令和７年度「専修学校の国際化推進事業」

「調理・製菓・ホテル等ホスピタリティ分野の専修学校国際化に向けた

モデルプラン策定・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

目次

１．事業概要

１．１－事業の趣旨・目的・

１．２－実施体制

１．３－全体スケジュール

１．４－構成機関・構成員等

２．事業成果について

２．１．１－会議体について

２．２．１－Webサイトの更新

２．２．２－パンフレットの制作

２．２．３－動画の制作

２．３．１－海外協定校の締結・拡大

２．３．２－JASSO 日本留学フェア参画

２．３．３－海外教育機関との実質的交流

２．３．４－先行事例調査

３．総括と今後の展望

１．事業概要

１．１－事業の趣旨・目的

国内では調理分野の人手不足が深刻な状況である。公益社団法人全国調理師養成施設協会が全国の都道府県の状況を集計した統計データによると、2023 年度の調理師養成施設（専修学校）入学者数は全国で 8,236 人と、2017 年度の 10,344 人からこの 6 年で約 2 割減少している。本学でもこの全国的な調理師養成施設における需要減少の影響を受け調理分野に入学する日本人学生が減少する一方で、留学生数はこの 4 年間で 2.5 倍の増加を見せている。

また、インバウンドやアフターコロナの需要増により業界の人手不足は継続し、長期化するロシア・ウクライナ情勢に起因した原材料費増加等や急激な円安進行に伴う物価の上昇、人件費の上昇等で国内の日本食レストラン、外食産業は厳しい経営環境が続いている。こうした背景を踏まえ日本人・留学生問わず業界の担い手確保に向けた取組は専修学校として必要不可欠である。

さらに世界に目を向けると、空前の日本食ブームが続いており、2007 年における世界の日本食レストランは、約 24,000 店であったが、2021 年には約 159,000 店へと飛躍し、農林水産物・食品の輸出額も約 4,000 億円から 2022 年には 1 兆 4,148 億円と 3.5 倍以上に増加している。こうした日本食のグローバル化に対応すべく質の高い日本食の提供を実現し、わが国の輸出産業にも寄与するため優秀な日本人留学生の世界各国への送り出しもわが国にとっては重要になってこよう。

本事業では関連企業・団体と連携し、調理分野はもとより、大和学園が長年職業教育として提供している製菓・ホテル分野も含めて、業界の担い手確保とレベルの維持向上を図るためのプロジェクトを立ち上げ、日本人学生の海外留学への送り出しならびに海外から日本に留学する外国人留学生の受け入れ体制の整備を目指し、専修学校の国際化を図る。

１．２－実施体制

事業運営委員会、国際化推進委員会、留学生派遣・受入推進委員会を有機的に連動させ、プロジェクトを推進した。各委員会の個別の役割は以下の通りとした。

①事業運営委員会（年5回）

本事業の進捗を確認し、事業推進委員会等で行っている各種プロジェクトに対する意見提言を行う。

②留学生派遣・受入推進委員会＆国際化推進委員会（年3回）

京都で学ぶ留学生の増加やスキルアップ、満足度、キャリアサポートの推進に向けて、外部有識者を交えて意見交換、協議を行う。

１．３－全体スケジュール

※期間：令和７年５月～令和８年２月

a. 会議体について

①事業運営委員会の開催（5/30、7/24、9/2、10/8、12/22）

②留学生派遣・受入推進委員会＆国際化推進委員会の開催（8/6、12/11、1/28）

b. 各機関の役割について

専修学校の国際化推進を協議するに相応しい座組を実現するため、京都府・京都市等の地元行政や、京都府観光連盟、京都市観光協会などといった業界関連諸団体の海外企画役職者、留学生の出口となる就職先事業所等が参画した。また、ターゲット国内に所在する教育機関も参画することで教育交流プログラムの開発や、提携校となるための協定書の取り交わしなどについて深い議論を展開した。

〇教育機関

京都調理師専門学校を軸に、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、ホテリエ等観光人材を養成する京都ホテル観光ブライダル専門学校等と連携する。また、大学関係者とも連携し、留学生支援に関する助言を得た。

〇企業・団体

外国人の雇用に積極的な調理業界関連企業や、農林水産省輸出に取り組む優良事業者表彰受賞歴のある梅乃宿酒造株式会社（奈良県）や「Kyoto Beef 雅」を海外に輸出展開し、農林水産省近畿農政局長賞を受賞する等海外展開を近年積極的に行っている株式会社銀閣寺大西（京都府）等の企業からの海外展開についても助言を得た。協議の結果や事業の成果については、一般社団法人京都府専修学校各種学校協会等に依頼し、情報を発信。

