

文部科学省委託事業

「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」

産学官コンソーシアム

食関連産業の成長と健全な食生活の
普及を牽引する中核的専門人材の育成

平成 26 年度

事業報告書

目次

I	組織と構成	1
II	事業の目的と概要	11
1	目的	11
2	事業の実施意義や必要性について	11
3	前年度までの取組概要・成果と本事業との継続性	12
4	体制	13
5	取り組み概要	14
III	養成機関における実施可能性の意向調査	16
1	アンケートの概要	16
2	アンケート結果	26
3	アンケート結果の考察	47
IV	各職域プロジェクトの活動評価（評価部会報告）	49
1	今年度の活動方針	49
2	評価委員の各プロジェクト活動への参加状況	49
3	評価基準、評価表の検討	49
4	各職域プロジェクトの評価	50
V	フォーラムの開催	52
1	フォーラムの概要	52
2	参加者数	53
3	文部科学省の挨拶	53
4	フォーラムでの報告内容	56
(1)	産学官コンソーシアム	56
(2)	第1職域プロジェクト	70
(3)	第2職域プロジェクト	89
(4)	第3職域プロジェクト	96
5	資料	125
VI	事業の成果と今後の抱負	127
1	事業の成果	127
2	今後の取組と抱負	128

I 組織と構成

1. 産学官コンソーシアム「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」

(1) 構成機関

	構成機関の名称	役割	都道府県
1	国際学院埼玉短期大学	全体総括・調査	埼玉県
2	東京誠心調理師専門学校	調査・実証・評価	東京都
3	公益社団法人全国調理師養成施設協会	調査・実証・評価	東京都
4	中川学園調理技術専門学校	調査・実証・評価	茨城県
5	聖徳大学	調査・実証・評価	千葉県
6	名古屋文理大学短期大学部	調査・実証・評価	愛知県
7	株式会社 RDC ホールディングス	調査・実証・評価	埼玉県
8	株式会社イトーヨーカ堂	調査・実証・評価	東京都
9	日本ハム株式会社	調査・実証・評価	大阪府
10	イオンリテール株式会社	調査・実証・評価	千葉県

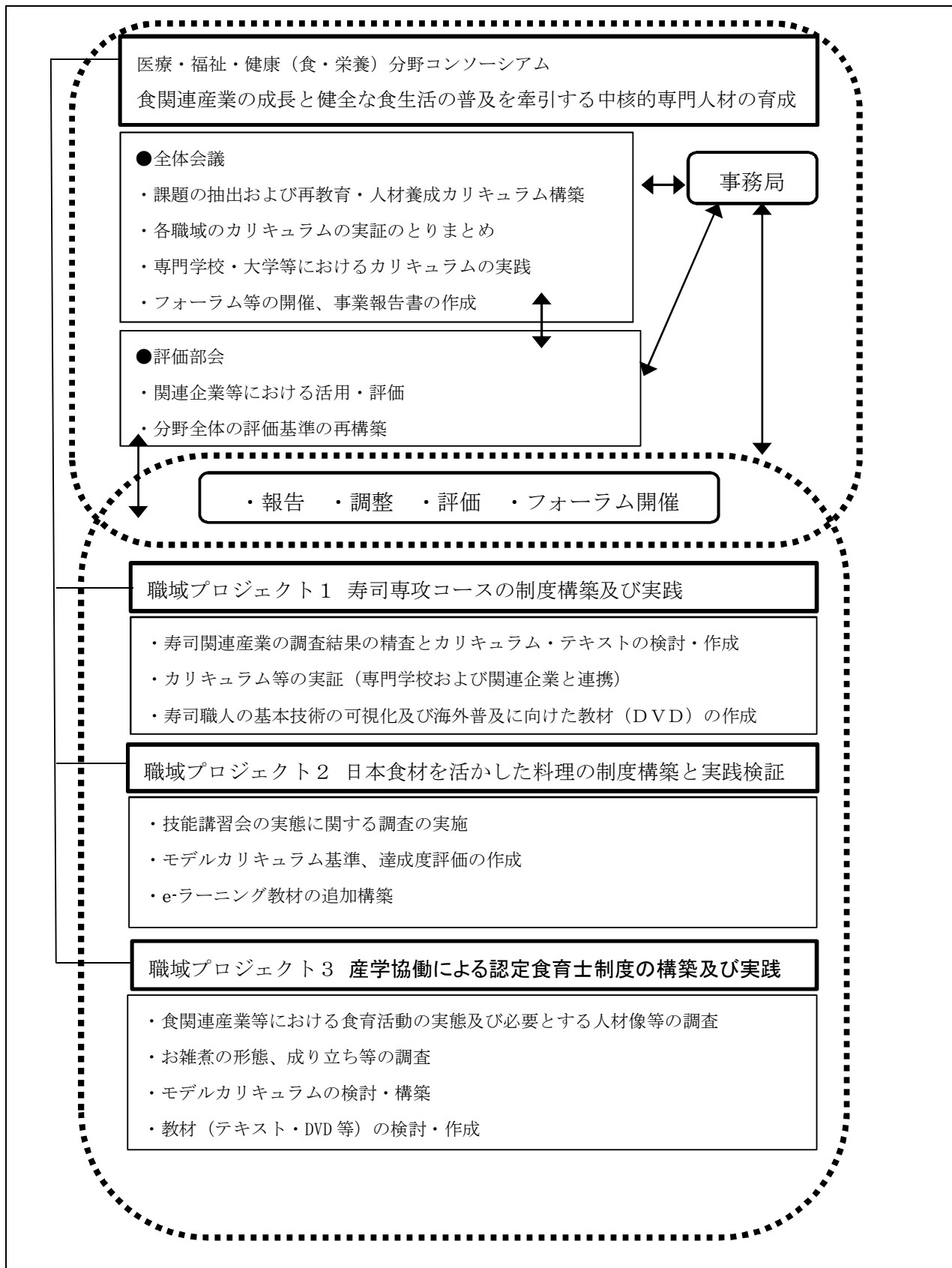
(2) 協力者等

	氏名	所属・職名	役割
1	渋川 祥子	横浜国立大学 名誉教授	代表
2	大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	副代表
3	廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長	委員
4	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
5	川並 弘純	聖徳大学 学長	委員
6	滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 学園長	委員
7	久志本京子	(株)RDC ホールディングス 代表取締役社長	委員
8	岩成 和子	(株)東京一番フーズ 執行役員	委員
9	小沢 和子	(株)イトーヨーカ堂 人材育成部 総括マネジャー	委員
10	森松 文毅	(株)日本ハム 中央研究所 所長	委員
11	服部 春樹	イオンリテール(株)北関東・新潟カンパニー人事教育部 部長	委員

(3) 下部組織（全体会議・評価部会）

	氏名	所属・職名	役割
1	渋川 祥子	横浜国立大学 名誉教授	代表
2	大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	副代表
3	廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長	委員
4	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
5	川並 弘純	聖徳大学 学長	委員
6	滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 学園長	委員
7	久志本京子	株式会社 RDC ホールディングス 代表取締役社長	委員
8	岩成 和子	(株)東京一番フーズ 執行役員	委員
9	小沢 和子	(株)イトヨーカ堂 人材育成部 総括マネジャー	委員
10	森松 文毅	(株)日本ハム 中央研究所 所長	委員
11	服部 春樹	イオンリテール(株)北関東・新潟カンパニー人事教育部 部長	委員

(4) 事業の実施体制図 (イメージ)



2. 第1職域プロジェクト「寿司専攻コースの制度構築及び実践」

(1) 構成機関

	構成機関の名称	役割	都道府県
1	国際学院埼玉短期大学	全体総括・調査	埼玉県
2	中川学園調理技術専門学校	開発・実証・評価・検討	茨城県
3	株式会社アールディーシー	開発・実証・評価・検討	埼玉県
4	中央魚類株式会社	開発・実証・評価・検討	東京都
5	マリンフーズ株式会社	開発・実証・評価・検討	東京都

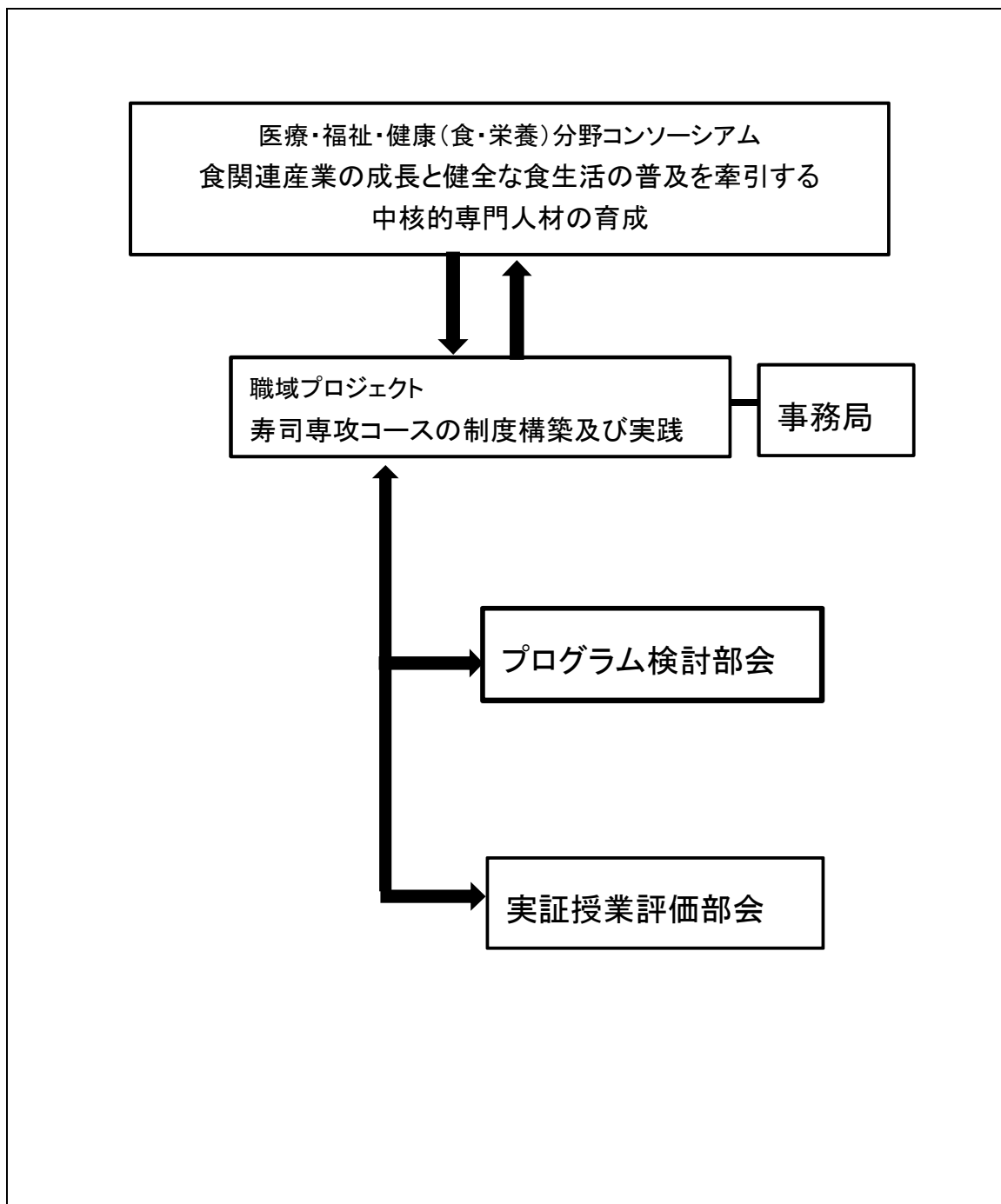
(2) 協力者等

	氏名	所属・職名	役割
1	大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	代表
2	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	副代表
3	田中 章男	国際学院埼玉短期大学 副学長・学科長	委員
4	アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学 教授	委員
5	大越 光雄	国際学院埼玉短期大学 学科長補佐	委員
6	阿部 光之	(株)アールディーシー 人事部部長	委員
7	山田 雅之	中央魚類(株) 執行役員	委員
8	養内 真三	マリンフーズ(株) 代表取締役社長	委員

(3) 下部組織（プログラム検討部会・実証授業評価部会）

	氏名	所属・職名	役割
1	大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	代表
2	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	副代表
3	田中 章男	国際学院埼玉短期大学 副学長・学科長	委員
4	アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学 教授	委員
5	大越 光雄	国際学院埼玉短期大学 学科長補佐	委員
6	阿部 光之	(株)アールディーシー 人事部部長	委員
7	山田 雅之	中央魚類(株) 執行役員	委員
8	養内 真三	マリンフーズ(株) 代表取締役社長	委員

(4) 事業の実施体制図 (イメージ)



3. 第2職域プロジェクト「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」

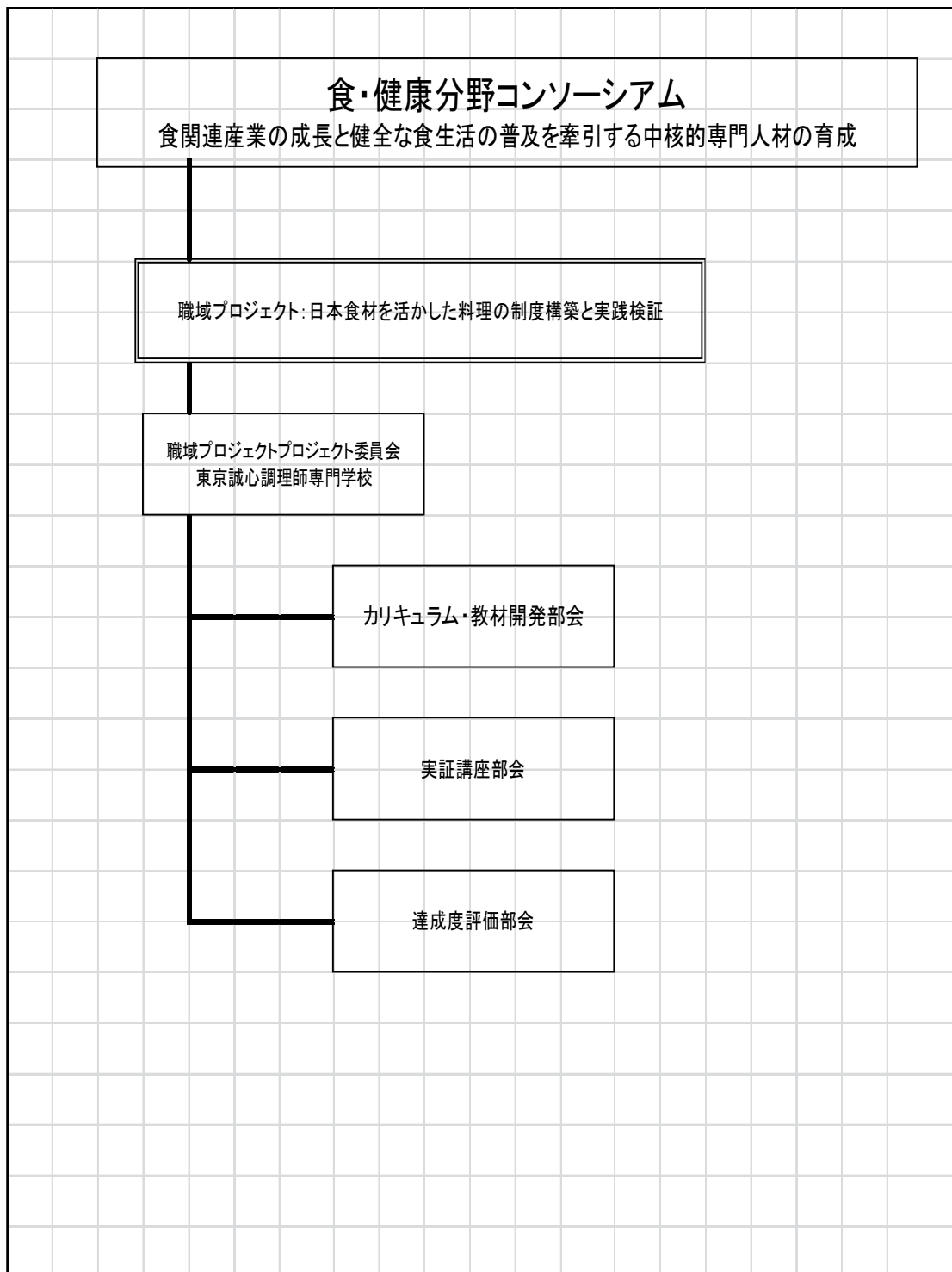
(1) 構成機関

	構成機関の名称	役割	都道府県
1	東京誠心調理師専門学校	カリキュラム・教材開発部会 実証講座部会 達成度評価部会	東京都
2	NPO 法人フードビジネス コーディネイト協会	"カリキュラム・教材開発部会 教材開発部会	東京都
3	社団法人 日本料理研究会	達成度評価部会	東京都
4	日本調理師生祥会	達成度評価部会	東京都
5	株式会社 東京會館	達成度評価部会	東京都
6	NECマネジメントパート ナー株式会社	"カリキュラム・教材開発部会 実証講座部会	東京都
7	東京都立園芸高等学校	"カリキュラム・教材開発部会 実証講座部会	東京都

