令和７年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」

人口減少地域の職業人材を確保するための専修学校振興プログラム

和食イノベーション人材育成と地域 DX 連携推進事業

成 果 報 告 書

令和８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

１．２　事業の背景と社会的意義

１．３　実施体制

１．４　全体スケジュール

２．事業成果

２．１　有識者委員会の実施

２．２　ニーズ調査の実施

２．３　京料理名店との対談事業

２．４　教育コンテンツの開発

２．５　キャリアモデル発信事業

２．６　まとめと次年度に向けて

１．事業概要

１．１　事業の趣旨・目的

本事業は、日本が世界に誇る食文化である和食・日本料理、とりわけその精華ともいうべき京料理の伝統と技術を、次世代へと確実に継承していくとともに、急速に進展するデジタルトランスフォーメーション（DX）の波を積極的に取り込むことによって、人口減少という我が国が直面する構造的課題に対して、教育機関として如何なる貢献が可能であるかを探求し、その具体的な解決策を模索することを主たる目的として企画・立案されたものである。

周知のとおり、和食は平成 25 年（2013 年）12 月にユネスコ無形文化遺産に登録され、「自然の尊重」という日本人の精神性を体現する食に関する社会的慣習として、国際的にもその価値が認められるに至った。しかしながら、皮肉にもこの栄誉ある登録から 10 年以上が経過した現在、和食を担う料理人の人材不足は年々深刻化の一途を辿っており、特に若年層における調理師志望者の減少は、業界関係者の間で強い危機感をもって語られるところとなっている。

このような状況認識のもと、本事業においては、従来の調理師養成教育の枠組みにとらわれることなく、以下に示す 2 つの革新的な教育モデルを開発・実証することを通じて、和食・日本料理分野における人材育成の新たな地平を切り拓くことを目指すものである。

（１）インクルーシブ調理キャリアプログラム（ICP）

本プログラムは、経済的な制約、学習機会からの長期離脱、あるいは何らかの障がいなど、多様な背景を持つことによって従来の教育システムにおいては十分な学習機会を得ることが困難であった方々に対して、個別最適化された学習支援と生活面でのサポートを包括的に提供することにより、調理師資格の取得を支援し、最終的には地域社会において活躍できる職業人として送り出すことを企図したものである。

（２）現職者向け調理 DX リスキリングプログラム（CDX-UP）

本プログラムは、飲食業界のみならず、宿泊業、介護・福祉施設、学校給食事業な

ど、調理に関するスキルを必要とする幅広い人手不足産業において既に就労している現職者を対象として、実践的な調理技術の向上および専門的知識の習得を図ることにより、所属企業・組織における生産性の向上に寄与するとともに、より高度な専門性を備えた人材を各産業分野に供給することを目的として設計されたものである。

加えて、本事業においては、「学校事務の DX（デジタルトランスフォーメーション）」の推進にも同時並行的に取り組むこととしている。具体的には、生成 AI をはじめとする先進的なテクノロジーを活用したキャリアサポートツールの開発、求人票の電子化による違法・不当求人の検知システムの構築、さらには卒業生の就職状況を継続的に把握し早期離職者を含めた「人材循環」を促進する仕組みの整備などを通じて、教育の質の向上と持続可能な社会の実現に貢献することを目指している。

本事業は令和７年度から令和９年度までの３か年にわたる計画として設計されており、本報告書は、その記念すべき初年度における取り組みの成果を取りまとめたものである。

１．２　事業の背景と社会的意義

（１）深刻化する人口減少と地域間格差

現在の日本社会は、少子高齢化の進展という未曾有の人口構造の変化に直面しており、とりわけ若年層の労働力人口については、減少の一途を辿るという極めて深刻な状況にある。この傾向は地方圏において特に顕著であり、地域経済を支える担い手の不足は、もはや個々の企業や産業セクターの問題にとどまらず、地域社会全体の存続に関わる喫緊の課題として認識されるに至っている。このような人口規模の差異は、そのまま労働市場の規模や人材確保の難易度に直結するものであり、地方においては、より一層多様な人材の確保と育成が求められる所以である。

