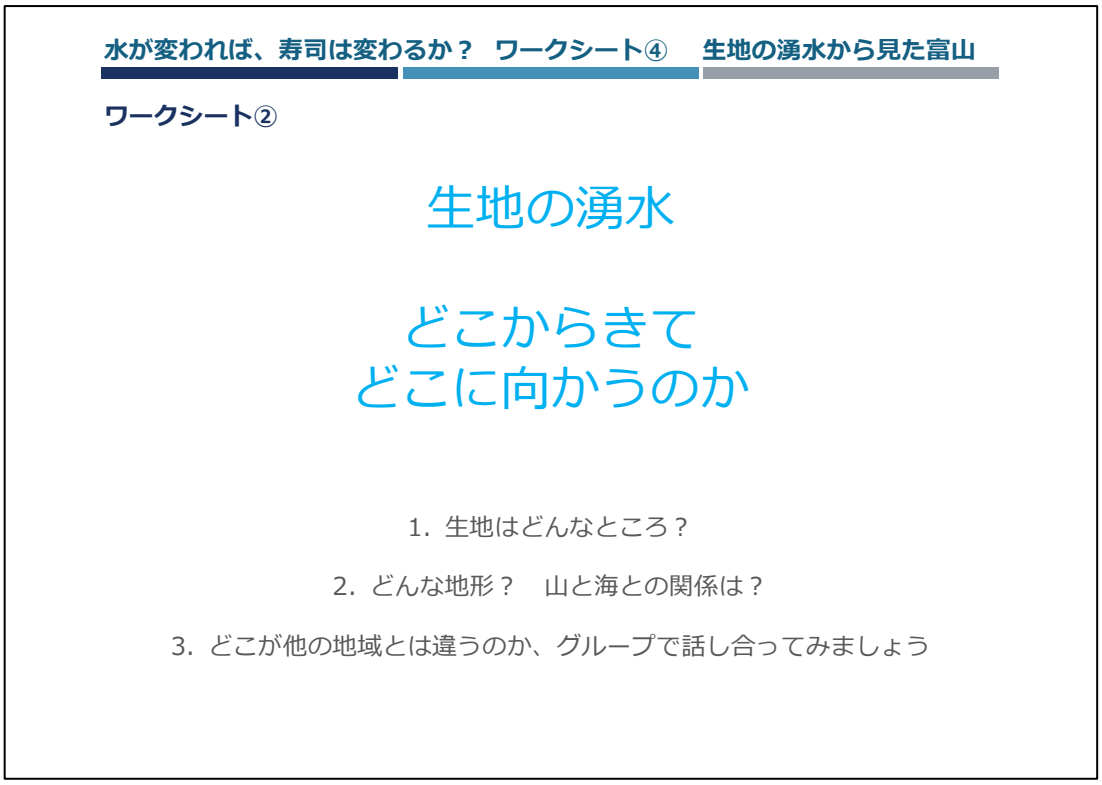
調査2で「水」を中心とした文化構造を明らかにした。その結果から、「富山寿司文化論」についてペアワークで取り組むワーク教材のプロトタイプを作成した。

富山の地形と水

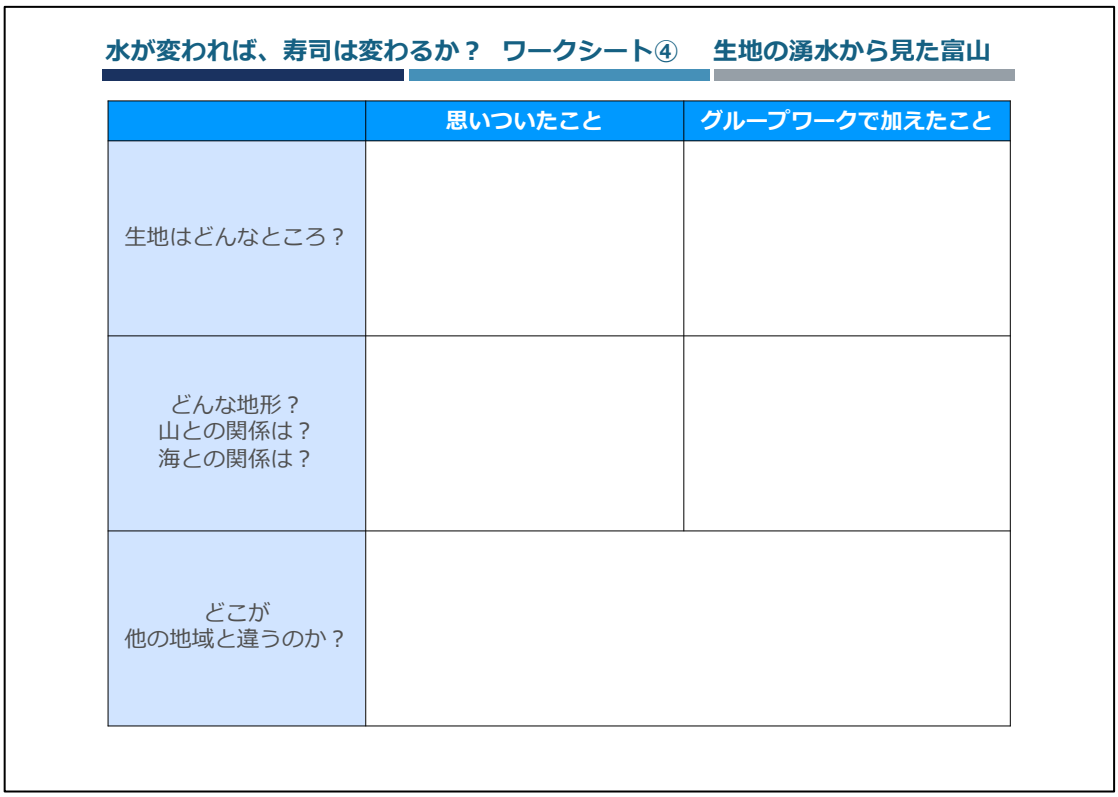
- 私たちは富山の水について調べていくと、その水を生み出しているのは、富山の地形が大きく関係していることがわかりました

富山の地形と水の関係について
富山県黒部市
生地（いくじ）の湧水から
調べてみましょう





このペアワーク教材の中で、ペアディスカッションを行う際のワークシートも同時に作成した。対話による学習が可能となり、かつ文化的な学習が経験的に行える仕組みづくりを考えるためのプロトタイプとして開発した。



(4)「多言語対応寿司コミュニケーション演習」補助教材：海外対応シナリオ演習ノート

調査1・2・4での結果を受け、店で使える英語という観点ではなく、文化を伝えるコミュニケーションが可能となる「多言語対応寿司コミュニケーション演習」の補助教材：海外対応シナリオ演習ノートのプロトタイプを作成した。本事業では富山の寿司を語れること、その骨子に対して語学学習においても、日本人・留学生ともに語学の不安を払拭できるような教材の開発を試みている。