(2) 協力者等

	氏名	所属・職名	役割
1	廣瀬喜久子	東京誠心調理師専門学校 理事長	
2	廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長	
3	近藤 薫	東京誠心調理師専門学校 教務部長	
4	鈴木 歩	東京誠心調理師専門学校 技術室長	
5	齋藤 利昭	NPO フードビジネスコーディネイト協会	
6	巴 幸雄	東京誠心調理師専門学校 教務課	
7	三宅 洋子	社団法人 日本料理研究会	
8	長島 博	日本調理師生祥会 会長	
9	鈴木 直登	株式会社 東京會館 和食調理長	
10	徳田 安伸	東京都立園芸高等学校 校長	
11	木村 隆一	NECマネジメントパートナー株式会社	

(3) 事業の実施体制図 (イメージ)



4. 第3職域プロジェクト「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」

(1) 構成機関

	構成機関(学校・団体・機関等)の名称	役割等	都道府県名
1	国際学院埼玉短期大学	全体総括・調査	埼玉県
2	株式会社アールディーシー	開発・実証・評価・検討	埼玉県
3	株式会社パレスエンタープライズ	開発・実証・評価・検討	埼玉県
4	日本ハム株式会社	開発・実証・評価・検討	大阪府
5	社会福祉法人コビーソシオ	開発・実証・評価・検討	東京都
6	(公社)全国調理師養成施設協会	調査・評価・検討	東京都

(2) 協力者等

	氏名	所属・職名	役割等
1	大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	代表
2	田中 章男	国際学院埼玉短期大学 副学長・健康栄養学科学科長	副代表
3	アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科教授	委員
4	塩原 明世	国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科准教授	委員
5	秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科講師	委員
6	丸山 晃	(株)アールディーシー 常務取締役	委員
7	和地 克彦	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
8	柄沢 紀	日本ハム(株)中央研究所 研究員・食育チームリーダー	委員
9	小林 照男	社会福祉法人コビーソシオ 理事長	委員
10	服部 幸應	服部栄養専門学校 理事長・校長	委員
11	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
12	渋川 祥子	横浜国立大学 名誉教授	委員
13	菅谷 弘文	(公社)全国調理師養成施設協会 専務理事	委員

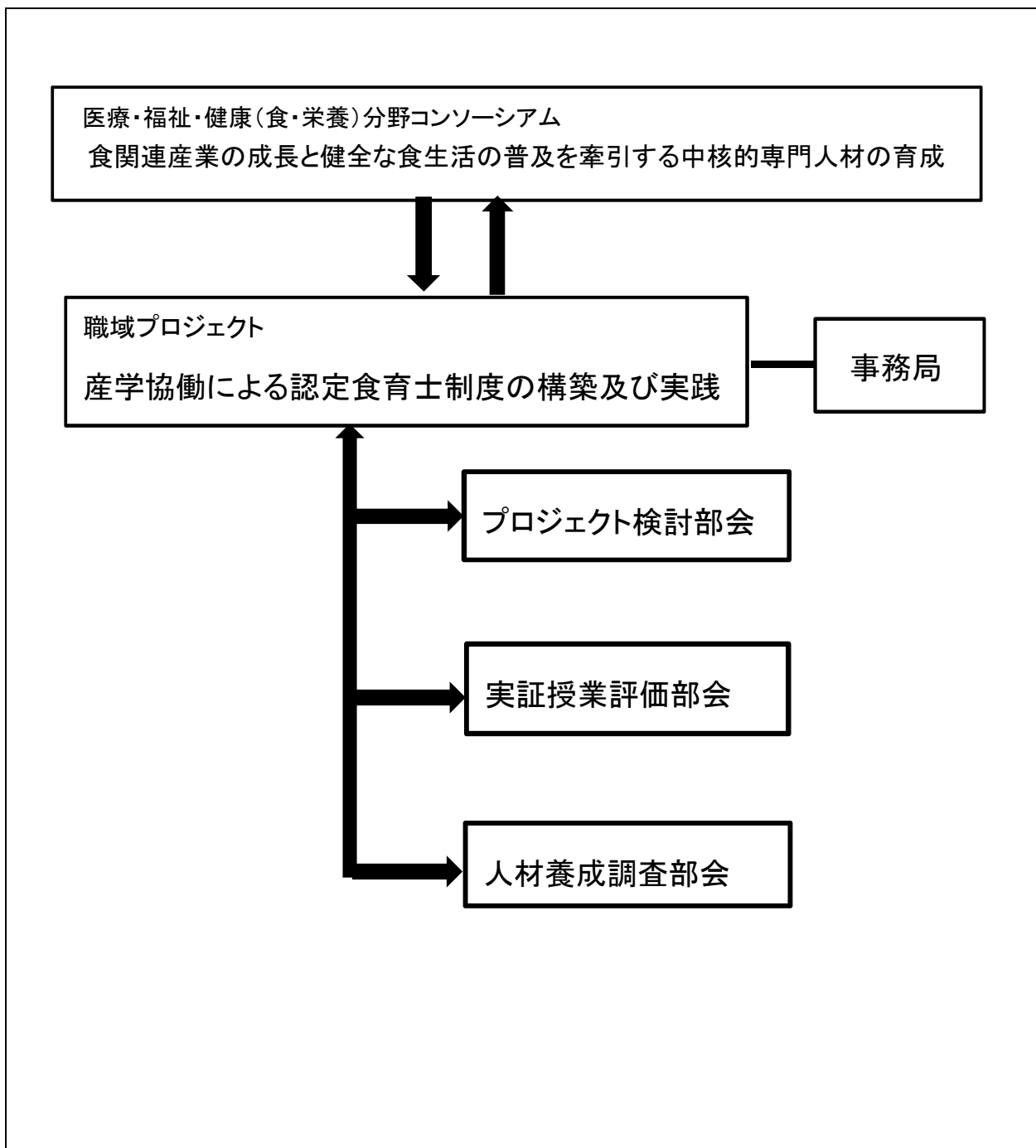
(3) 下部組織(プロジェクト検討部会・実証授業評価部会)

	氏名	所属・職名	役割等
1	大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	代表
2	田中 章男	国際学院埼玉短期大学 副学長・健康栄養学科学科長	副代表
3	アミール喜代子	国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科教授	委員
4	塩原 明世	国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科准教授	委員
5	秋山 佳代	国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科講師	委員
6	丸山 晃	(株)アールディーシー 常務取締役	委員
7	和地 克彦	(株)パレスエンタープライズ 代表取締役社長	委員
8	柄沢 紀	日本ハム(株) 中央研究所 研究員・食育チームリーダー	委員
9	小林 照男	社会福祉法人コビーソシオ 理事長	委員
10	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員

(4) 下部組織(人材養成調査部会)

	氏名	所属・職名	役割等
1	服部 幸應	服部栄養専門学校 理事長・校長	委員
2	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
3	渋谷 祥子	横浜国立大学 名誉教授	委員
4	菅谷 弘文	(公社)全国調理師養成施設協会 専務理事	委員

(5) 事業の実施体制図 (イメージ)



Ⅱ 事業の目的と概要

1 目的

本事業は「日本食を支える人材及びそれらを広く世界に普及させるための人材養成」と「国民の健全で豊かな食生活を支えるための食育士の養成」の2点である。この目的のために必要とされる資質を持った人材の養成・再教育等を、現存の養成機関の中で行うことが可能な教育プログラムとシステムを構築する。このことによって、日本食・日本食材の一層の普及を促進することの出来る人材、及び、国民の健全な食生活を支援する人材の育成が本事業の目的である。

2 事業の実施意義や必要性について

当該分野における人材需要等の状況、それを踏まえた事業の実施意義並びに取組みが求められている状況、本事業により推進する必要性

(1) 日本食職人の必要性

現在日本食は、平成25年に無形文化遺産に登録されるなど健康で美味しい食事として世界各国から多くの関心を集めている。一方で貿易の自由化を控え、日本特有の食材を世界に普及させることも重要な課題である。平成25年5月に発表された「成長戦略第2弾」においても食料輸出を拡大することが目標に掲げられ、この食料輸出には、生産物だけでなく加工や販売も含むとされている。これらの輸出の拡大を支える方法の一つは、日本食普及の更なる促進と海外展開がある。また、国内においては自給食料の有効利用による日本食の見直しも一つの課題である。これらを支えるためには有用な中核的専門人材、すなわち日本食の職人が必要となる。平成23年4月1日現在、調理師養成施設数は272校であり、平成22年度には、調理師免許が41,690件交付されている。しかし、日本料理専門の職人の体系化されたカリキュラムは十分とは言えず、職人の数は減少傾向にあり、日本食や日本の食材を活用した料理を、国内で再認識すると同時に世界に広めるための専門人材は十分とは言えない。

特に、日本食の中でも寿司は広く世界的に好まれる食べ物であるが、寿司職人が世界戦略を行うためには、数や資質の点で充実を図る必要がある。また、古くから伝わった日本の伝統的な料理を整理し、その技術を広め次世代に繋いでいくことも大切な視点である。

上記のように日本食の普及の促進と世界的な戦略を視野に入れ、日本食や日本食材を紹介する知識と技術を兼ね備えた人材の養成および再教育が急務である。

(2) 国民の健康を支援する食育担当者の育成

視点を国民の食生活事情に転じると、現在の日本社会の食は豊かであり、食品産業や外食産業はますます発展している。この豊かなさの中にあって、便利さ故に食生活が軽視されたり、一方では高い健康志向はあるがそのための知識は十分とは言えない現状がある。平成7年には「食育基本法」が施行され、以来、「食育推進基本計画」に基づ

いて、さまざまな分野での食育活動が展開されている。しかし、国民の日頃の食生活での悩みや不安の内容についての調査（「食育に関する意識調査」（平成23年12月内閣府））では、「自分の健康」や「家族の健康」などへの悩みや不安を抱える割合が高くなっており、それらを解決・改善する情報源については、インターネットやテレビ・ラジオなどのマスコミの比率が高い（「食に関する意識調査報告書」（平成21年5月内閣府））。それらの情報は必ずしも中立的なものばかりではなく、個々の生活状態に即したものでないため、誤解が生ずる場合もある。平成20年日本学術会議が表出した提言「食生活の教育」においても、一般社会人に対する専門家による適切な情報提供やサポートの必要性が強調されている。

一方、現在の国民の健康作りの観点からは、「健康寿命の延伸と健康格差の縮小」が目標（健康日本21（第二次））となっている。これらのことから、さらに食育活動を広げ、一般国民に向けて疾病予防のための健康な食生活の習慣づくりをサポートすることが必要とされる。

以上の観点から、食育の活動は、更に充実され、教育機関、企業、地方自治体など各分野の活動として展開される必要があり、一般国民が手軽に正確な情報を入手する機会の拡充と、それを担当する人材の養成が必要である。

食と栄養を結ぶ専門家としては栄養士等（管理栄養士も含む）があげられるが、養成されている栄養士等の多くは主に事業所や病院・学校などの集団給食で食事管理を担当する場所に配置されている。国民全体の健康の観点に立つと、一般の人々へ身近で適切な食の情報伝達するために、教育機関（小中学校、幼稚園・保育園など）・地方自治体・企業が実施している食育活動に栄養士等の専門家が関わる必要がある。そのため、その任に当る人材の養成・再教育のシステムを既存の養成機関の中に構築することは喫緊の課題である。

3 前年度までの取組概要・成果と本事業との継続性

（1）平成25年度事業

1）取組概要

- ①食品産業界の海外展開および国内の食生活サポートシステムの実態調査および必要と考えられる人材の資質についての調査を行い、人材養成・再教育の課題と必要性を明らかにする。
- ②食品産業界の職種により必要とされる資質を体系化し、各職域に応じた養成・再教育のプログラムを構築した。
- ③各職域プログラムに応じたカリキュラム及び実証実施の評価を行った。

2) 事業成果

- ①食品産業界の調査により、将来に向かっての取組としては、「美味しいものの提供」「安全な食品の提供」と言った食産業としては当然のことが高い比率を占めた。「国民の健康の保持・増進」については約半数の企業が取組を考えているが、実際に取り組んでいるのは3割程度であった。また、規模の大きい食品製造業、外食産業で海外展開を図っていることが明らかになった。必要としている人材の資質としては、高い専門知識・技術と同時にコミュニケーション能力や専門家としての使命感・責任感が必要とされていることが明らかになった。
- ②各職域プロジェクトにおいて人材養成カリキュラムを作成し、実証講座を実施しカリキュラムの妥当性の検証を行い、今後に向けての改善点が明らかになった。
- ③職域プロジェクトの評価基準を作成し、各職域プロジェクトの活動についての評価を行ったが、コンソーシアムと各職域プロジェクトの活動の連携が不足していたこと及び検討項目の見直しが必要なことが明らかになった。

3) 本年度事業との継続性（成果の活用含む）

- ①食品産業界の取り組みの一つに「日本食の継承に努める」があることが明らかになったことから、それらに必要な人材養成システムを構築して、現存養成校のカリキュラムへの導入を検討する。
- ②平成25年度試行したカリキュラムの反省点を基に、カリキュラムの修正と充実を図る。その際、将来その職域の段位制度・認定制度を制定することを視野に入れて検討する。
- ③平成25年度のコンソーシアムと各プロジェクトの連携が必ずしも適切でなかったことから、連携を強化し、評価方法の改善を図ることを目的として、前年度よりも積極的に各職域プロジェクトの活動に参加し、意見交換を活発に行う。評価基準の再度の検討も行う。

4 体制

コンソーシアム全体会議を設置し、その下に、評価部会を設ける。

全体会議では、コンソーシアム活動全般について意見交換を行い、活動の全体構想をまとめる。また、各職域プロジェクトで企画される教育カリキュラムについて、それらを現存の養成機関へのカリキュラムへの導入することの可能性についての調査を行う。評価部会では、平成25年度に作成した職域プロジェクトの評価基準を見直しを行う。また、職域プロジェクトの活動に参加し、その評価について審議する。

5 取り組み概要

(1) 会議の開催

全体会議、評価部会を以下のとおり開催した。

1) 全体会議

・第1回 7月30日

- ①「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦力的推進事」事業について確認
- ②コンソーシアム及び職域プロジェクトの事業計画の審議
- ③今後の進め方（会議日程等）の審議

・第2回 10月28日

- ①「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦力的推進事」事業についての説明（文部科学省専修学校教育振興室から）
- ②職域プロジェクトの進捗状況報告・質疑応答
- ③アンケート調査の実施について
（ワーキンググループの設置、実施時期、対象養成機関等）の審議

・第3回 11月21日

- ①職域プロジェクトの進捗状況報告・質疑応答
- ②アンケートの実施について（ワーキンググループの報告）審議

・第4回 1月27日

- ①各職域プロジェクトの進捗状況報告・質疑応答
- ②アンケート調査結果について報告・質疑応答
- ③フォーラムの実施についての審議
- ④報告書の作成についての審議