（２）飲食・調理業界における人材不足の深刻化

飲食業界をはじめとする調理技術を必要とする産業分野においては、慢性的かつ構造的な人手不足が長年にわたって続いており、この状況は業界の持続的発展を阻害する最も深刻な要因の一つとして位置づけられている。後述する本事業の一環とし

て実施したアンケート調査においても、回答企業・事業所の実に 74.5%が「人材採用の難しさ」を経営上の最重要課題として挙げており、この数字は業界が直面する人材不足の深刻さを如実に物語るものである。

（3）18 歳以外の人材活用の必要性

我が国の既存の学校教育制度においては、18 歳という年齢で進路を選択することが一般的な慣行となっているが、様々な事情によってその機会を逸した者、あるいは一度社会に出た後にキャリアチェンジを志す社会人が、改めて学び直しの機会を得ることは必ずしも容易ではないのが現状である。この結果として、地域における「学びたい内容」を提供する教育機関が維持されにくくなり、新たな人材が地域に定着しにくいという悪循環が生じているのである。

本事業のアンケート調査結果においても、「中途採用者を積極的に採用・活用している」と回答した企業・事業所は 74.1%に達しており、これは業界において 18 歳以外の人材、すなわち社会人経験者や中途採用者に対する潜在的なニーズが極めて高いことを示唆するものである。

（4）本校が果たすべき役割

学校法人大和学園は、開学以来 40,000 人を超える調理師、ホテル・旅行を含むホスピタリティ分野における職業人を輩出してきた実績を有している。また、本校の母体である京都調理師専門学校は創立 90 年を超える歴史と伝統を誇り、近年では動画や VR 等のデジタル技術を積極的に活用した調理師養成教育のイノベーションにも取り組んでいる。本事業を通じて持続可能な社会の実現に貢献することが、本校に課せられた社会的使命であると認識している。

１．３　実施体制

本事業は、有識者委員会を中心とした実施体制のもと、産学官連携によるプロジェクトを推進する体制を構築している。

（1）有識者委員会

京料理の名店主人、観光・行政関係者、大学教員等の外部委員を交え、事業の方向

性の検討、カリキュラム開発への助言、成果の評価を行う。年間２回の開催を予定している。

（２）学内プロジェクトチーム

京都調理師専門学校の教職員により構成され、事業計画の立案・実行、教育プログラムの開発、教育コンテンツの制作、成果物の制作を担当する。

（３）連携機関

京都府・京都市（行政）、京料理の老舗料亭（企業）、全国の調理師養成施設（教育機関）、観光連盟・調理師会等（業界団体）と連携し、地域ニーズの把握、教育コンテンツの開発、キャリアモデルの発信等を協働で行う。

１．４　全体スケジュール（令和７年度）

令和７年度は、事業の基盤構築と各種コンテンツの開発を中心に、以下のスケジュールで実施した。

時期	実施内容
令和７年 10 月	Web サイト運用開始(https://kyotowashoku.jp/)
令和７年 10 月～12 月	動画コンテンツ撮影（オンデマンド講義・実習収録）
令和７年 11 月	ニーズ調査（アンケート）発送
令和７年 11 月～12 月	京料理名店若御主人方と教員の対談実施
令和 7 年 11 月～令和 8 年２月	キャリアモデル取材（パンフレット制作）
令和７年 12 月	第１回有識者委員会開催
令和８年１月	アンケート集計・分析
令和８年２月	第２回有識者委員会開催、成果報告書作成

２．事業成果

２．１　有識者委員会の実施

令和７年度においては、本事業の方向性を確認し、産学官連携による推進体制を構築するため、外部有識者を招聘した有識者委員会を開催した。本委員会は、京料理の名店主人、観光・行政関係者、大学研究者など、多様な専門性と見識を有する方々で構成されており、本事業の社会的意義と実効性を高めるうえで極めて重要な役割を担うものである。

