



令和7年度

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

令和8年1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

01

スケジュール・概要等

02

事業成果について

パンフレット制作、動画制作、海外協定校締結、JASSO参画、海外教育機関との交流等

03

総括と今後の展望

主要成果のまとめと令和8年度以降の展開方針

全体スケジュール

期間:令和7年5月～令和8年2月

会議体について

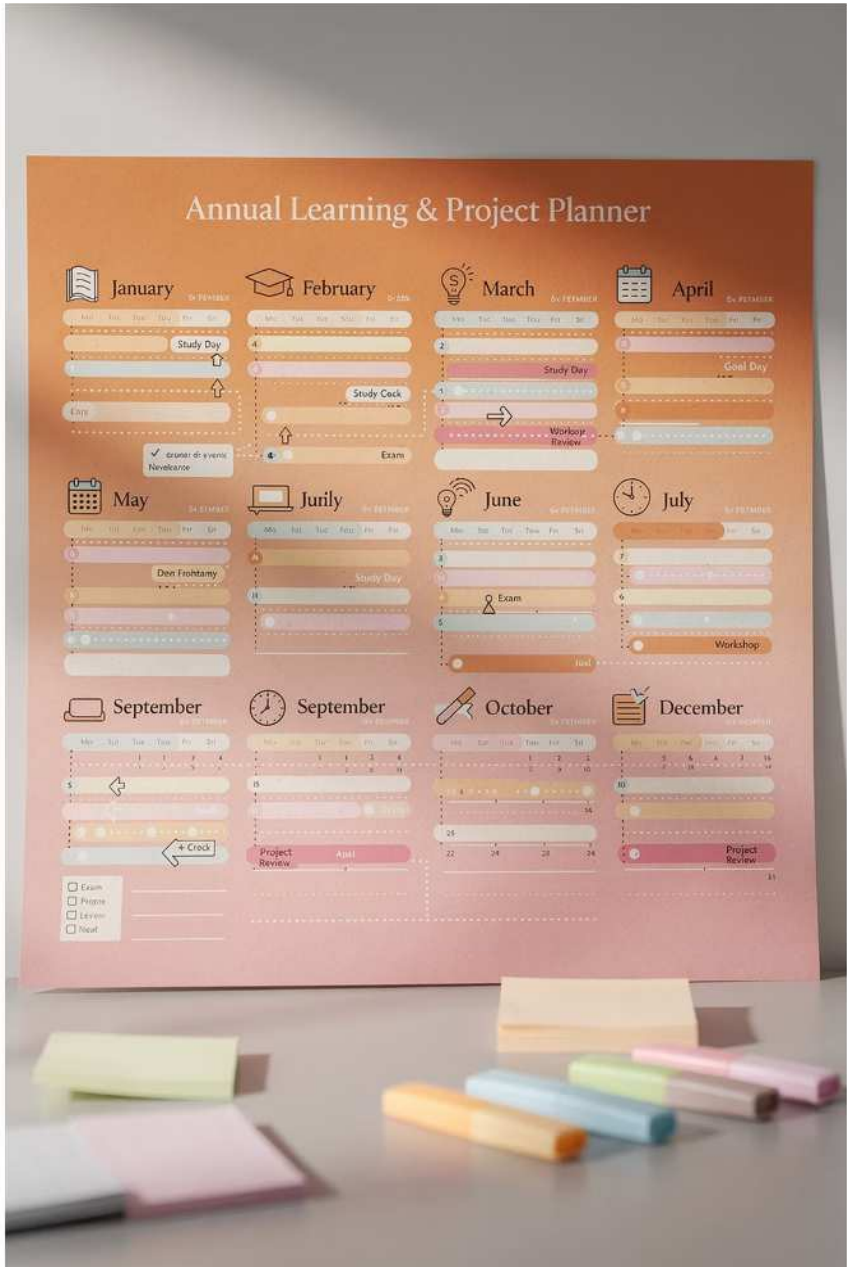
1. 事業運営委員会

   5回開催: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

   2回開催:8/6、12/11

   ※本日1月3回目







プロジェクト概要

当プロジェクトは、「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法人大和学園が国際的な競争力を高めるための各種実証を行うプロジェクトです。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す。