2) 評価部会

・第1回 10月28日

- ①職域プロジェクトの評価基準についての審議（見直し）
- ②各職域プロジェクトの評価活動についての報告

・第2回 1月27日

- ①職域プロジェクト評価についての審議

(2) 調査

期間：平成26年11月26日～12月19日

内容：各職域プロジェクトで作成したモデルカリキュラム等の既存の養成施設における導入意向等について確認する。

対象：全国栄養士養成施設協会加盟校（262校）並びに全国調理師養成施設加盟校（211校）

方法：郵送でアンケートの依頼・回収を行った。

(3) フォーラムの開催・報告書の作成

平成 27 年 2 月 10 日に TKP 東京駅大手町カンファレンスセンター（東京・大手町）において開催した。内容は、産学官コンソーシアム並びに各職域プロジェクトの活動及び成果の報告を行うと共に、産業界との協働やモデルカリキュラム、作成した教材等の課題等を共有した。

また、本年度の取組みと成果を報告書にまとめ公表する。

(4) 各職域プロジェクトの活動の評価

評価部会委員が職域プロジェクトの会議等の活動に参加して職域プロジェクトの活動の評価を行うと同時に、昨年度作成した「職域プロジェクトの評価基準」の見直しを行った。

Ⅲ 養成機関における実施可能性の意向調査

1. アンケートの概要

(1) アンケート内容

- ・ 専門教育講座（寿司職人、日本食職人、食育士）の開設の賛否について
- ・ 事業実施の可能性について
- ・ 昨年度開発したカリキュラムの内容について
- ・ 開設可能な授業時間数と形態について
- ・ 授業実施の問題点の有無について
- ・ 学び直し社会人の受け入れについて

(2) 実施方法

全国栄養士養成施設協会（262 施設）並びに全国調理師養成施設協会（211 施設）加盟の養成施設あてに、郵送でアンケートを送り、返送してもらい集計・分析する方法で実施した。なお、アンケート発送に当たり、全国栄養士養成施設協会並びに全国調理師養成施設協会からアンケートへの回答に対する推薦文をいただき同封した。

発送期日：平成 26 年 11 月 26 日

締切期日：平成 26 年 12 月 19 日

(3) アンケート依頼文

平成 26 年 11 月 26 日

調理師養成施設各位

平成 26 年度 文部科学省受託事業
「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業
産学官コンソーシアム
「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」
座長 横浜国立大学名誉教授 渋川祥子

アンケートへのご協力をお願い（寿司職人及び日本食職人）

晩秋の候、貴校におかれましては益々ご隆盛のこととお慶び申し上げます。

本コンソーシアム「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」は、平成 26 年度文部科学省受託事業「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業で展開されるコンソーシアムの一つであり、日本の産業発展のために「日本食や日本特有の食材を広く世界に普及させるための人材育成」を目的とした職域プロジェクトを設け、寿司職人及び日本食職人の中核的専門人材養成のカリキュラム開発・制度の構築を進めております。

この目的を達成させるためには、全国的な展開が必要であり、そのために調理師養成に尽力されている貴施設等のご意見を伺いたいと考えて、アンケートを実施することになりました。ご多忙のことと存じますが、調査の趣旨にご理解を賜り、ご協力いただきますよう何卒よろしくお願い申し上げます。

本アンケートには、「寿司職人の専門教育」と「日本食の専門教育」の 2 点がありますので、双方にお答え下さい。

アンケートの回答につきましては、12 月 19 日（金）までに同封の返信用封筒に入れて、ご投函くださいますようお願いいたします。

なお、本調査に関するお問い合わせは、下記の担当者までお願いいたします。

(添付資料)

1. 職域プロジェクトの目的と概要
2. モデルカリキュラム (案)
3. アンケート用紙

【担当】

国際学院埼玉短期大学
〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町 2-5
TEL 048-641-7468 FAX 048-641-7432
清水・加藤・森田

平成 26 年 11 月 26 日

栄養士養成施設各位

平成 26 年度 文部科学省受託事業
「成長分野等における中核的専門人材養成等
の戦略的推進」事業
産学官コンソーシアム
「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を
牽引する中核的専門人材の育成」
座長 横浜国立大学名誉教授 渋川祥子

アンケートへのご協力をお願い（食育士）

晩秋の候、貴校におかれましては益々ご隆盛のこととお慶び申し上げます。

本コンソーシアム「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」は、平成 26 年度文部科学省受託事業「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業で展開されるコンソーシアムの一つであり、日本の産業発展のために「日本食や日本特有の食材を広く世界に普及させるための人材育成及び国民の健全で豊かな食生活を支えるために社会で活躍する人材の養成」を目的として活動しております。そのため、職域プロジェクト「産学協働による認定食育士の制度構築及び実践」を設け、その中で社会で広く食育を担う専門人材養成を栄養士養成に付加するためのカリキュラム開発・制度の構築を進めております。

この目的を達成させるためには、全国的な展開が必要であり、そのために栄養士養成に尽力されている貴施設等のご意見を伺いたいと考えて、アンケートを実施することになりました。ご多忙のことと存じますが、調査の趣旨にご理解を賜り、ご協力いただきますよう何卒よろしくお願い申し上げます。

アンケートの回答につきましては、12 月 19 日（金）までに同封の返信用封筒に入れて、ご投函くださいますようお願いいたします。

なお、本調査に関するお問い合わせは、下記の担当者までお願いいたします。

（添付資料）

1. 職域プロジェクトの目的と概要
2. アンケート用紙

【担当】

国際学院埼玉短期大学

〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町 2-5

TEL 048-641-7468 FAX 048-641-7432

清水・加藤・森田

平成 26 年 11 月 26 日

調理師養成施設各位

平成 26 年度 文部科学省受託事業
「成長分野等における中核的専門人材養成等
の戦略的推進」事業
産学官コンソーシアム
「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を
牽引する中核的専門人材の育成」
座長 横浜国立大学名誉教授 渋川祥子

アンケートへのご協力をお願い（食育士）

晩秋の候、貴校におかれましては益々ご隆盛のこととお慶び申し上げます。

本コンソーシアム「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」は、平成 26 年度文部科学省受託事業「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業で展開されるコンソーシアムの一つであり、日本の産業発展のために「日本食や日本特有の食材を広く世界に普及させるための人材育成及び国民の健全で豊かな食生活を支えるために社会で活躍する人材の養成」を目的として活動しております。そのため、職域プロジェクト「産学協働による認定食育士の制度構築及び実践」を設け、その中で社会で広く食育を担う専門人材養成を調理師養成に付加するためのカリキュラム開発・制度の構築を進めております。

この目的を達成させるためには、全国的な展開が必要であり、そのために調理師養成に尽力されている貴施設等のご意見を伺いたいと考えて、アンケートを実施することになりました。ご多忙のことと存じますが、調査の趣旨にご理解を賜り、ご協力いただきますよう何卒よろしくお願い申し上げます。

アンケートの回答につきましては、12 月 19 日（金）までに同封の返信用封筒に入れて、ご投函くださいますようお願いいたします。

なお、本調査に関するお問い合わせは、下記の担当者までお願いいたします。

（添付資料）

- ・ 職域プロジェクトの目的と概要
- ・ アンケート用紙

【担当】

国際学院埼玉短期大学

〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町 2-5

TEL 048-641-7468 FAX 048-641-7432

清水・加藤・森田

(4) アンケート内容

寿司職人の専門教育

各質問の該当する回答に○印をつけて下さい。また、()内にはご意見をご記入ください。

問1. 寿司職人の専門教育（授業または講座の開設）について

- A. 特別なコースを設置することに賛成である。
- B. 現在の養成施設で教育することは難しいので賛成できない。

以下 問1でAと回答した方に伺います。(Bと回答した方は、ここで終わりです)

問2. 教育の実施について

① 貴校での授業実施の可能性について伺います。

- A. 現体制で実施が可能である。
 - A-1 近々に実施したい。
 - A-2 少し検討して実施したい。
- B. 現体制では難しいが実施の希望はある。

② 教育内容について

寿司職人の専門教育について、当コンソーシアムの職域プロジェクトでは別添資料1のようなカリキュラムを考えています。この案について伺います。

- A. この程度で十分である。
- B. より高度化させる必要がある。
 - ⇒具体的に ()
- C. 他の案を考える必要がある。
 - ⇒具体的に ()

③ 授業時数・講座について

貴校で実施する場合、どのような開講形態・時間の開催が可能であるか伺います。

- A. 授業の中に組み込む。(A-1～A-4のいずれかに○)
 - A-1. 数回(50分授業を数回)

A-2. 1単位程度（50分授業 15回）

A-3. 2~3単位程度（50分授業 15×2~3回）

A-4. その他（ ）

B. 既定の授業とは切り離して講座として開設する。

（B-1~B-3のいずれかに○）

B-1. 数回（50分授業を数回）

B-2. 1単位程度（50分授業 15回）

B-3 その他（ ）

④ 授業実施の問題点の有無について伺います。

A. 現体制で実施が可能である。

B. 実施したいが、現体制では難しい。（B-1. B-2のいずれかに○）

B-1 財政的な援助（必要経費の補助等）があれば可能である。

B-2 講師の派遣・テキストの提供等の援助があれば可能である。

C. その他（ ）

問3. 社会人の学び直しへの貢献

寿司職人の専門授業または講座を開設した場合、社会人（既卒者、企業従事者、退職者等）が学び直しのために受講を希望した場合についてお伺いします。

A. 積極的に受け入れる。

B. 制限を付けて受け入れる。

C. 受け入れは困難である。

D. その他（ ）

ご記入者		
養成施設名	所属・職名	氏名

日本食の専門教育

各質問の該当する回答に○印をつけて下さい。また、()内にはご意見をご記入ください。

問1. 日本食の専門教育（授業または講座の開設）の必要性について伺います。

- A. 既設のカリキュラムで教育しているが、更に充実する必要があると考える。
- B. 既設のカリキュラムで既に教育しているので必要ないと考える。

以下、問1でAと回答した方に伺います。（Bと回答した方は、ここで終わりです。）

問2. 教育の実施について

① 貴校での授業実施の可能性について伺います。

- A. 現体制で実施が可能である。（A-1, A-2のいずれかに○）
 - A-1 近々に実施したい。
 - A-2 少し検討して実施したい。
- B. 現体制では難しいが条件を整えば実施したい。

② 教育内容について

日本食の専門教育について、当コンソーシアムの職域プロジェクトでは別添資料2のようなカリキュラムを考えています。この案について伺います。

- A. この程度で十分である。
- B. より高度化させる必要がある。
⇒具体的に ()
- C. 他の案を考える必要がある。
⇒具体的に ()

③ 授業・講座時数について

貴校で、どの程度の授業または講座開催が可能か伺います。

- A. 既存の授業の中に組み込む場合（A-1～A-4のいずれかに○）
 - A-1. 数回（45分授業を数回）
 - A-2. 1単位程度（45分授業 15回）

A-3. 2~3単位程度(45分授業 15×2~3回)

A-4. その他 ()

B. 既存の授業とは切り離して講座として開設する。

(B-1~B-3のいずれかに○)

B-1. 数回(45分授業を数回)

B-2. 1単位程度(45分授業 15回)

B-3. その他 ()

④ 授業実施の際の問題点の有無について伺います。

A. 現体制で実施が可能である。

B. 実施したいが、現体制では難しい。(B-1、B-2のいずれかに○)

B-1 財政的な援助(必要経費の補助等)があれば可能である。

B-2 講師の派遣の援助があれば可能である。

C. その他 ()

問3. 社会人の学び直しへの貢献

日本食専門授業または講座を開設した場合、社会人(既卒者、企業従事者等)が学び直しのために受講を希望した場合について伺います。

A. 積極的に受け入れる。

B. 制限を付けて受け入れる。

C. 受け入れは困難である。

D. その他 ()

ご協力有難うございました。

ご記入者		
養成施設名	所属・職名	氏名

食育士の養成

各質問の該当する回答に○印をつけて下さい。また、()内にはご意見をご記入ください。

問1. 食育士の専門教育（授業または講座の開設）について

- A. 食育士養成の専門授業を行うことに賛成である。
- B. 特に食育士としての教育をすることに賛成ではない。

以下 問1でAと回答した方に伺います。(Bと回答した方は、ここで終わりです)

問2. 教育の実施について

① 授業実施の可能性について伺います。

A. 現体制で実施が可能である。(A-1, A-2のいずれかに○)

A-1 近々に実施したい。

A-2 少し検討して実施したい。

B. 実施したいが、現体制では難しい。(B-1, B-2のいずれかに○)

B-1 財政的な援助（必要経費の補助等）があれば可能である。

B-2 講師の派遣・テキストの提供等の援助があれば可能である。

C. その他 ()

②授業時数について

貴校で、どの程度の授業または講座開催が可能ですか。

A. 授業の中に組み込む (A-1～A-4のいずれかに○)

A-1. 数回 (90分授業を数回)

A-2. 1単位程度 (90分授業 15回)

A-3. 2～3単位程度 (90分授業 15×2～3回)

A-4. その他 ()

B. 既定の授業とは切り離して講座として開設する。

(B-1～B-4のいずれかに○)