（１）第１回有識者委員会

日時	令和７年１２月１５日（月）
場所	Web オンライン会議
出席者	外部委員、学園関係者
議題	令和７年度事業計画、意見交換

＜各委員からの主な意見＞

- **委員より：**京料理は単に食べるだけではなく、付加価値を与え、料理自体を中心として拡張した機能をもった料理である。その点を現場の料理人もまだ理解できていないところが大きな問題。積極的なリカレント教育で、京都で京料理に携わる意義や独自性・特殊性を学ぶ機会を与えた方がよい。茶道や華道、能、現代アートなど様々な知性を付加し、発想の転換のプラットホームとして京都は活躍すべきである。
- **委員より：**地方や過疎地に対しての取り組みはよいと思うが、非常に難しいことだとも思う。プログラムの受講生が最終的には京都もしくは各地方で活躍するのか、その道筋が具体的になるとわかりやすい。
- **委員より：**ガストロノミーツーリズムを具現化し、よりレベルアップしていくには、産学官の協同体制が必要になる。スペインのサンセバスチャンのように美食の街として有名になるには様々な働きかけが必要。オーバーツーリズムの懸念も踏まえた教育プログラムを練る必要がある。

- **委員より：**未来の料理人はいかに機械と仲良くなれるかが大事。次世代の若い職人は、ロボットや機械を使い慣れていく必要があり、そのためには基本の本物の京料理を学ぶことがまず大切。機械の使い方についても、まずは基本を叩き込み、自分たちで調整する柔軟性が必要になってくる。
- **委員より：**非常に幅広い内容になっているので、広すぎてぼやけてしまうのではと懸念される。成功事例を作るのか、団体を巻き込んで大きな取り組みを行うのか、最初に取り決めておく必要がある。
- **委員より：**小学生がなりたい職業では料理人・パティシエが上位に入ってくるが、中高生になると遠ざかっている現状がある。和食が世界に認められ、世界中で和食店も増えている中、源流の京都で和食を学ぶ意義や、キャリアモデルなどの理想を指し示すことができれば。

（２）第２回有識者委員会

日時	令和８年２月
場所	Web オンライン会議
出席者	外部委員、学園関係者
議題	令和７年度事業成果報告、意見交換

第２回委員会においては、事務局より令和７年度の成果報告を行った後、委員との活発な意見交換を実施した。委員からは多岐にわたる意見・提案が出され、以下にテーマ別に整理する。

＜各委員からの主な意見＞

【AI・DX 活用について】

- AI ネイティブ世代が主流になる中、生成 AI の「元データ」の構築方法が極めて重要。正しいデータの見極め力の育成も必要。
- 学校 DX の取り組みが他校・他業界にも普遍化されることに期待。AI 活用で就職前のミスマッチ防止ができれば、学生・企業双方のダメージが軽減される。

【教育コンテンツへの提案】

- アレルギー対応コンテンツの追加が必須。20 品目（8 品目）の説明、アレルギー症状のリスク、食材接触時の危険性等。現場で非常に苦労している分野であり、アレルギー症状のお客様は増加傾向にある。
- グローバル対応（宗教・食事制限）コンテンツの追加が必須。海外からのお客様増加に伴い、各宗教の食事制限、ベジタリアン・ヴィーガン対応の知識は若い世代に欠かせない教育項目。
- ショート動画（1～3 分）での発信が効果的。制作コンテンツを料亭等の現場にも共有してほしい。

【待遇・人材確保について】

- 待遇・給与問題に正面から向き合うべき。地方都市の方が新卒待遇が良い逆転現象が進行中であり、入職者確保と定着の両輪が重要。
- 料理店の経営構造自体を変革すべき。独立だけが成功ではなく、安定した生活基盤整備が急務。家庭環境が厳しい若手への支援が必要。