〇行政機関・その他

参画企業には、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。

c. プロジェクト概要

当プロジェクトでは、「調理・製菓・ホテル等ホスピタリティ分野の専修学校国際化に向けたモデルプラン」と題した事業であり、ホスピタリティ分野を専門とする学校が各種実証を行うプロジェクトである。この事業の主な目的は、国内外の協定校を確保しながら、開発したカリキュラム等によってグローバルで活躍できる人材を育成し、産業界のニーズに応える教育プログラムを構築することである。

令和７年度については、特に以下の３点に注力して取り組んだ。

①学校の国際化を強化するコンテンツ制作（Web、動画、パンフレット制作等）

②海外協定校の締結、拡大に向けた活動（MOU 締結、海外出張、JASSO 参画等）

③海外教育機関との実質的交流の推進（タイ・マレーシア等）

１．４－有識者委員等（令和7年度）

―学外委員

京都市産業観光局、京都府観光連盟、京都市観光協会、京都文化交流コンベンションビューロー、京都府国際課、京都府行政書士会、京都市国際交流協会、ザ・リッツ・カールトン京都、JR西日本ホテル開発、Dusit Japan、HOTEL THE MITSUI KYOTO、共立メンテナンス、西武・プリンスホテルズワールドワイド、マイナビグローバル、グローバルトラストネットワークス、LEOC、梅乃宿酒造、銀閣寺大西、京進ランゲージアカデミー、ISI ランゲージスクール　等

―学内委員

田中幹人（学校法人大和学園副理事長、京都調理師専門学校校長）、奥村知史（京都調理師専門学校副校長）、丸岡文有（京都調理師専門学校教務部部長）、池田隆二（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）、伊井紗央里（京都調理師専門学校就職部主任）、作岡友樹（京都ホテル観光ブライダル専門学校校長代行）、藤寛薫（京都ホテル観光ブライダル専門学校就職部次長）　等

２．事業成果について

２．１．１ー会議体について

a. 事業運営委員会

事業運営委員会を実施し、プロジェクトの進捗管理・予算に関する実績確認等を丁寧に行った。

第１回：2025 年５月 30 日
第２回：2025 年７月 24 日
第３回：2025 年９月２日
第４回：2025 年 10 月８日
第５回：2025 年 12 月 22 日

b. 留学生派遣・受入推進委員会＆国際化推進委員会

留学生派遣・受入推進委員会および国際化推進委員会を実施し、学外の業界関係者からの意見を聞き入れながら事業内容の充実を図った。

第１回：2025 年８月６日（オンライン開催）
第２回：2025 年 12 月 11 日（オンライン開催）
第３回：2026 年１月 28 日（オンライン開催）

委員会では、費用支援の課題と解決策、食文化発信の方向性、就職・定着支援、日本人学生の海外送り出し、ビザ・就労資格の理解促進など、多岐にわたる議論が行われ、今後の事業推進に向けた貴重な示唆を得た。第３回委員会では、本年度の活動報告を行い、次年度に向けた総括を実施した。

２．２．１ーWebサイトの更新

成果を広く国内外に発信するためサイトを更新・充実させた。

（ホームページ）https://taiwa-global.jp/

２．２．２ーパンフレットの制作

京都で学び働く理由について、留学生インタビュー等を通じて発信するパンフレットを作成した。また、デジタルパンフレットとしても活用できるようデータ化し、より広く発信できるように設えた。令和７年度版では、留学生向け卒業生セミナーの内容も盛り込み、キャリアデザインに関する情報を充実させた。

２．２．３ー動画の制作

本校の得意とする調理や製菓、観光分野における留学生の情報や業界の情報について広く国内外に発信し、より多くの外国人留学生が京都を留学先として認知し、海外との提携校開拓に寄与させるものとして、英語対応の動画を作成・更新した。留学生自身がより自身のキャリアデザイン、ライフデザインがしやすいよう、在校生や卒業生から京都や調理・製菓・ホテル等の業界の魅力を伝えてもらう内容とした。また、調理技術を学ぶ動画（15 本の多言語化）を制作し、より専門的な内容も発信した。