B-1. 数回（90分授業を数回）

B-2. 1単位程度（90分授業 15回）

B-3. 数単位程度（90分授業 15×数回）

B-4. その他（ ）

問3. 社会人の学び直しへの貢献

食育士の専門授業または講座を開設した場合、社会人（既卒者、企業従事者、退職者等）が学び直しのために受講を希望した場合について伺います。

A. 積極的に受け入れる。

B. 制限を付けて受け入れる。

C. 受け入れは困難である。

D. その他（ ）

その他、栄養士養成機関の教育に「食育士」の教育を加えることについてご意見があれば、お書き下さい。

ご協力有難うございました。

ご記入者		
養成施設名	所属・職名	氏名

2. アンケート結果

(1) 【寿司職人の専門教育】 「寿司専攻コースの制度構築及び実践」

① 発送数と回収率

発送数 211、回収数 97 回収率 45%

② アンケート回収総数に対する比率

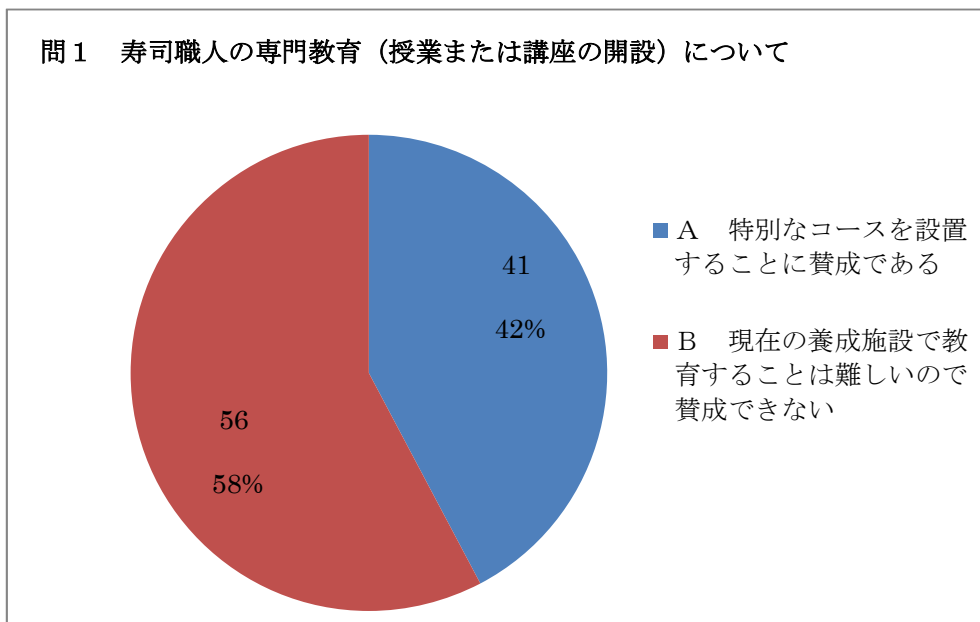


図1 寿司職人の専門教育について

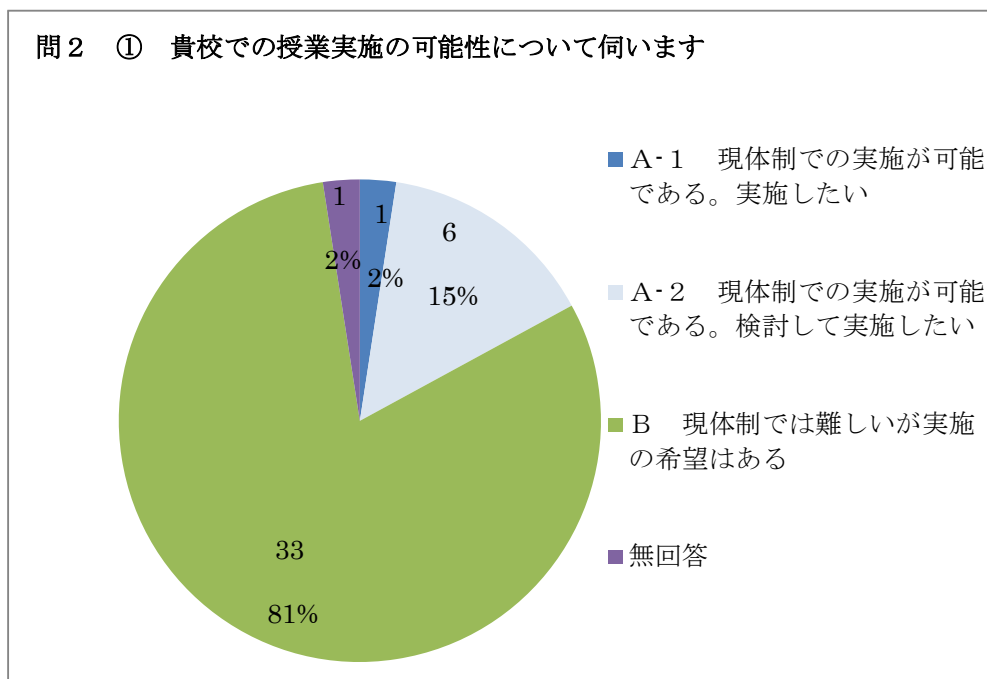


図2 授業実施の可能性について

問2 ② 教育内容について

寿司職人の専門教育について、当コンソーシアムの職域プロジェクトでは添付資料1のようなカリキュラムを考えています。この案について伺います

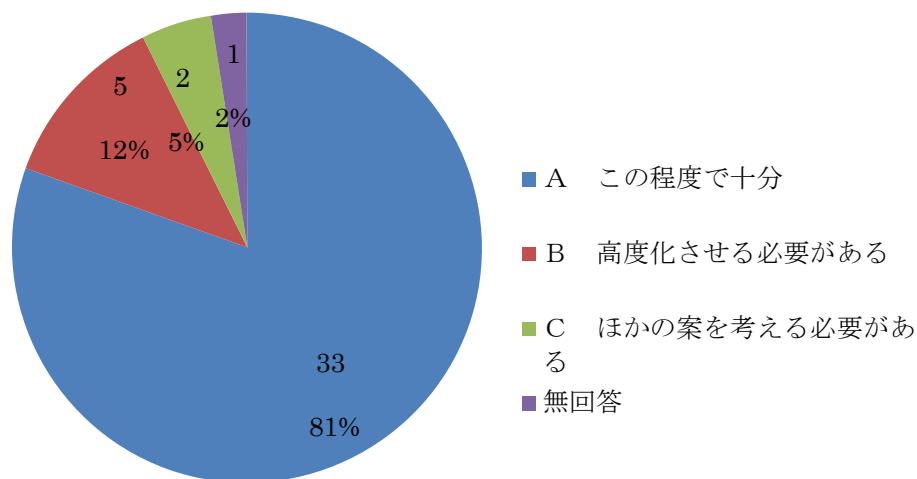


図3 教育内容について

表1 図3の教育内容について高度化させる必要がある 意見一覧

時間数が少なく内容も貧相
全学生の10～20%を育てようと思えば良い職人は育つが全学生を教えこもうとすると職人は育たない。
3級、2級、1級と資格制度を作ったらどうでしょう。
実習内容をより拡大すべき。
現場実習

表2 図3のほかの案を考える必要がある 意見一覧

飾り巻きずしの様な授業。

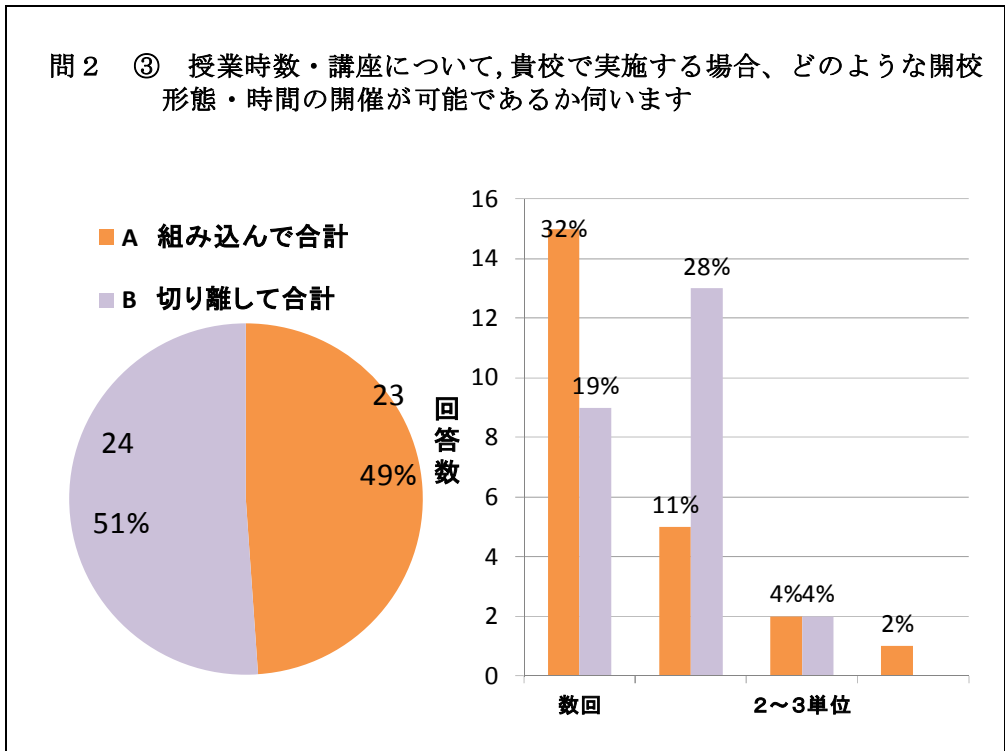


図4 授業時数・講座について

表3 図4の切り離して その他意見

3単位程度

※ 図4組み込んで その他意見は無回答

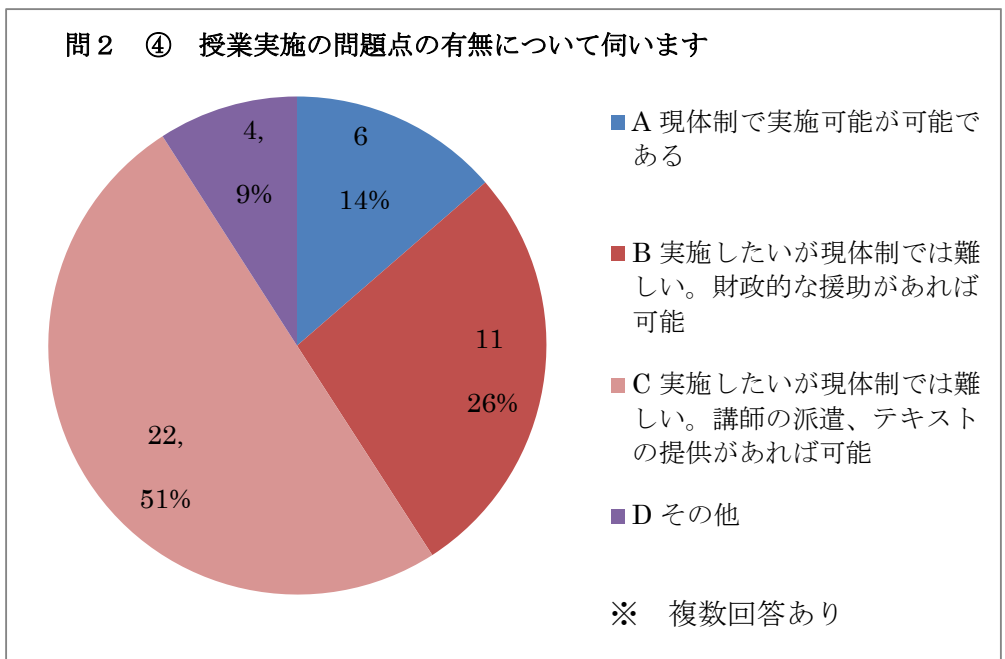


図5 授業実施の問題点の有無

表4 図5の問題点その他 意見一覧

ハード面
既に全6回、1回約4時間の寿司基礎技術の講座を開設している。しかし、別添のカリキュラム程度のボリュームがあると実施は難しい。

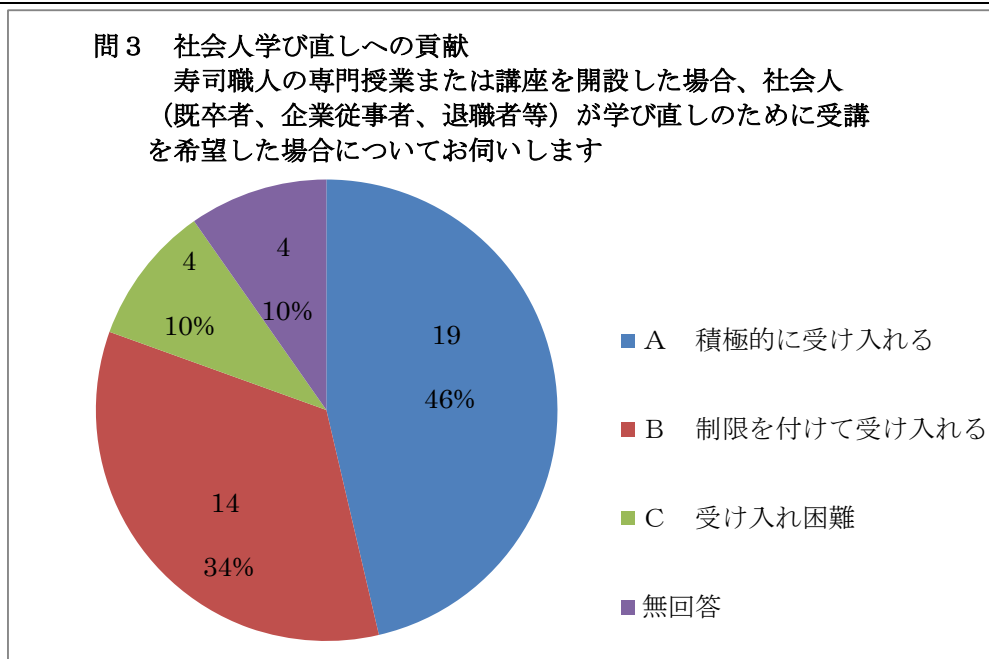


図6 社会人学び直しへの貢献について

③ 回答者からのクロス集計

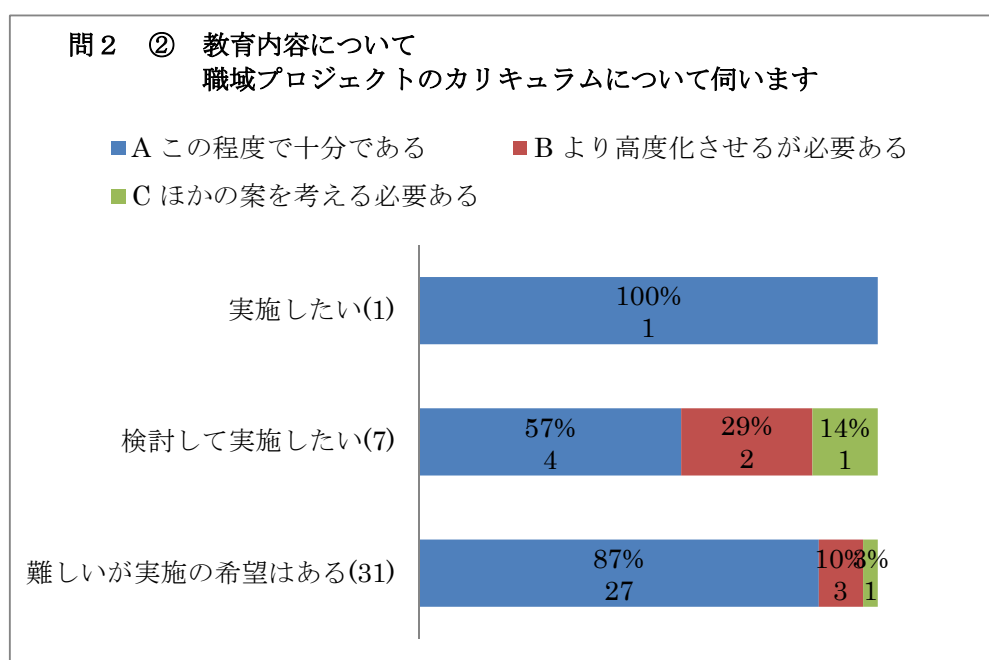


図7 授業実施の可能性と教育内容について

問2③ 授業時数・講座について

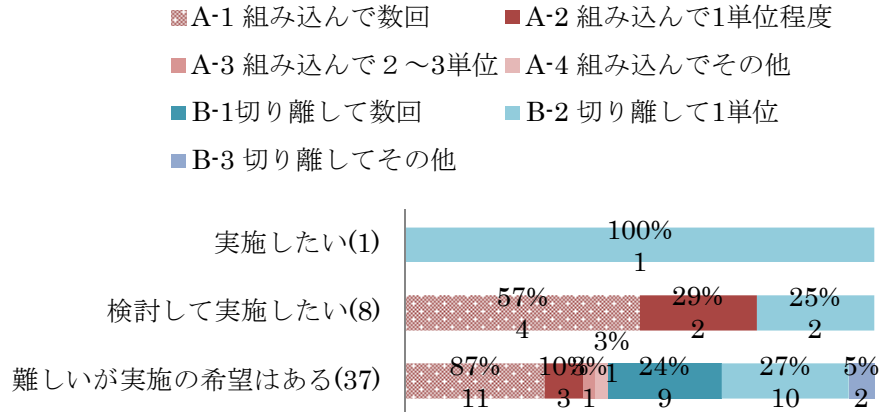


図8 授業実施の可能性と授業時数・講座について

問2④ 授業実施問題点の有無について

- A 現体制で実施可能が可能である
- B 実施したいが現体制では難しい。財政的な援助があれば可能
- C 実施したいが現体制では難しい。講師の派遣、テキストの提供があれば可能
- D その他