【地域創生・郷土料理の継承について】

- 地域創生が大前提。京都の郷土性（発酵食品等）が最大の武器であり、各地の郷土料理に京都のエッセンスを加えることで、食を通じた地域創生につながる。
- 京都は山に三方を囲まれ海から遠く、食材として豊かではなかった地域だからこそ、発酵食品・乾物・京野菜を使った独自の食文化を築いた。この知恵を各地に広めることが重要。

【キャリア支援について】

- 本物の和食を世界に発信する意義は大きい。モチベーション（なぜ和食をやるのか）の可視化が重要であり、店主対談と在校生・卒業生の声の両方が必要。
- キャリアモデルとして具体的に見せることが目的達成につながる。農業分野の新規就農支援と同様の個別キャリア設計が有効ではないか。

２．２　ニーズ調査の実施

本事業の教育プログラム開発および実証講座の設計にあたり、業界の現状と課題を的確に把握することは不可欠である。このような認識のもと、和食・日本料理分野を中心とする食関連事業所を対象とした大規模なニーズ調査を実施した。本調査は、本事業の客観性を担保するため、集計作業を第三者機関である株式会社データセレクトに委託して行ったものである。

（１）調査概要

項目	内容
調査名	業界の企業・団体の求める職業能力・人材に関するニーズ調査
調査対象	全国の食関連事業所（飲食業、給食・集団食事提供事業、食品製造・流通業、観光・宿泊業、教育・研修機関等）
発送数	10,000 件
有効回答数	920 件（回収率 9.2%）
調査期間	令和 7 年 11 月～12 月
調査方法	紙面アンケート＋Web フォーム（無記名方式）

（２）回答事業所の属性

回答事業所の業種別構成をみると、「給食・集団食事提供事業（学校・病院・介護施設等）」が 38.7%で最も多く、次いで「飲食業」が 27.6%、「その他」が 12.0%、「教育・研修機関」が 8.5%、「観光・宿泊業」が 6.6%、「食品製造・流通業」が 5.8%となっている。これは、本調査が調理師を必要とする幅広い業種・業態を網羅的にカバーしていることを示すものである。

（３）経営課題の現状

事業所が現在抱えている経営上の課題について尋ねたところ（複数回答可）、その結果は極めて示唆に富むものであった。最も多くの事業所が課題として挙げたのは「人材採用の難しさ（新卒・中途・外国人材など）」であり、実に回答事業所の 74.5%がこれを選択している。この数字は、調理・飲食業界における人材不足がい

かに深刻であるかを如実に物語るものである。

経営上の課題	回答比率
人材採用の難しさ（新卒・中途・外国人材など）	74.5%
原材料費・人件費などのコスト増加	61.0%
従業員の定着・キャリア形成	50.1%
集客・売上の安定化	24.5%
研修・教育体制の不足	21.1%

（4）採用に関する課題

採用に関する具体的な課題について尋ねたところ、「若年層（18 歳前後）の採用難」が 57.5%、「中途採用者（社会人経験者）の採用難」が 56.8%とほぼ同水準で高い数値を示した。これは、新卒採用のみならず中途採用においても人材確保が困難な状況にあることを意味しており、本事業が目指す「18 歳以外の人材活用」の重要性を裏付けるデータである。

（5）調理職の採用状況

近年の調理職の採用状況について尋ねたところ、「予定の人数よりやや不足している」が 37.7%で最も多く、「予定の人数をほぼ採用できている」が 33.9%、「予定の人数よりかなり不足している」が 13.9%となった。「やや不足」と「かなり不足」を合わせると 51.6%に達しており、過半数の事業所が人材不足を実感していることが明らかになった。

（6）18 歳以外の人材活用状況

18 歳以外の人材（中途採用者、外国人材、社会人経験者など）の活用状況について尋ねたところ、「中途採用者を積極的に採用・活用している」と回答した事業所が 74.1%に達した。また、「新卒採用者を積極的に採用・活用している」は 51.5%、「未経験者を積極的に採用・活用している」は 22.8%であった。この結果は、業界において中途採用者への期待が非常に高いことを示しており、本事業のプログラム設計において極めて重要な知見となるものである。