２．３．１ー海外協定校の締結・拡大

令和7年度は、海外協定校の新規開拓と既存協定校との関係強化を積極的に推進した。

a. MOU 締結実績

●タイ　The V School（継続交流、9 月実質的交流実施）
●マレーシア　hanabi スキルアカデミー（継続交流、7 月・3 月講習会実施）
●マレーシア　帝京マレーシア日本語学院（新規連携協定締結）
●インド　IICA（2025 年 10 月締結）
●韓国　協議継続中

b. 海外出張活動

①バンコク出張（2025 年 9 月 5 日・7 日）
・The V School 意見交換会・交流会
・JASSO 日本留学フェア（バンコク会場）参画
②マレーシア出張（2026 年 1 月 23 日～25 日）
・帝京マレーシア日本語学院訪問・連携協定締結
・HANABI SKILL ACADEMY 訪問・学園概要説明
・JASSO 日本留学フェア（クアラルンプール会場）参画
③九州出張（2025 年 12 月）
・ICA 国際会話学院嬉野校、イノベーションパートナーズ訪問

２．３．２ーJASSO 日本留学フェア参画

独立行政法人日本学生支援機構（JASSO）主催の日本留学フェアに、タイ・マレーシアの 2 か国で参画し、大和学園ブースを出展した。

a. バンコク会場（2025 年 9 月 7 日）

【実績】

・来場者数：820 名（バンコク会場）
・アンケート回答：61 名＋多数の来場者
・配布実績：国際化パンフレット 100 部完配

【成果】

・現地ニーズの把握：語学要件（N2/N3）、就職、短期プログラムへの関心が高い
・留学生向け学科への高い関心確認（ホスピタリティビジネス学科、国際ビジネス学科）
・SNS 情報発信の改善点発見：わかりやすい日本語、翻訳されやすい表現の重要性
・他校好事例の収集：三幸学園の日本語学校連携モデル等

b. クアラルンプール会場（2026 年 1 月 24 日・25 日）

【実績】

・来場者数：1,015 名（2 日間合計、1 日目 497 名、2 日目 518 名）

・面談数：48 名（2 日間合計、1 日目 28 名、2 日目 20 名）

【成果】

・大学ブースの人気が高く、専門学校の面談は限定的であったが、国公立大学への関心が高いことが判明

・語学力およびマレーシアの教育制度から直接入学が困難な方も多いが、新たに連携協定を締結した「帝京マレーシア日本語学校」への誘導により効果的な面談を実現

・日本語学校との連携による入学前ルートの確立の重要性を確認

２．３．３－海外教育機関との実質的交流

a. The V School（タイ・バンコク）意見交換会・交流会

2025 年 9 月 5 日、The V School にて意見交換会および交流会を実施した。本校教職員（佐藤詩穂主任、浅井莉恵助手、今井基貴）が現地を訪問し、料理を通じた相互理解を深めた。

【プログラム内容】

- ・第 1 部：タイ料理講習会（シェフ・ケンによるデモンストレーション＋実習）
- ・第 2 部：和食講習会（本校教員によるデモンストレーション＋共同調理）
- ・Mango Tree オーナーとのオンラインミーティング
- ・交流会（Mango Tree Surawong にて多様なタイ料理体験）

【成果と今後の展望】

- ・現地食材の直接体験（パンダンリーフ、ホーリーバジル等）
- ・少人数制の質の高い教育環境の確認
- ・日本人学生向け短期留学プログラムの具体化（10 名以下推奨）
- ・タイから日本への留学生増加の可能性確認

b. hanabi スキルアカデミー（マレーシア）との交流

2025 年 7 月、hanabi スキルアカデミーからの受入プログラム（和菓子講習会）を実施した。意欲の高い学生ばかりで、衛生面、器具の取り扱いなど特に指導しなくても適切に取り組んでくれた。本校留学生が通訳・サポートを担当し、スムーズに進行できた。和菓子学生がショップの和菓子を説明しながらプレゼントするなど交流の場も設けられた。

2026 年 1 月 23 日には、マレーシア現地を訪問し、受講生約 30 名に対して大和学園の概要説明を実施。食について学んでおり、日本への興味・関心も高い様子が伺えた。教員にも日本語を学習中で一定の日本語力を持つ人が在籍していた。昨年 7 月度の和菓子講習会は大変好評で、次回講習会（3 月）には 7 名が参加予定。今後も継続的な講習会実施の意向が確認された。校内には本学園のポスターおよび講習会案内が掲示されていた。

c. 国内連携事例（九州・嬉野市モデル）

2025 年 12 月、九州出張で ICA 国際会話学院嬉野校を訪問。和多屋別荘の施設を活用した地域密着型の日本語学校運営、嬉野市の外国人受入積極姿勢、イノベーションパートナーズによる地域特産品（お茶・温泉）を活用した企画など、地方における留学生受入・定着の好事例を視察した。