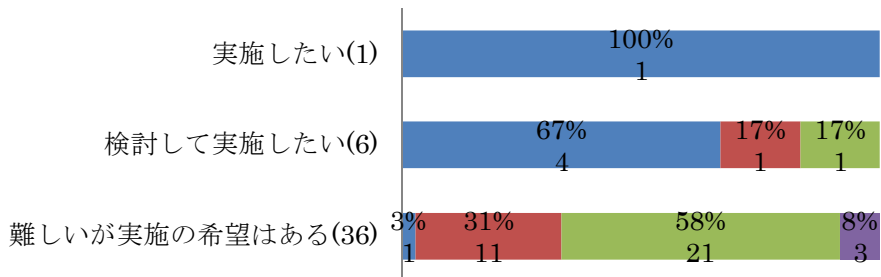


図9 授業実施の可能性と授業実施問題点の有無

問3 社会人学び直しへの貢献

社会人（既卒者、企業従事者、退職者等）が学び直しのために受講を希望した場合について

- A 積極的に受け入れる
- B 制限をつけて受け入れる
- C 受け入れは困難である
- D その他

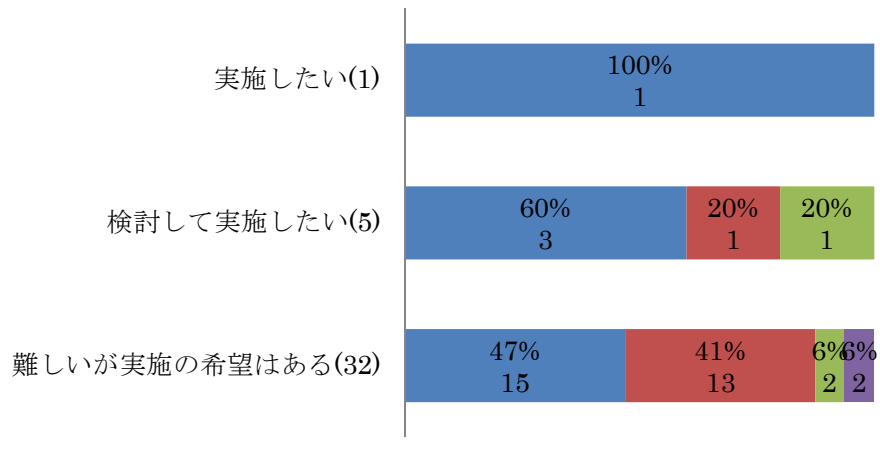


図10 授業実施の可能性と社会人学び直しへの貢献

(2) 【日本食】「日本食材を活かした料理の制度構築と実証検証」

① 発送数と回収率

発送数 211、回収数 96 回収率 45%

② アンケート総数に対する比率

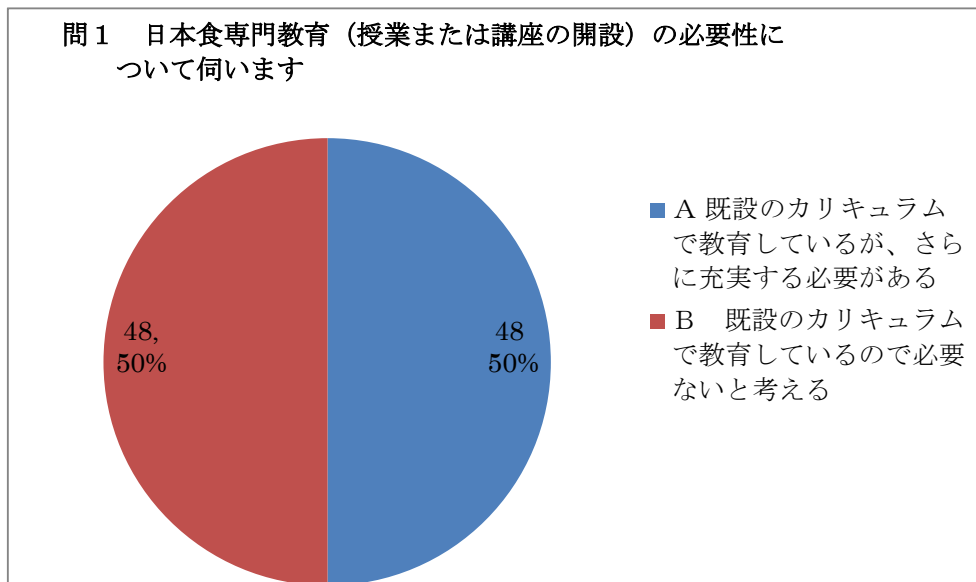


図1 日本食専門教育の必要性について

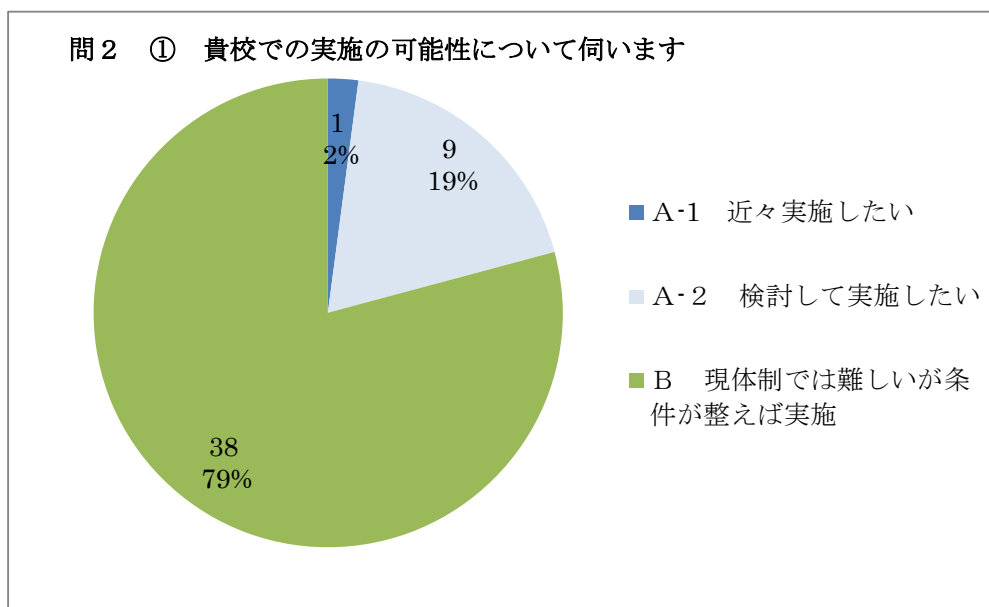


図2 授業実施の可能性について

問2 ②教育内容について 日本食の専門教育について、当コンソーシアムの職域プロジェクトでは別添資料2のようなカリキュラムを考えています。この案について伺います

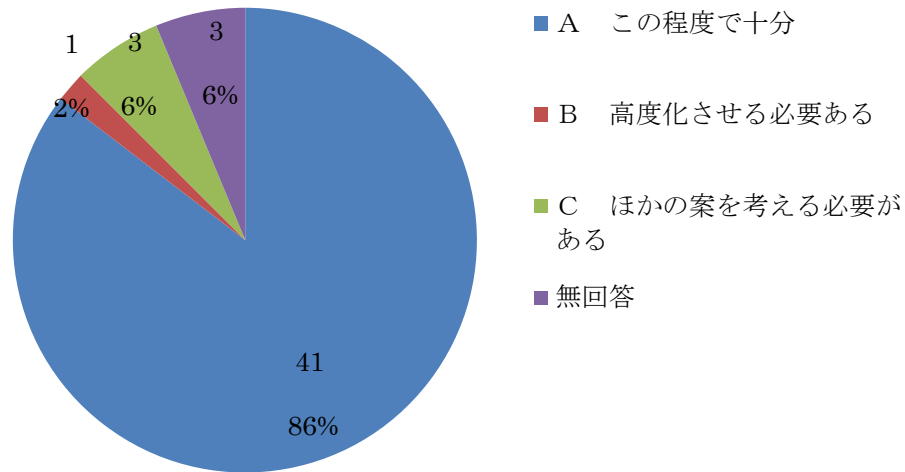


図3 カリキュラム案について

表1 図3のカリキュラム案 Cほかの案を考える必要がある 意見一覧

練り物の項目で「玉子豆腐」の記載は誤りである。

地域性への配慮が必要と考えます。

家庭料理を本当に作る人を育成する内容

※ B 高度化させる必要があるは意見未記

問2 ③ 授業時数・講座について
 貴校で実施する場合、どのような開校形態・時間の開催が可能であるか
 伺います

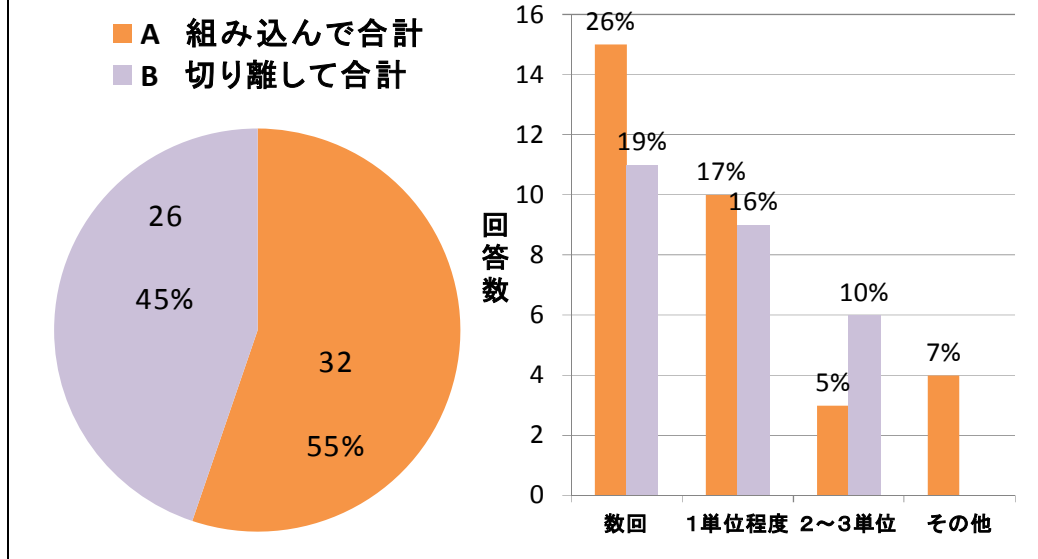


図4 授業時数・講座について

表2 図4のA-4 組み込んでその他 意見一覧

西洋、中華、麺・鮎等との年間の時間割等の調整が必要。調理室が不足
現状では難しい。
90分授業を数回
不可能

※ 図4の切り離してその他は意見未記入

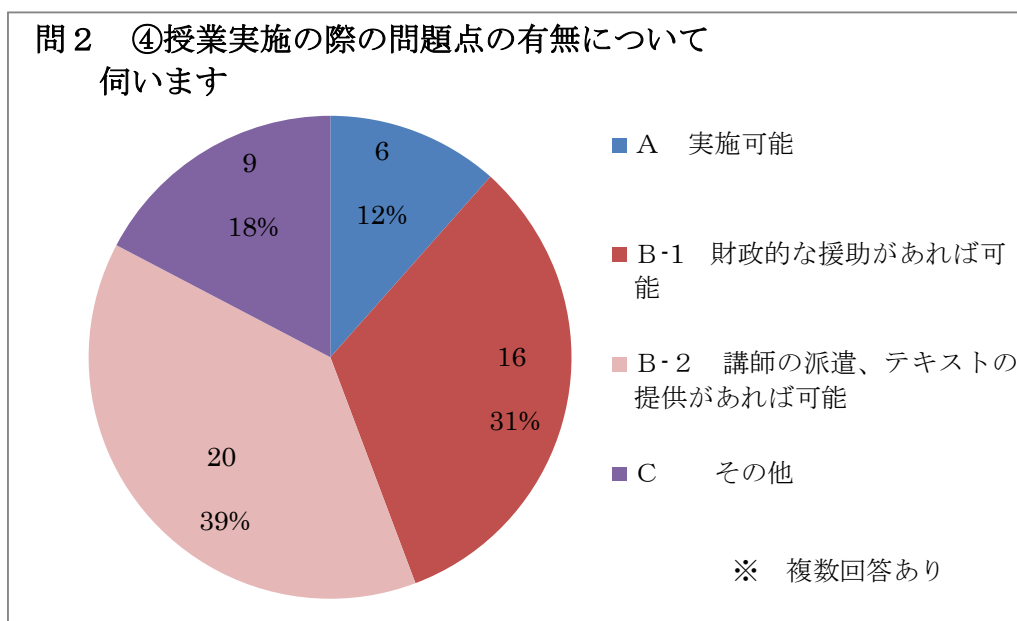


図5 問題点の有無について

表3 図5のC その他 意見一覧

調理室が日本と西洋の区別がないため
和・洋・中・菓子・パン等の実習を取り入れている1年制課程の本校の場合、授業の中bに組み込むことは時間的にも難しい。また土日の開設を検討した場合においても行事等でカリキュラムを実施するだけの時間を確保することができない。
ハード面
文科省のしほりもあるので難しい
日程、受講者により様々な調整が必要。
達成度評価基準（技能編）をすべて実施するのは難しい。（他の料理の授業時間確保のため）
実施する日（授業以外）の確保が難しい。

問3 社会人学び直しへの貢献 日本食専門授業または講座を開設した場合、社会人（既卒者、企業従事者、退職者等）が学び直しのために受講を希望した場合についてお伺いします

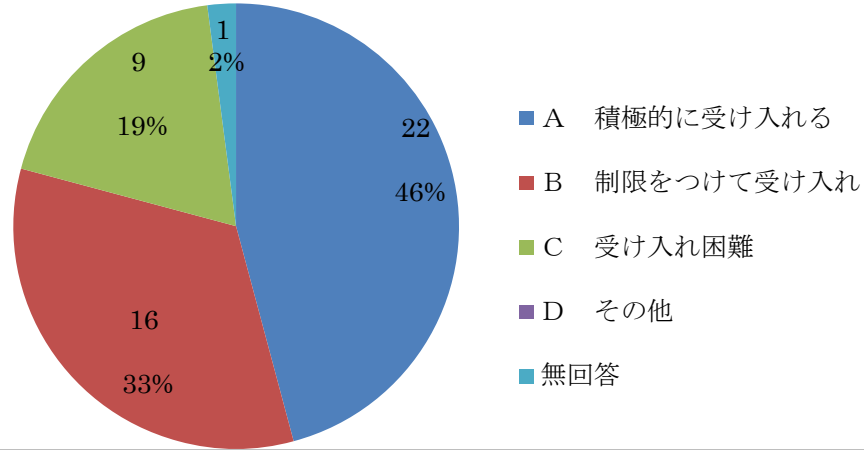


図6 社会人学び直し

D その他は意見未記入

② 回答者からのクロス集計

問2 ② 教育の内容（提示カリキュラム）について

- A この程度で十分
- B 高度化させる必要がある
- C ほかの案を考える必要がある

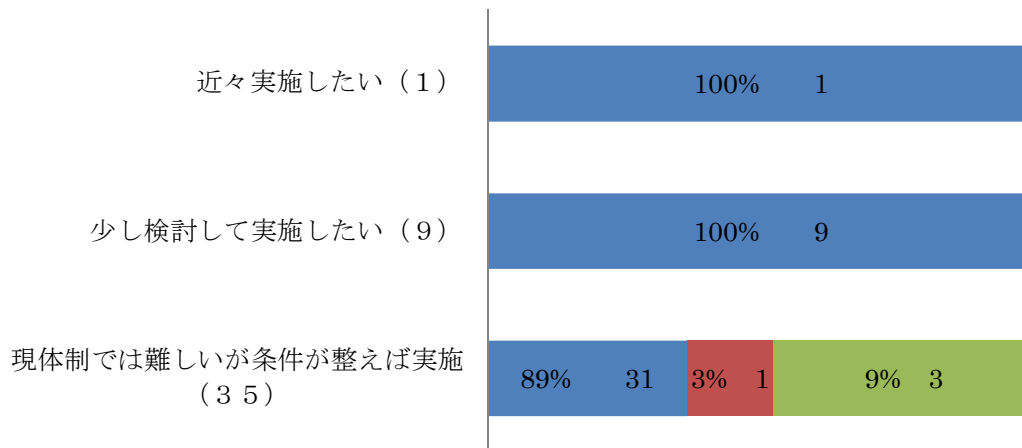


図7 授業実施の可能性とカリキュラムについて

問2 ③ 授業・講座時数について

- A-1 組み込んで数回
- A-2 組み込んで1単位程度
- A-3 組み込んで2～3単位
- A-4 組み込んでその他
- B-1 切り離して数回
- B-2 切り離して1単位
- B-3 切り離してその他

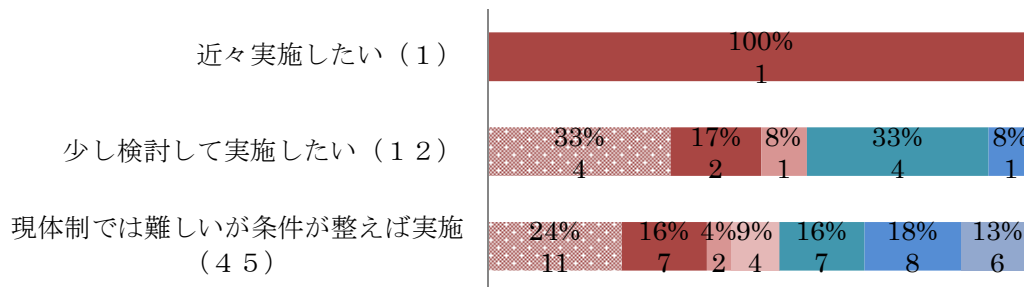


図8 授業実施の可能性と講座開催について

問2 ④ 授業実施問題点の有無について

- A 現体制で実施が可能である
- B-1 実施したいが現体制では難しい。財政的な援助があれば可能
- B-2 実施したいが現体制では難しい。講師の派遣、テキストの提供があれば可能
- C その他