（７）DX 推進への期待

DX（デジタルトランスフォーメーション）推進によって期待する効果について尋ねたところ、「業務効率化・人手不足の解消」が 74.5%で最も高く、次いで「経営の見える化・コスト管理強化」が 32.9%、「採用・広報の強化（SNS・デジタル発信）」が 32.4%、「教育・研修の効率化（e ラーニング・VR など）」が 27.9%となった。この結果からは、業界において DX への期待が非常に高い一方で、その主たる目的は人手不足対策にあることが読み取れる。

（８）調理師学校への期待

京都調理師専門学校や他の調理師学校に期待するサポートについて尋ねたところ、「卒業後のキャリア支援」が 48.3%で最も高く、次いで「企業との連携による実践的教育機会の提供」が 37.5%、「最新技術やトレンドに関する情報提供」が 28.3%となった。卒業後のフォローアップを求める声が最も多いことは、業界における早期離職問題への対応として、教育機関と企業の継続的な連携が求められていることを示唆している。

（９）調査結果からの示唆

本調査から得られた知見は、本事業の今後の展開にとって極めて重要な意味を持つものである。とりわけ、人材採用が経営課題の最上位に位置づけられていること、中途採用者への高いニーズが存在すること、DX への期待が高まっていることは、本事業が目指す「18 歳以外を積極的に受け入れる教育モデル」および「学校 DX 推進」の方向性が、業界のニーズと合致していることを強く裏付けるものである。

２．３　京料理名店との対談事業

本事業においては、京料理・和食・日本料理の未来を学校と業界が共に考える場として、京都調理師専門学校教員と京料理名店の次世代若主人・現ご主人との対談を実施した。本対談は、食文化をどのように継承していくか、若い世代・次の世代が生き生きと活躍できる環境にさらになっていくためには何が必要かを深く掘り下げて議論するものであり、極めて有意義な時間となった。

（１）対談参加者

＜次世代ご主人＞

店名	代	氏名
一子相伝 なかむら	7 代目	中村 元紀
菊乃井	4 代目	村田 知晴
魚三楼	10 代目	荒木 裕一朗
有職料理 萬亀楼	11 代目	小西 雄大
吉兆	4 代目	徳岡 尚之
京料理 たん熊北店 本店	4 代目	栗栖 熊一

＜ご主人＞

店名	代	氏名
木乃婦	3 代目	髙橋 拓児
京料理鳥米	6 代目	田中 良典
南禅寺 瓢亭	15 代目	高橋 義弘
辰巳屋	8 代目	左 聡一郎

（２）対談の意義

本対談には、菊乃井、吉兆、瓢亭といったミシュラン三つ星を獲得する京都を代表する老舗料亭をはじめ、代々受け継がれてきた「わざ」と「こころ」を次世代に継承しようとする次世代若主人・現役ご主人計 10 名にご参加いただいた。京料理の真髄を知り尽くした方々との率直な意見交換は、本事業が目指す教育プログラムの方向性を検討するうえで、かけがえのない示唆を与えてくれるものであった。

２．４　教育コンテンツの開発

本事業においては、「いつでもどこでも学べる教材」の開発を重要な柱の一つと位置づけ、遠隔教育・リカレント教育に活用可能な多様な教育コンテンツを制作した。これらのコンテンツは、今後開発していく実証講座（ICP・CDX-UP）への布石として位置づけられるものであり、令和７年度は計 25 本の動画コンテンツを収録した。

（１）実習収録動画（5 本）

調理師専門学校の教育の質の高さを証明するため、調理実習の様子を収録した動画コンテンツを制作した。

No	科目	テーマ
1	基礎調理実習	新春八寸・京風雑煮
2	専門調理実習	松花堂弁当
3	専門調理実習	鯛姿造り
4	専門調理実習	寿司（箱寿司・握り寿司）
5	高度調理実習	天麩羅