令和7年度の重点取組

コンテンツ制作

学校の国際化を強化するWeb、動画、パンフレット制作等

協定校締結

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)

実質的交流

海外教育機関との実質的交流の推進(タイ・マレーシア等)



事業成果について

令和7年度に実施した各種取組の具体的な成果について報告します。会議体の運営から、コンテンツ制作、海外協定校との連携、実質的な国際交流まで、多岐にわたる活動の詳細をご紹介します。





会議体について

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いました。

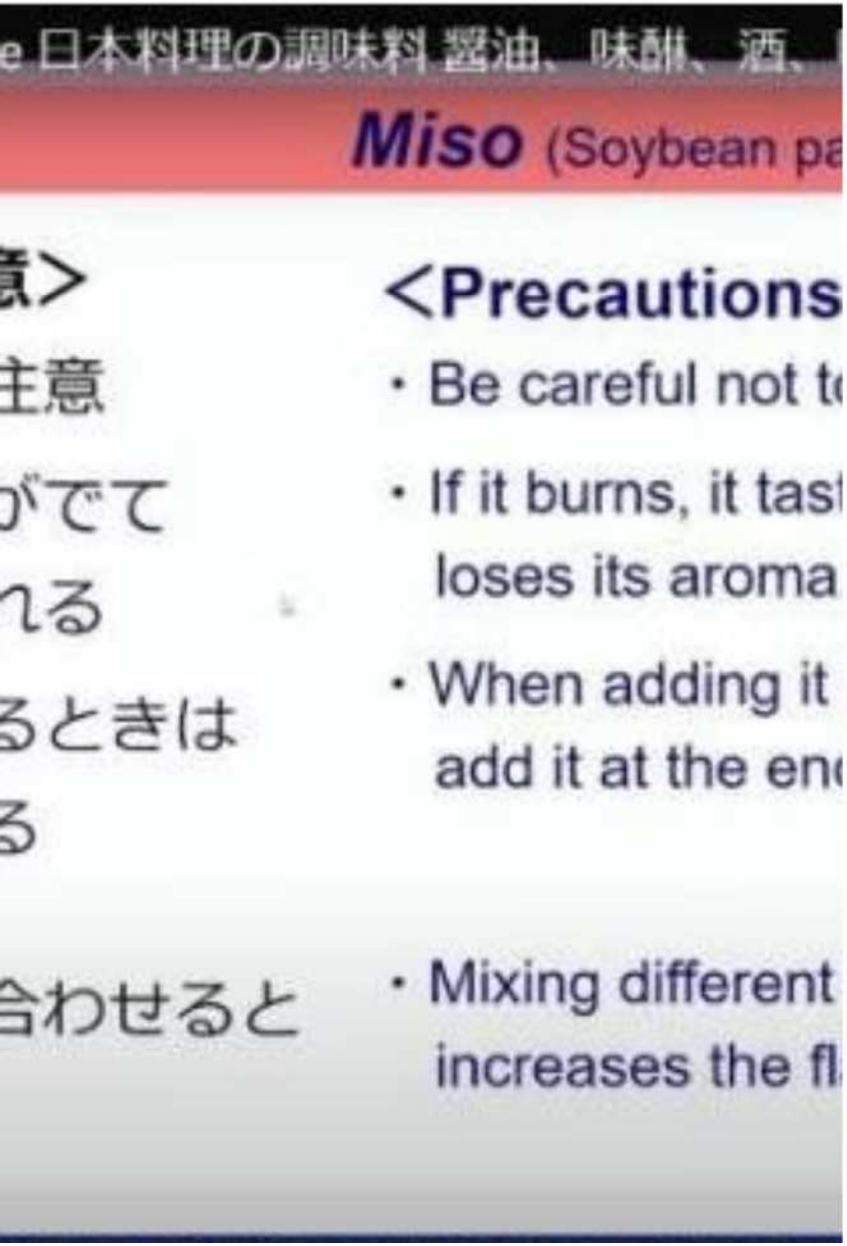
- 第1回:2025年5月30日
- 第2回:2025年7月24日
- 第3回:2025年9月2日
- 第4回:2025年10月8日
- 第5回:2025年12月22日