２．３．４－先行事例調査

マレーシアにおける日本語教育および調理教育の先行事例を調査し、今後の連携強化に向けた知見を収集した。

a. 帝京マレーシア日本語学院（Pusat Bahasa Teikyo）

【訪問日】2026 年 1 月 23 日（金）

・授業見学：全て日本語で実施、高い日本語能力と学習意欲を確認
・国費進学コース：成績別に日本の国立大学に振り分けられる仕組み
・高度な数学を日本語で実施、生徒が発表を行う等、非常に高いレベル
・生成 AI の普及・発展により日本語教育にも変化の兆候、適切な活用を検討中

【連携の意義】

JASSO フェアでは語学力の問題から直接入学困難な来場者を帝京マレーシア日本語学院へ誘導することで、効果的な面談が実現した。日本語学校を経由した入学ルートの確立により、意欲が高く日本語能力を備えた留学生の安定的な確保が期待できる。

b. HANABI SKILL ACADEMY

【訪問日】2026 年 1 月 23 日（金）

・受講生約 30 名にプロジェクトの概要説明を実施
・食について学んでおり、日本への興味・関心が高い
・昨年 7 月度の和菓子講習会は大変好評、校内にポスター・講習会案内掲示
・本年 3 月の次回連携イベントに 7 名参加予定、今後も継続実施の意向

3. 総括と今後の展望

～3年目に向けて、国際化の新たなステージへ～

令和7年度は、本事業2年目として、前年度に構築した基盤を活かしながら「実質的な国際交流の推進」と「具体的な成果の創出」を実現することができた。

【2年目の主要成果】

1. 海外協定校との実質的交流の本格化
   - ・タイ：料理を通じた意見交換会、日本人学生向け短期留学プログラムの具体化
   - ・マレーシア①：和菓子講習会の継続実施、現地訪問による関係深化、3 月講習会 7 名参加予定
   - ・マレーシア②：新規連携協定締結、入学者パイプラインの確立

2. JASSO 日本留学フェア 2 か国参画による広域展開
   - ・バンコク（9 月）：820 名来場、パンフレット 100 部完配
   - ・クアラルンプール（1 月）：1,015 名来場、面談 48 名、日本語学校連携の有効性実証

3. 産学官連携ネットワークの拡充
   - ・外部委員との連携体制確立、委員会 3 回開催による充実した議論

4. 多言語対応コンテンツの充実
   - ・調理技術動画 15 本の英語化完了、パンフレット更新、Web サイト充実

【3年目に向けた重点戦略】

令和8年度は、本事業の集大成として、これまで2年間で構築してきた国際ネットワークを最大限に活用し、以下の重点施策を力強く推進する。

1. 日本人学生の海外送り出しプログラムの本格実施
- ・The V School での短期留学プログラム（タイ料理 × 日本料理フュージョン）の実施
- ・日本学生支援機構の海外留学支援制度の積極活用
- ・海外経験者のキャリアパス可視化動画の制作

2. 留学生受入ルートの確立と定着支援の強化
- ・帝京マレーシア日本語学院との連携による入学前教育パイプラインの本格稼働
- ・地域企業との連携によるインターンシップ・就職支援の拡充
- ・京都定着に向けた産学官連携マッチングの強化

3. 持続可能な国際化モデルの確立
- ・短期体験プログラムのパッケージ化・料金体系化
- ・ストーリー性を重視した食文化発信コンテンツの制作
- ・学生の口コミを活用した広報戦略の展開

本事業は、調理・製菓・ホテル等ホスピタリティ分野における専修学校国際化のモデルケースとして、全国の専修学校に対して具体的な成功事例と実践的なノウハウを提示することを目指してき

た。2年間の取組を通じて、海外教育機関との MOU 締結、JASSO 日本留学フェアへの継続参画、産学官連携体制の構築など、着実に成果を積み上げてきた。

3年目となる令和8年度は、これまでの「種まき」から「収穫」のフェーズへと移行する重要な年となる。構築してきた国際ネットワークを最大限に活かし、日本人学生の海外送り出しと外国人留学生の受入・定着という双方向の国際化を加速させる。そして、本事業で得られた知見とモデルを広く発信し、専修学校の国際化推進に貢献していく所存である。

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「専修学校の国際化推進事業」の成果をとりまとめたものです。