（２）オンデマンド講義動画（20 本）

座学・知識習得向けのオンデマンド講義動画を開発した。衛生管理、食の歳時記、和食と寿司の基礎という 3 つの柱で構成され、18 歳以外の多様な学習者にも対応できる内容となっている。

【衛生管理】10 本

No	タイトル	内容
1	食中毒発生状況について	厚生労働省統計に基づく発生傾向
2	腸炎ビブリオ	海産魚介類と生食文化の安全
3	腸管出血性大腸菌	生食関連の法律改変の経緯
4	カンピロバクター	鶏の刺身のリスクと加熱の有効性
5	ウエルシュ菌	大量調理におけるポイント
6	黄色ブドウ球菌	手袋着用の考え方
7	ノロウイルス	発生理由と予防方法

8	寄生虫による食中毒	アニサキス等への対策
9	異物混入の実際	過去の事案と防止策
10	HACCP の考え方	食品等事業者に義務付けられた導入の基本

【暦と食の歳時記】7 本

日本の暦（新暦・旧暦）、節句や節会について学ぶ「暦と季節を表す言葉」および、京都の食の歳時記を月別に学ぶ 6 本（1 月、2 月～4 月、5 月～6 月、7 月～8 月、9 月～10 月、11 月～12 月）を収録した。

【和食と寿司の基礎】3 本

和食と寿司の概要について学ぶ「和食と寿司の基礎」、シャリの合わせ方と握り方・手毬寿司の調製方法を学ぶ「握り寿司と手毬寿司」、海苔の扱いと巻き寿司の基礎を学ぶ「小巻寿司と中巻寿司」の 3 本を収録した。

（3）活用方法

- **遠隔教育：**地域に居住しながら学べるオンライン教材として活用
- **リカレント教育：**現職者の学び直し教材として企業への提供を検討
- **高校生向けキャリア教育：**職業理解のための導入教材として活用
- **連携校への共有：**全国の調理師養成施設への教材提供による教育の標準化・質の担保

２．５　キャリアモデル発信事業

和食・日本料理分野で活躍する人材の声を広く発信し、若年層の職業理解を促進するとともに、業界の魅力を伝えるため、パンフレットの制作を進めている。本パンフレットは、本校卒業生の活躍、在校生の学びのリアル、業界で活躍する多様な人材の声を紙面化することで、和食・日本料理の担い手確保に資することを目的としている。

（１）パンフレット掲載者

＜卒業生（業界で活躍中）＞４名

藤井拓也（調理師科 40 期生、日本料理大賞 2024-2025 優勝、令和３年度「明日の名工」）、伴田祐耶（調理師科 45 期生、マイユプロフェッショナルクッキングコンテスト 2021 金賞、令和４年度「明日の名工」）、佐藤詩穂（調理師科 36 期生、松竹映画「武士の献立」料理作成・指導担当、平成 28 年度「明日の名工」）、高山陽平（2 年制学科 10 期生、令和５年度全国調理師養成施設協会会長表彰、令和５年度「明日の名工」）

＜在校生インタビュー＞３名

N さん（和食日本料理上級科 2 年、テーマ：京料理の「未来と自分」編）、T さん（和食日本料理上級科 2 年、テーマ：京料理に惹かれた「きっかけ」編）、Ｆさん（和食日本料理上級科２年、テーマ：京料理の「学びと技」編）

＜業界関係者＞13 名

田村圭吾（京料理萬重主人）、佐竹洋治（京都料理芽生会第 23 代会長・美濃吉）、園部晋吾（料亭山ばな平八茶屋 21 代目主人）、吉岡高博（株式会社橘商店）、野村龍矢（セントラーレ・ホテル京丹後料理長）、齋藤祐成（料理・旅館霞月）、高橋泰史（メルキュール京都宮津リゾート&スパ）、茶谷哲（茶六本館）、小笹正義（京料理松正専務取締役）、若林弘樹（祇園鮨なかむらすし職人）、板垣丞治（株式会社炭平旅館副板長）、田家裕樹（ウミノ食品）、蘆田孝児（BISTRO ENNE）