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りました。

- 第1回:2025年8月6日(オンライン開催、外部委員11名参加)
- 第2回:2025年12月11日(オンライン開催、外部委員11名参加)

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ました。



パンフレット・動画の制作

パンフレット制作

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ました。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ました。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ました。



動画制作

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ました。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ました。



JASSO日本留学フェア参画



バンコク

2025年9月7日

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参画し、
学校法人大和学園ブースを出展しました。

実績

820
来場者数
バンコク会場

61+
アンケート回答
多数の来場者

100
配布実績
国際化パンフレット完配

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:他学園の日本語学校連携モデル等

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ました。本校教職員(佐藤詩穂先生、浅井莉恵先生、今井基貴先生)が現地を訪問し、料理を通じた相互理解を深めました。

プログラム内容



01
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

02
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

03
交流会
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
- 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、タイ料理講座、日本料理講座、フュージョンメニュー講座)
- タイから日本への留学生増加の可能性確認
- 広報活動ノウハウ収集(SNS活用、ショート動画編集技術)







hanabiスキルアカデミー(マレーシア)受入プログラム

2025年7月、hanabiスキルアカデミーからの受入プログラムを実施しました。意欲の高い学生ばかりで、衛生面、器具の取り扱いなど適切に取り扱いが可能でした。また期間中は本校留学生が通訳・サポートを担当し、スムーズに進行できました。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ました。

プログラムの特徴

- 実践的な調理技術指導
- 日本の食文化・衛生管理の学習
- 本校留学生による通訳・サポート体制
- 和菓子ショップでの交流活動

参加学生の様子

マレーシアからの学生は非常に意欲的で、器具の取り扱いや衛生管理についても適切に対応できました。本校の留学生がサポート役として活躍し、言語の壁を越えたスムーズな交流が実現しました。

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しました。
地方における留学生受入・定着の好事例として、以下の取組を観察しました。



和多屋別荘の施設活用

地域の温泉旅館施設を活用した日本語学校運営モデル。地域資源を教育に活かす先進的な取組です。



嬉野市の積極姿勢

嬉野市による外国人受入の積極的な支援体制。行政と教育機関の連携による地域活性化モデルです。



地域特産品の活用

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。地域の魅力を教育プログラムに統合しています。

視察のポイント: 地方都市における留学生受入の成功モデルとして、地域資源の活用、行政の積極的支援、地域企業との連携という3つの要素が重要であることを確認しました。



総括

総括と今後の展望

令和7年度の国際化推進事業では、前年度からの継続的な取組を基盤としながら、より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ました。



主要成果と今後の展開

主要成果

1. MOU締結校との交流開始

   タイ・マレーシアとの実質的な教育交流を開始

2. JASSO日本留学フェア参画

   現地ニーズ把握と広報活動の実施

3. 委員会での建設的議論

   費用支援、食文化発信、就職支援等の方針明確化

4. 海外短期留学プログラム具体化

   日本人学生向けプログラムの開発

5. 多言語対応コンテンツ充実

   動画、パンフレット等の更新

今後の展開

令和8年度以降は、これまで構築してきた国際ネットワークを活用し、以下の取組を推進します。

- 日本人学生の海外送り出しプログラムの本格実施
- 留学生の京都定着支援の強化
- 産学官連携による持続可能な国際化モデルの確立
- The V School等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活用
- 地域企業との連携による留学生インターンシップの拡充

また、委員会で指摘された「ストーリー性を重視した食文化発信」「学生の口コミ活用」「SNSでのわかりやすい情報発信」といった具体的な改善提案を実践に移し、より多くの意欲ある留学生の受入と、日本人学生の国際的視野の拡大を実現していきます。






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「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。

事業名称

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」

実施機関

学校法人 大和学園
京都調理師専門学校

報告書作成

令和8年2月

本事業を通じて、専修学校の国際化推進に向けた具体的なモデルを構築することができました。今後も、グローバルで活躍できる人材育成と、持続可能な国際教育ネットワークの発展に貢献してまいります。