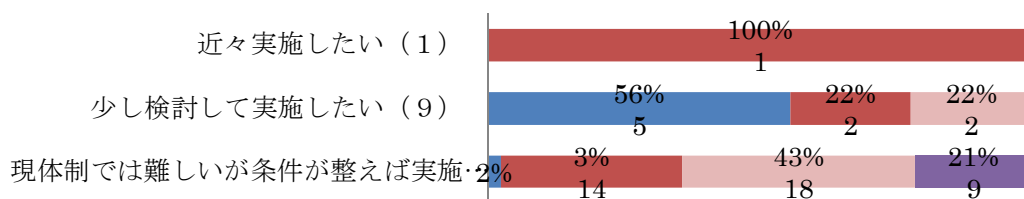


図9 授業実施の可能性と授業実施問題点の有無

問3 社会人学び直しへの貢献

社会人（既卒者、企業従事者等）が学び直しのために受講を希望した場合について

- A 積極的に受け入れる
- B 制限をつけて受け入れ
- C 受け入れ困難
- D その他

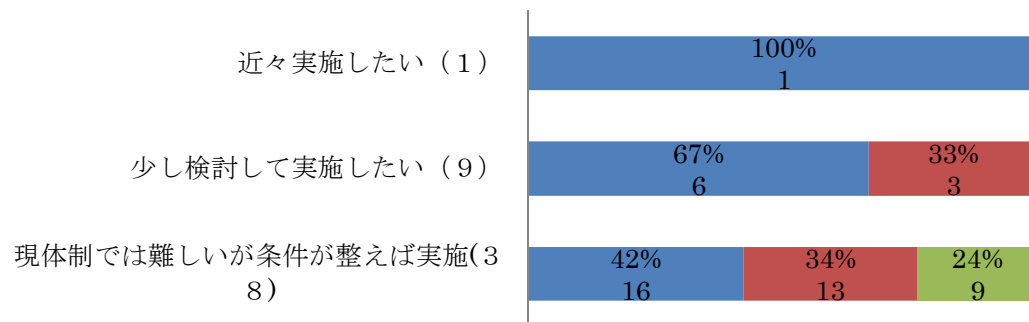


図10 授業実施の可能性と社会人学び直しへの貢献

(3) 【食育士】「産学協働による認定食育士養成の制度構築及び実践」

① 発送数と回収率

栄養士養成施設 発送数 261、回収数 135 回収率 52%

調理師養成施設 発送数 211、回収数 91 回収率 43%

② アンケート総数に対する比率

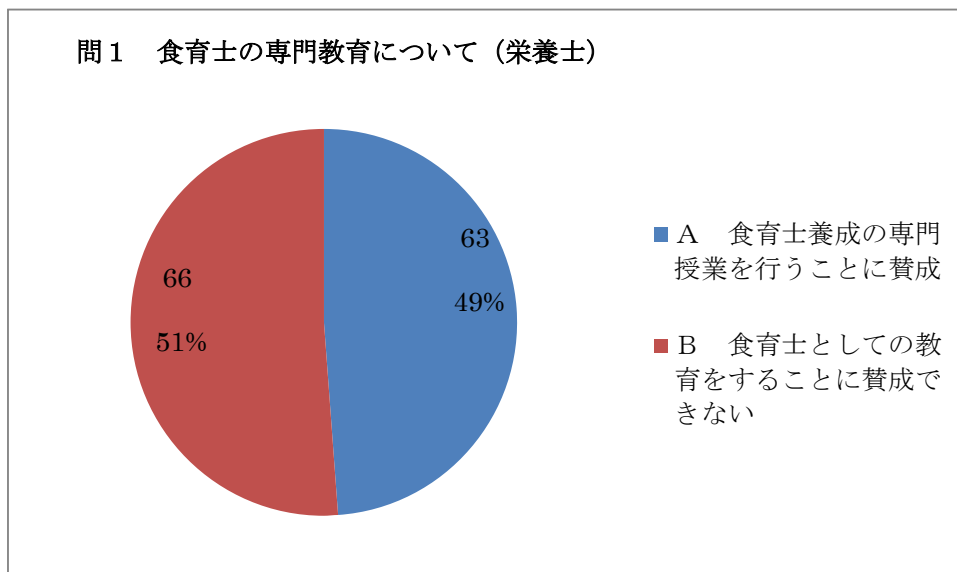


図1 食育士の専門教育について（栄養士養成）

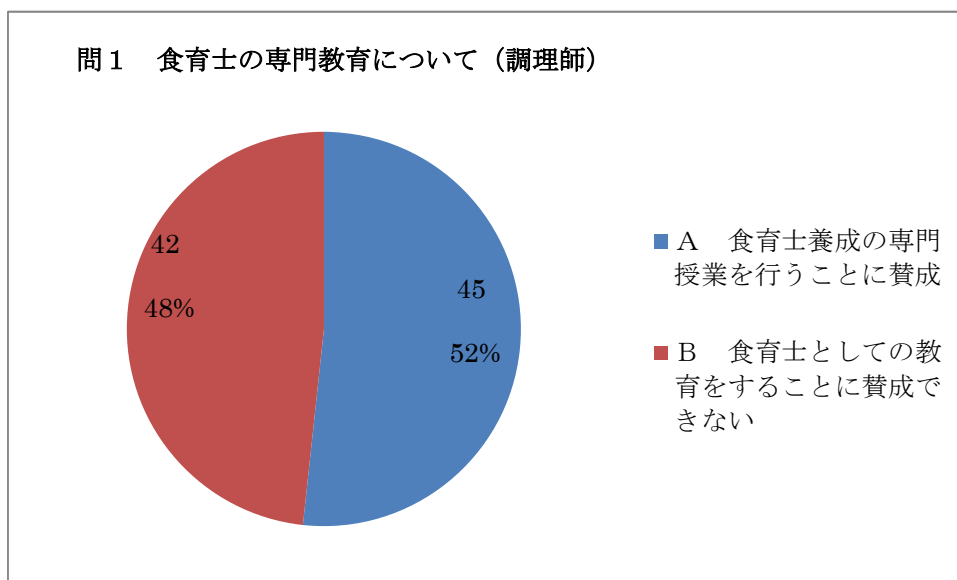


図2 食育士の専門教育について（調理師養成）

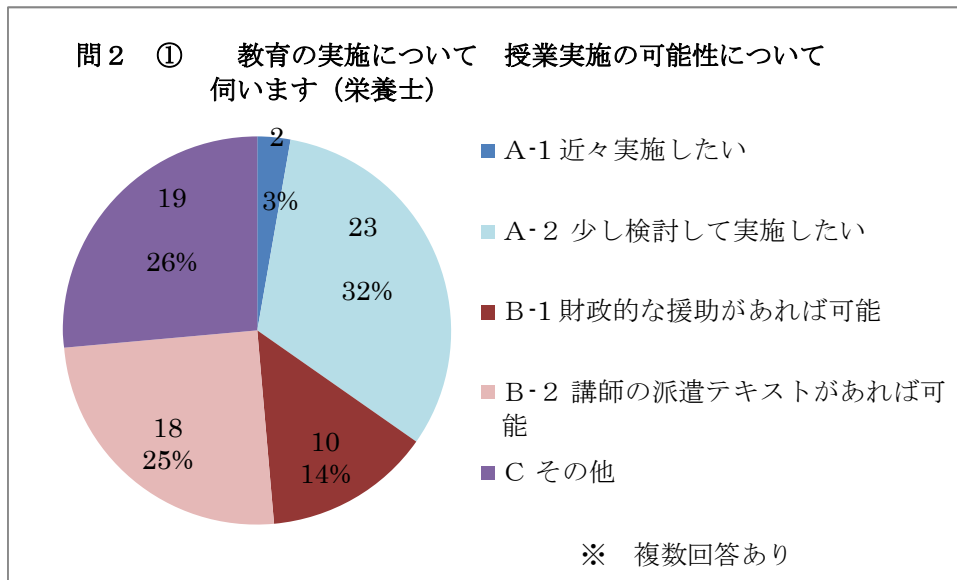


図3 授業実施の可能性 (栄養士養成)

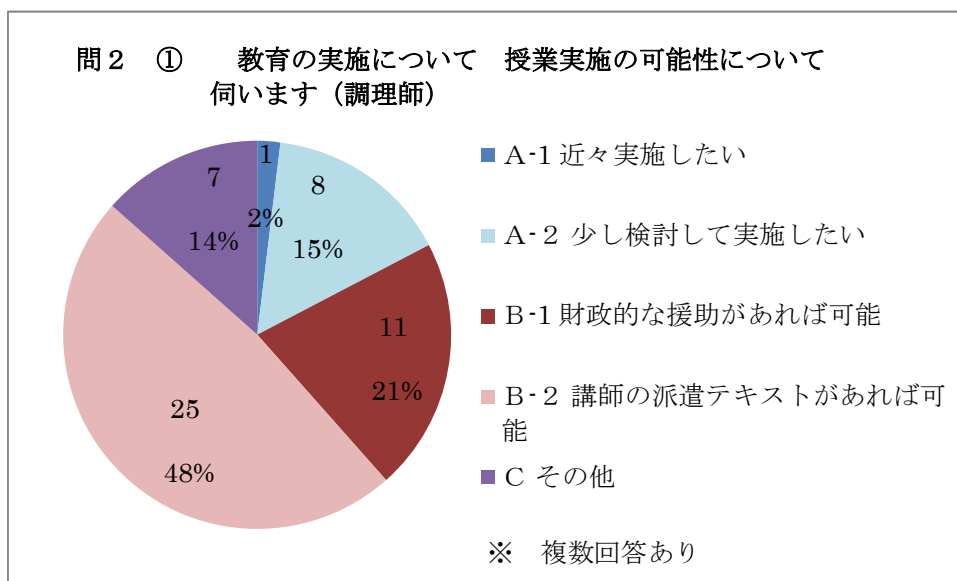


図4 授業実施の可能性 (調理師養成)

表1 図3授業実施の可能性 (栄養士養成) のCその他意見

目的・概要は理解しましたが、具体的な科目等がまだ理解出来ないため、現体制で可能かどうか判断出来ません。「食育士」という名称はとても良いと思います。
必要な科目名 (内容) や時間数などが不明なので回答ができません。
CAP 制で単位の上限があり、開講が困難である。
栄養士養成のカリキュラムで対応が可能である。

現時点では、講師、テキスト等、教材等多くの面で難しい。今後の各施設の動向等を検討して実施の可能性を見極めたい。
B-2について、具体的な内容がわからないので、判断出来ない。
管理栄養士課程と栄養士課程を分離出来れば、栄養士課程において、実施可能と思います。
教育カリキュラム内容や既定授業との関連性が不明です。
2年の間での資格取得のための授業が多く、コマの中に入れにくい。
管理栄養士養成で手いっぱい
平成20年度より食育実践演習という科目名で開設し、教育を実施している。また、年に2～3回食育講座を実施し、食育実践演習選択者をスタッフとして参加させている。
卒業研究が必修であるなど、学生、教員にとってこれ以上のカリキュラムは負担となる。 (教職や健康運動実践指導者を履修する学生も多い)
既に科目を設定している。
教員への時間的な負担、学科への経済的負担の程度による。
どのようなカリキュラムであるか不明であるため
管理栄養士養成課程とのかねあいが必要。また1コースを設けての設置であればさらに望ましい。
カリキュラムの構築が必要
実施は可能であるが、財政援助や講師派遣、テキストがあると早い時期に開設できる。又、標準化したテキストは必要である。
カリキュラムの検討が必要

表2 図4 授業実施の可能性（調理師養成）のC その他意見

現在のカリキュラムで時間数が多いため
財政的な援助、講師の派遣等をしていただければ実施したいです。
調理師養成の準拠科目との読み替えが可能か。どの程度の時間数が必要か、また、教員として必要な資格は何かによる。
現在実施している。
授業のカリキュラムが年度はじめに決まるため、その時に決めておかないと難しい。
高等学校教育カリキュラムの中では導入は困難である。
高等学校のため取り入れ実施は難しい。

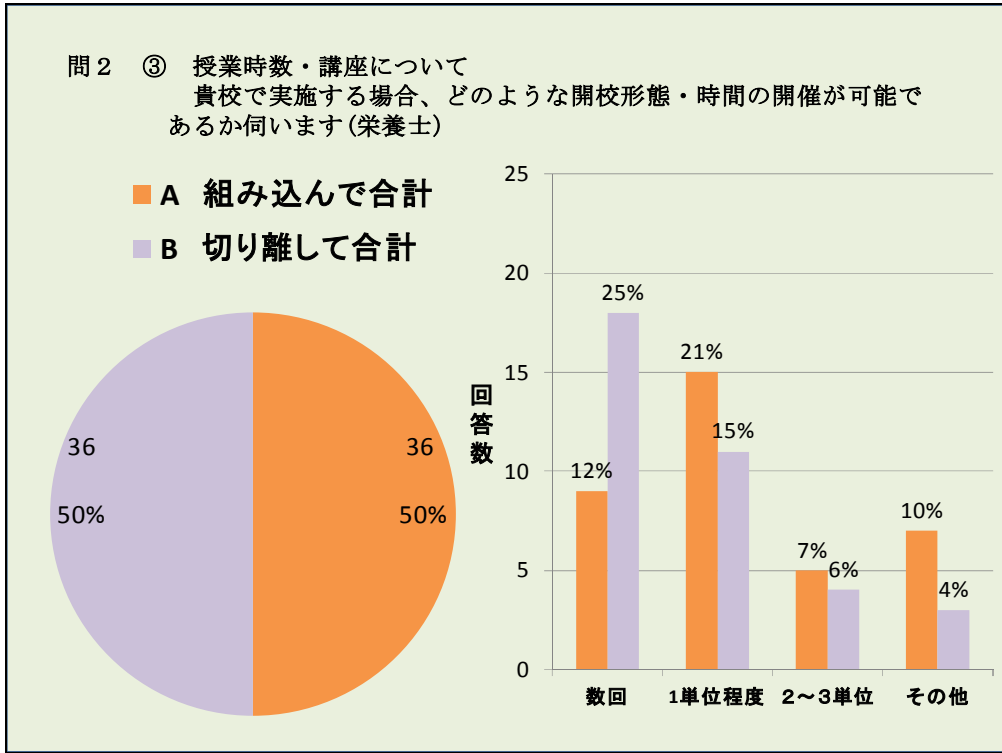


図5 授業時数について (栄養士養成)

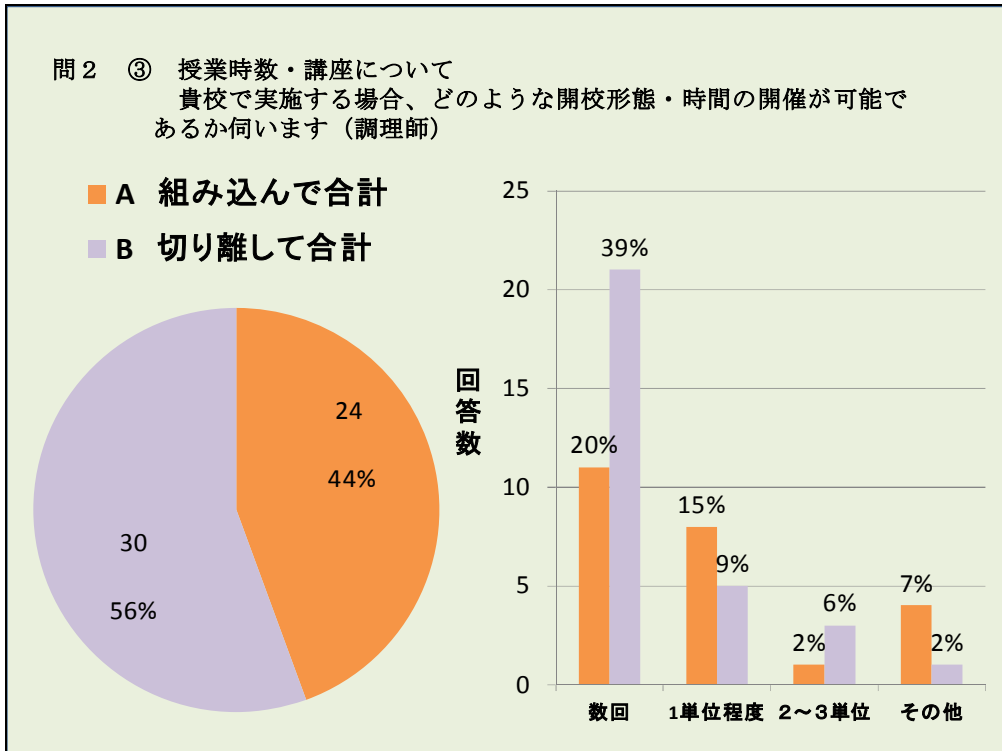


図6 授業時数について (調理師養成)