２．６　まとめと次年度に向けて

（１）令和７年度の成果

本事業の初年度として、以下の成果を得ることができた。これらの成果は、次年度以降に本格化する教育プログラムの開発・実証に向けた重要な基盤となるものである。

- 有識者委員会を通じて、京料理名店主人、観光・行政関係者、大学研究者等による産学官連携の事業推進体制を構築
- 大規模ニーズ調査（10,000 件発送、920 件回答）により、業界の課題と求められる人材像を定量的に明確化
- 京料理名店 10 名との対談を実施し、食文化継承と次世代育成に関する貴重な知見を獲得
- 教育コンテンツ計 25 本（実習収録 5 本、オンデマンド講義 20 本）を開発し、実証講座への布石を構築
- キャリアモデル発信のためのパンフレット制作に着手（卒業生 4 名、在校生 3 名、業界関係者 13 名を取材）

（２）明らかになった課題

- 和食・日本料理の担い手不足は極めて深刻であり、74.5%の事業所が人材採用を最重要経営課題と認識
- 中途採用者への高いニーズ（74.1%）が存在し、「18 歳以外を積極的に受け入れる教育モデル」の構築が急務
- 京料理の本質的価値（付加価値を与える拡張した機能）が現場の料理人にも十分に理解されていない
- 事業の範囲が広範であり、焦点を絞った成功事例の創出が必要（有識者委員会での指摘）
- 地方・過疎地への展開は文化的土壌の差異もあり、受講生のキャリアパスの明確化が必要

（３）次年度（令和８年度）に向けて

- **実証講座の本格実施：**ICP（インクルーシブ調理キャリアプログラム）および CDX-UP（現職者向け調理 DX リスキリングプログラム）の実証講座を開始
- **教育コンテンツの拡充：**開発した教材の活用と追加開発（目標：累計 55 本）
- **キャリア支援 DX の推進：**生成 AI プラットフォーム α 版の開発着手
- **連携先の拡大：**行政・業界団体・企業・教育機関との協働の深化、京都府北部地域との連携強化
- **キャリアモデル発信：**パンフレットの完成・配布、動画コンテンツの追加制作

本事業は「京都から和食・日本料理の未来を創る」挑戦として、３か年の計画で進めていく所存である。ユネスコ無形文化遺産である和食の価値を次世代に継承しながら、デジタル技術との融合による新たな教育モデルを構築し、人口減少という我が国が直面する構造的課題に対して、専修学校として如何なる貢献が可能であるかを実証していく。京料理の名店との連携、行政・業界団体との協働、全国の調理師養成施設とのネットワークを最大限に活用し、地域に根ざしつつ世界に発信できる人材を育成することが、本校に課せられた使命であると認識している。

（４）プロジェクト責任者所感

改めて令和 7 年度は、本事業の初年度として、今後 3 か年にわたる取り組みの基盤構築に注力した。具体的には、有識者委員会の設置、大規模ニーズ調査の実施、京料理名店との対談、教育コンテンツの開発、キャリアモデル発信用パンフレットの制作着手など、多岐にわたる活動を展開することができた。本事業の最終的な目標は、人口減少という我が国が直面する構造的課題に対して、専修学校として如何なる貢献が可能であるかを実証することにある。令和 7 年度の取り組みを通じて、その道筋は着実に見えてきたと考える。令和 8 年度は、初年度に構築した基盤の上に、ICP・CDX-UP の実証講座を開始し、キャリア支援 AI プラットフォームの開発にも

着手したい。引き続き、産学官連携のもと、和食・日本料理分野における人材育成の新たなモデルの構築に全力で取り組んでいく所存である。

＜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「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成 果をとりまとめたものです。