表3 図5の授業時数A-4組み込んでその他 意見一覧

②につきましても判断が出来ません。栄養士養成でギリギリのスタッフで行っているの で、A-1かとは思いますが、「食育士」という名称にふさわしい能力を身に付けさせる為 にそれで良いのかと疑問に思います。
授業の中身によって可能な範囲で取り組み、実施したい
新たに開催する必要はない。
1～3か月程度
本学健康栄養専攻に食育群として数科目設置しています。この中で実施できるかもしれま せん。
既存の授業を読み替え
新規に開設する授業として取組むのが望ましい。

表4 図5の授業時数B-4切り離してその他 意見一覧

Bではあるが現状としては難しい
記載なし
現時点では不可能（講座として開講できないため）

表5 図6の授業時数A-4組み込んでその他 意見一覧

現カリキュラムの中で該当教科を扱う。
準拠科目との読み替えが可能であれば、数単位の実施が可能
1単位増やすには何か1単位減らす必要があるため難しい。
不可能

表5 図6の授業時数B-4切り離してその他 意見

授業が1コマ50分なので難しい。

調理師養成 その他意見

現在、全調協認定の食育インストラクター認定講習に取り組んでいるが、その関連性は同 なのですか。調理師も含めてその役割内容を明確にし更にその取得プロセスを示して欲し い。
食育はこれから大変大事な教育になってきます。一人でも多くの生徒が正しい食育を身に 付けるためには必要だと思います。

問3 社会人学び直しへの貢献 食育士専門授業または講座を開設した場合、社会人（既卒者、企業従事者、退職者等）が学び直しのために受講を希望した場合についてお伺いします（栄養士）

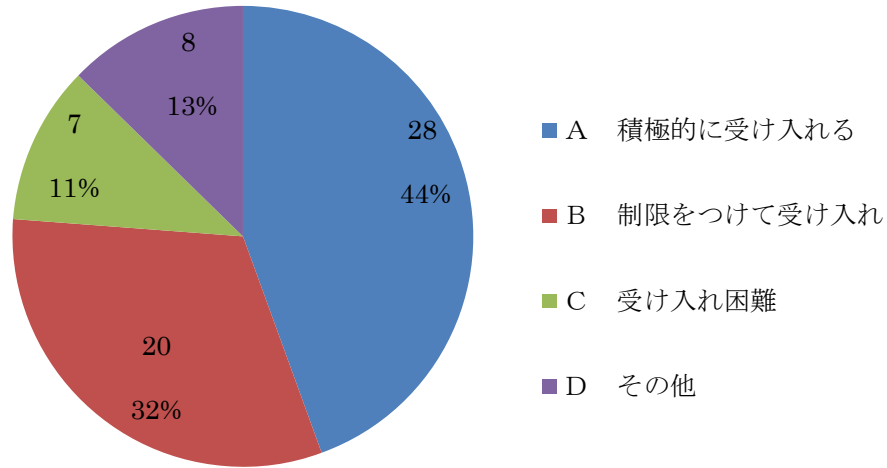


図7 社会人学び直しへの貢献（栄養士養成）

問3 社会人学び直しへの貢献 食育士専門授業または講座を開設した場合、社会人（既卒者、企業従事者、退職者等）が学び直しのために受講を希望した場合についてお伺いします（調理師）

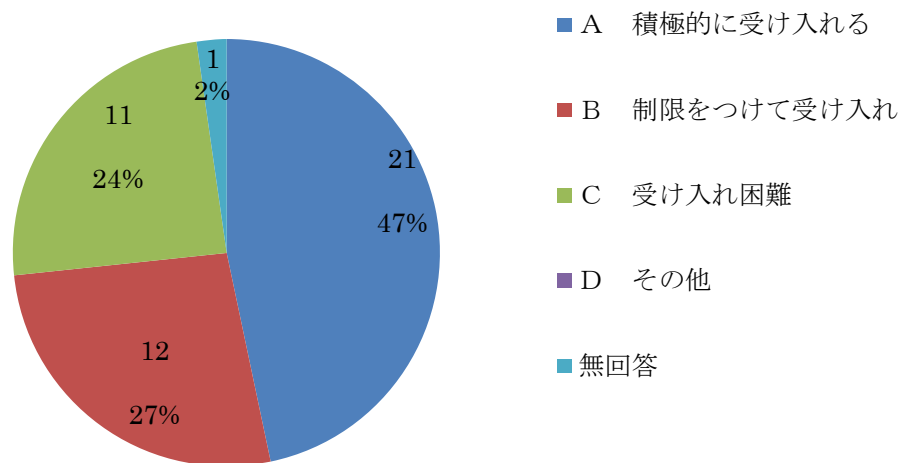


図8 社会人学び直しへの貢献（調理師養成）

表6 図7社会人学び直しへの貢献（栄養士養成）

D その他意見一覧

在学生への開講が困難であり、社会人だけを対象として開講することは難しい。
カリキュラムをみて検討したい。
講座の内容、程度によって判断
多くの科目については、厚生労働省関連の科目ですので無理かもしれません。
当校の通信制の利用で講座開設を検討できる。
本学が協力して行っている食育アドバイザーの資格があるので、その関係から様子を見ることが考えられる。
高等教育（学部卒）の知識を持っていること。
今後検討していく

表7 社会人学び直しへの貢献（調理師養成）

D その他意見一覧

講座の内容により検討
さらにその他意見として 食育関係の資格が数多くあるのは資格ビジネスの市場規模からして止むを得ないと思いますが栄養士養成機関も併せ、差別化と権威づけが課題かと思えます。

③クロス集計

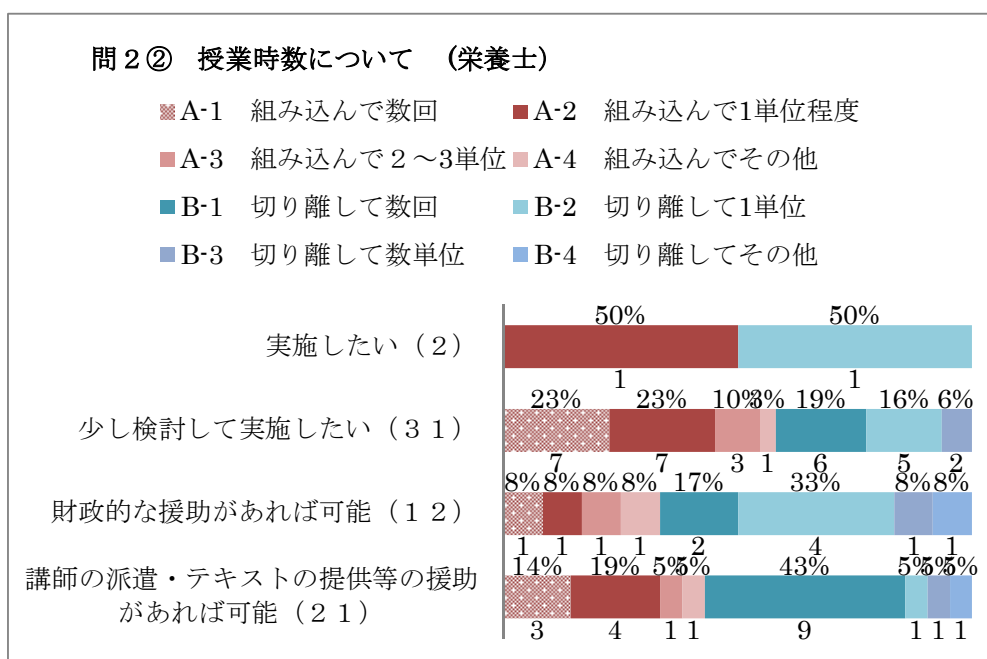


図9 授業実施の可能性と授業時数について（栄養士）

問2② 授業時数について (調理師)

- A-1 組み込んで数回
- A-2 組み込んで1単位程度
- A-3 組み込んで2～3単位
- A-4 組み込んでその他
- B-1 切り離して数回
- B-2 切り離して1単位
- B-3 切り離して数単位
- B-4 切り離してその他

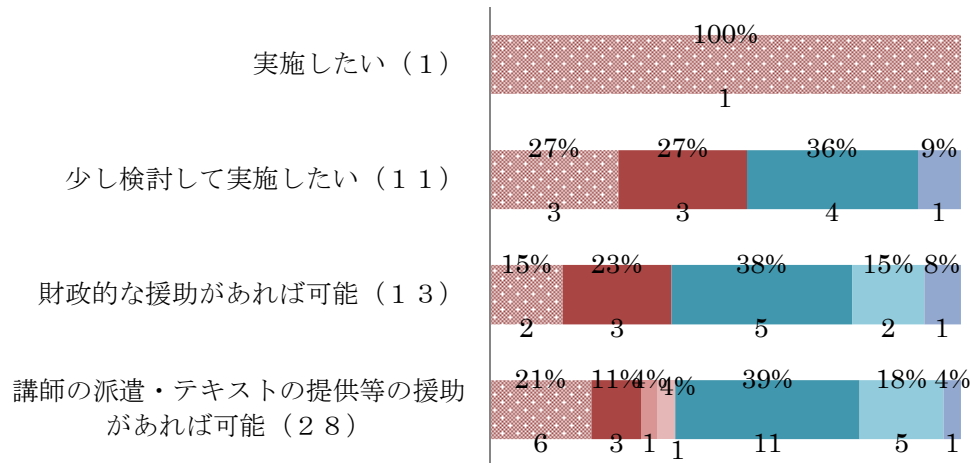


図10 授業実施の可能性と授業時数について (調理師)

問3 社会人学び直しへの貢献(栄養士)

- A 積極的に受け入れる
- B 制限をつけて受け入れ
- C 受け入れ困難
- D その他

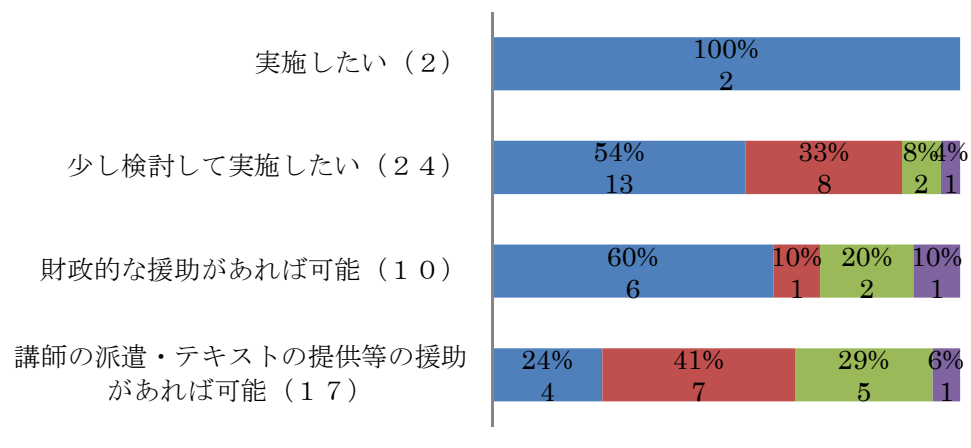


図11 授業実施の可能性と社会人学び直しへの貢献

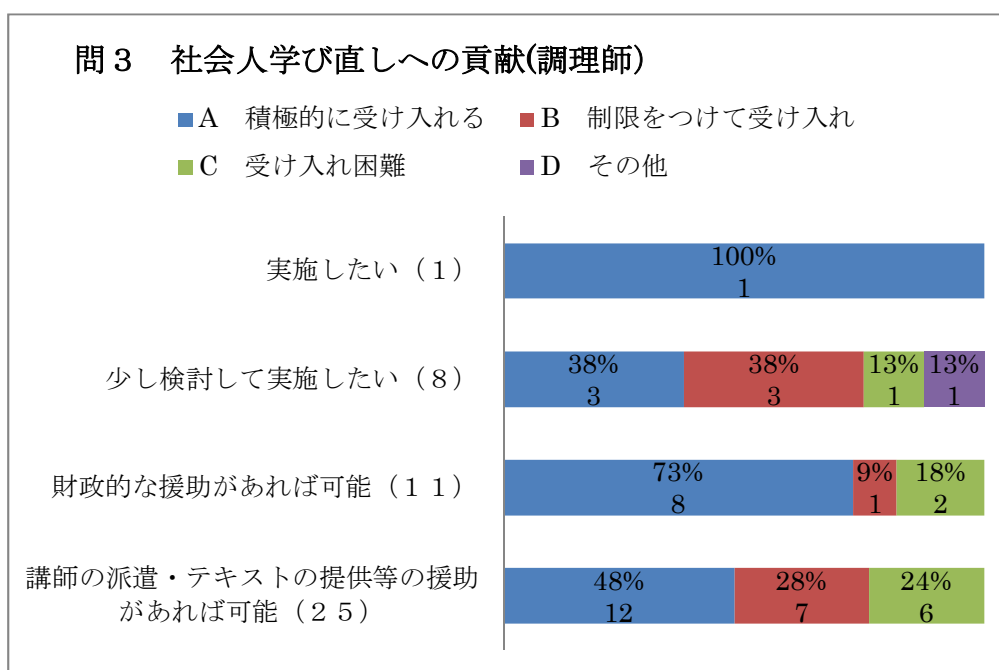


図12 授業実施の可能性と社会人学び直しへの貢献

3. アンケート結果の考察

(1) 各プロジェクトで目指している人材養成への賛否及び可能性

寿司職人、日本食職人及び認定食育士の要請に対して、賛否はほぼ半ばであり、回答のあった施設の約半数であり、賛成は、寿司職人及び日本食職人については約50件、認定食育士については約100件であった。

この中で授業実施の可能性については、このままの状態を検討すると答えた施設は、寿司職人、日本食職人については10件弱であり、他は、実施したいとの希望はあるが難しいと答えている。認定食育士については、栄養士養成施設に関しては約1/3が検討して実施と答えているが、このままでは実施が難しいとの回答が約1/3、その他認定食育士の定義やカリキュラムが未定のため答えを保留した例が見られた。認定食育士について、調理師養成施設からの回答は、実施の可能性のあるところは約15%と少なく、財政的援助やテキスト・講師の提供があれば、と言う条件付のものが約80%をしめた。

(2) 授業実施の問題点

実施に当たっての課題についての質問に対しては、寿司職人では、テキストの提供や講師の派遣が必要との回答が50%、財政的援助が必要との回答が25%を占め、広く実施するためにはこれらの問題解決が必要であることが明らかになった。

日本食職人についても、近々実施したいと答えたのは、20%弱であり、財政的援助が必要は30%、テキストの提供や講師の派遣が必要であると答えたのは約40%で、日本食職人の場合も、対策が必要であることが明らかになった。

認定食育士についても、全体としては、すぐに実施できるところは僅か2%強であり、検討して実施は25%、「財政的援助があれば」は17%、「テキストの提供や講師の派遣があれば」が35%であった。「テキストの提供や講師の派遣」が必要としているのは調理師養成施設の方が多く、栄養士養成施設の方が、現在の体制で実施できるところが多い。

以上の結果から、各プロジェクトで検討している内容の人材養成を広く実施するためには、それなりの手立てが必要であることが明らかになった。

(3) 開発中のカリキュラムの評価と実施可能授業時間数等

寿司職人と日本食職人については、昨年からカリキュラムの開発を行っているため、その案を提示して意見聴取した。

寿司職人、日本食専門家ともに開発中のカリキュラムは「この程度で十分」の回答が80%以上を占め、評価は良好であった。

また、授業を行う場合の開催方法は、これまでのカリキュラムの中に組み込む案と切り離して講座として行う案について回答はほぼ半々であった。授業時間数は数回と1単位分が大半を占め、既存の養成機関で教育を行う場合多くの時間は割けない現状であることが明らかになった。

(4) 社会人の学び直しの受け入れ

本コンソーシアムでは、各プロジェクトの役割として社会人の学び直しに貢献する事を一つの目的にしていることから、社会人受け入れについての意向を聞いた。

各プロジェクトの人材養成において、社会人を積極的に受け入れるとの回答は40%以上であり、条件をつけて受け入れるを合せると、寿司職人、日本食職人については約80%であり、認定食育士については60%であった。

これらの結果から、本コンソーシアムで検討している人材育成に賛成している既存の養成機関では、社会人の学び直しに積極的姿勢であることが明らかになった。

IV 各職域プロジェクトの活動評価（評価部会報告）

1. 今年度の活動方針

平成 26 年度の本コンソーシアム評価部会の活動においては、評価基準を作成し、その基準を基にした評価表で各プロジェクトの活動状況を主としてフォーラムにおける発表を基に評価を行った。しかし、結果的に適正な評価が行えたとは言えず、その反省の上に立って、本年度は、各プロジェクトの活動に可能な限り評価委員が参加し協議に加わり、昨年作成した評価基準に準拠して評価を行うことに決定した（後述）。各プロジェクトに対し予め会議等の日程の連絡を依頼し、評価委員に伝達して参加可能な委員が参加することとした。

2. 評価委員の各プロジェクト活動への参加状況

会議等	第 1 職域プロジェクト	第 2 職域プロジェクト	第 3 職域プロジェクト
第 1 回	7/30 2 人	—	7/30 2 人
第 2 回	9/17	—	9/17
第 3 回	10/17 3 人	—	10/17 3 人
第 4 回	1/23 2 人	—	11/25 2 人
第 5 回		12/9 4 人	1/23 2 人
実証授業	1/9・1/21 2 人	—	12/16. 12/19 2 人
その他		撮影 1 人	
合計	9 人	5 人	11 人

—：プロジェクトからの活動日程の連絡がなかった事を示す

3. 評価基準、評価表の検討

昨年度の評価が適切に行えなかった反省を踏まえて、本コンソーシアムの目的を踏まえて、昨年度作成した評価項目等について再度検討した。しかし、評価が適切に行えなかったのは、評価基準のためではなく、その方法であったことから、評価基準に特段の変更なく、以下のような評価の観点、評価項目で職域プロジェクトの評価を行った。

(1) 中核的専門人材の養成に合致したカリキュラムか

観点：現在求められている資質か。（技術、知識、指導力・協調性）

- A. 該当する職種の技術・知識の内容が適切で段階的に組み込まれているか。
- B. 指導力・コミュニケーション能力の付与の視点があるか。
- C. A・Bに対する養成側からの具体的な達成度評価基準が作られているか。
- D. 上記の学生側からの評価基準が作られているか。

(2) 養成方法は妥当であるか

観点：既存の養成機関での実施の可能性、養成する対象者が適切か。

- E. 既存の養成機関での実施は可能か。

F. 対象者が適切であるか。

(3) 食関連産業との連携

観点：産業界の実情に合致するか、産業界との連携が取れているか。

G. 産業界との連携を取っているか。

H. 今後連携が更に発展させられるか。

I. 今後、養成した人材の産業界での活用の可能性があるか。

(4) 今後、事業を継続し、全国的展開や組織化の可能性

観点：今年度の事業の今後の発展性。

J. 問題点を整理し、今後の組織化に繋ぐことができるか。

K. 既存養成機関への全国的導入の可能性があるか。

L. 公的支援が終わった後、財政的に成り立つか。

評価表

観点	評価項目	取組状況				備考
		大変変良い	良い	やや劣る	劣る	
カリキュラム	A 知識・技術					
	B 指導力・コミュニケーション能力					
	C 養成側評価基準					
	D 学生側評価基準					
養成方法	E 養成機関					
	F 対象者					
産業との連携	G 産業界との連携の状況					
	H 連携の発展性					
	I 人材活用の可能性					
発展性	J 組織化の可能性					
	K 全国的導入の可能性					
	L 財政の持続可能性					

4. 各職域プロジェクトの評価

各委員がプロジェクトの活動を評価し、部会会議で審議した結果、次の様な評価となった。

第1プロジェクト（寿司職人）

開発したカリキュラムは良い。しかし、内容を講義する際にはその目的を明確にして行う必要がある。実施体制の早期の構築を図り、実践に移すことが必要である。教育した人材を企業に送り出すためには、関連企業及び関連職能団体との協議をより一層密にし、連携することが必要である。

第2プロジェクト（日本食職人）

eラーニングのDVDの制作は順調に行われているように見受けられる。

開発教材を使用した養成方法や教材の外部への表出方法は不明確である。プロジェクトの表題である「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」と現在の活動（DVD作成）の目的が一致していないように見受けられる。コンソーシアムとの連携も悪く、広く人材養成を行うという理念が共有されていない。

第3プロジェクト（認定食育士）

現在開発中のカリキュラムや検証授業はしっかり行われている。現在多数存在する民間の食育関連の資格との違いが明確でない。関連の産業界と連携しているという特徴を明確にすべきである

V フォーラムの開催

今年度の成果を広く社会に公表するために、フォーラムを実施してコンソーシアム及び職域プロジェクトの今年度の活動状況及び成果の報告を行った。なお、一部の報告者については、当初の予定を変更して報告を行った。

1 フォーラムの概要

期 日 平成 27 年 2 月 10 日

会 場 TKP 東京駅大手町カンファレンスセンター 22F

開 会 14 : 00

来賓挨拶 14 : 00～14 : 10

文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課専修学校教育振興室室長 白鳥綱重氏
文部科学省高等教育局大学振興課課長補佐 君塚 剛氏

取組報告 14:00～16 : 20

- ・産学官コンソーシアム「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的
専門人材の育成」
産学官コンソーシアム座長 横浜国立大学名誉教授 渋川祥子氏
- ・第1 職域プロジェクト「寿司専攻コースの制度構築及び実践」
第1 職域プロジェクト代表・国際学院埼玉短期大学学長 大野博之氏
第1 職域プロジェクト委員・㈱アールディーシー人事部部長 阿部光之氏
第1 職域プロジェクト事務局・国際学院埼玉短期大学事務長 清水真二氏
- ・第2 職域プロジェクト「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
第2 職域プロジェクト副代表・東京誠心調理師専門学校校長 廣瀬 道氏
第2 職域プロジェクト委員・東京誠心調理師専門学校 巴 幸雄氏
- ・第3 職域プロジェクト「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」
第3 職域プロジェクト委員・国際学院埼玉短期大学教授 アミール喜代子氏
第3 職域プロジェクト事務局・国際学院埼玉短期大学事務部参事 加藤隆男氏

質疑応答 16 : 20～16 : 30

閉 会 16 : 30

2 参加者数

83名

〔内訳〕	文部科学省	6名
	学校関係者・産業界関係者	76名
	マスコミ関係者	1名

3 文部科学省の挨拶

(1) 文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課専修学校教育振興室室長 白鳥綱重氏

文部科学省生涯学習政策局生涯学習推進課の中に専修学校教育振興室がございますが、私は、その室長を務めております白鳥綱重と申します。

皆様におかれましては、食関連産業の分野における人材育成につきまして、学校、各産業界、各地域などいろいろな立場からこの人材の養成に携わっていただいておりますことに対し、感謝と敬意を表すものでございます。

本日は、私どもの方で予算事業として進めさせていただいております中核的専門人材の養成の中で、私たちが生きていく上で基本となる衣食住のうち、特に食ということで、まさにそれなくしては生きていけない分野であります。特に、衣食住の中で最後に欲という言葉をつけて唯一成り立つのが食というものであり、ある意味では、五感に訴え、また、生きる上での喜びを与えてくれる部分であり、この分野でどういったところに留意しながら進めていかなければならないかを関係者で考えていくことが重要であると思っております。

この中で特に、和食はユネスコの無形文化遺産に登録されましたが、日本人が長寿、長生きできることの理由の一つに、わが国の食に関する伝統的文化である和食が大きく影響してきたと思っております。

他方で、不易流行という言葉もありますが、守るべきこととして引き続き維持していくところと新たな変化に対応していくべきところを総合的に見据えながら関係者が一丸となって目指すべき目標を共有して進めていく必要があると思っております。

本日は、専修学校関係予算の色刷りのペーパーを配布させていただいております。専修学校関係全体の予算の状況ではありますが、一番上に中核的専門人材の養成事業がございます。一枚おめくりいただきますとポンチエが書いてあります。この事業は平成23年度からコンソーシアムを編成するところからスタートし、翌年度の平成24年度からは、全国版のカリキュラムを開発しようと進めております。また、本年度から地域版での学び直しのプロジェクトを並行して進めております。社会人の学び直しは、生涯学習の考え方と合致するわけですが、特に短期履修プログラムの開発が求められております。また、地域版、地方創生ということで注目されておりますが、それぞれの学校がしっかりと地域の中核的人材の養成に貢献していくことでも、本事業の意義があるところでございます。来年度は特に、教育プログラムについては、地域版に全

面的に移行していくところでございます。

ここでは深くは触れませんが、1枚目の5番目に経済的支援が新規事業として予算化されております。大学・短大生については、私学助成のスキームの中で経済的支援が計上されておりますが、専門学校生については、そうしたスキームがないことから、経済的に困窮している世帯の学生が非常に多い状況がございます。経済的支援の在り方を検討していく必要があります、教育内容・教育機会の保証を総合的に教育の振興、生涯学習の振興につなげていきたいと考えております。

本日は、食関連分野における中核的専門人材の養成ということで、大変重要な分野であると思っております。私の方でもコンソーシアムをはじめ各職域プロジェクトの取組状況等をしっかりと聞かせていただきたいと思っております。

そしてこれを機に、ますますそれぞれの取り組みに反映いただき、一層の人材育成につなげていただきますことを祈念し、誠に簡単ではありますが私からのご挨拶とさせていただきます。本日は、よろしく願いいたします。

(2) 文部科学省高等教育局大学振興課課長補佐 君塚 剛氏

皆さん、こんにちは。私は、文部科学省高等教育局大学振興課で短期大学を担当させていただいております君塚剛と申します。私の方からは、高等教育行政を担当している立場からご挨拶をさせていただきたいと思っております。

コンソーシアムでございますが、先程、白鳥室長からご挨拶がありましたとおり、産業界と大学、短期大学、専修学校という教育機関が連携して人材養成を行うという誠に有意義な取り組みであると思っております。今後、成果等につきましては、我々も期待し見守ってまいりたいと思っております。

高等教育の視点で言いますと、近年、社会構造の変化、特に少子高齢化、グローバル化がよく言われておりますが、その中で、我が国を支えていく人材を養成していかなければならないということがございます。特に、雇用が流動化して終身雇用制度が崩れた中で、しっかりと社会人として活躍できる人材を養成することが高等教育の視点から喫緊の課題となっているわけがございます。

最近、中央教育審議会でも大学制度や短期大学の在り方等について議論されているわけですが、その中で産業界や各種団体等の人材を受け入れる側の意見を的確に取り入れて高等教育機関の教育の充実を図っていくことが重要となっております。

文部科学省の方でも様々施策を講じておりまして、トップレベルの大学を育てるような「スーパーグローバルユニバーシティ」というような事業もありますが、一方で、地方創生ということも言われており「地の拠点整備事業」等がありまして、地域を支える人材の養成にあたっております。

このような形で各地域のそれぞれの大学・短期大学の教育機能の強化を図る取り組みを事業として進めておる次第です。

また、制度面につきましても高大接続ということで入試改革、多様な人材を高等教育機関で教育するための選抜機能、高等学校以下の教育の充実を図っていくという制度設計もこれから進めていくということで、高大接続プランが1月16日に発表されたわけでございます。

もう一つ産業界との関係で申し上げますと、民間の企業からファンドとして出資いただき、それを基に高校生と大学生が海外に留学するという「トビタテ！留学ジャパン」という下村文部科学大臣が先頭になって進めた事業がございます。

このような中で、産学官が連携して人材養成機能を強化することは重要なことでございます。特に、企業の方々につきましては、大学、短期大学、専修学校の教育について、ご意見、ご要望をいただくとともに、教育の充実にご支援いただけるとありがたいと思います。一方、大学、短期大学、専修学校の皆様は、外部の声を聞きつつ、社会構造の変化が激しい中で多様な人材を養成していく時に、教育の機能強化をしつかりと行い、優秀な人材を輩出していくことが重要であると思います。

最後になりますが、本フォーラムが盛会となりコンソーシアムが発展し、食関連産業への有為な人材の輩出のきっかけとなり、ひいては我が国の成長につながっていくことを祈念し、ご挨拶に代えさせて頂きたいと思っております。本日はよろしく願いいたします。

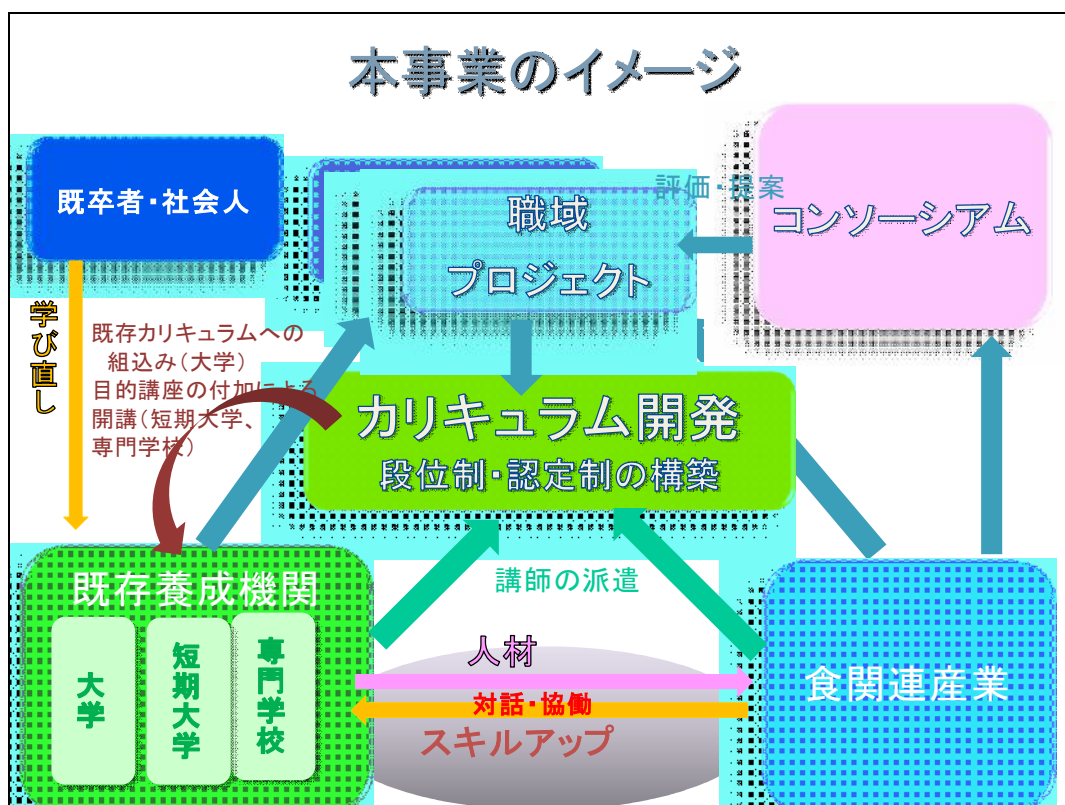
4 フォーラムでの報告内容

(1) 産学官コンソーシアム

平成26年度
「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」

【医療・福祉・健康分野(食・栄養)コンソーシアム】
「食関連産業の成長と健全な食生活の
普及を牽引する
中核的専門人材の育成」

代表機関 国際学院埼玉短期大学



課題・ニーズ・背景等

①日本食職人の必要性

- ・日本食は、無形文化遺産に登録されるなど、世界各国からの関心が高く、日本食材や日本食の普及は成長戦略の一つである。
- ・伝統継承と普及のための専門的人材は十分ではない。
- ・日本食職人の人材養成が急務である。

②国民の健康を支援する食育担当者の育成

- ・食生活は豊かで国民の健康志向は高いが、正しい知識や実践は十分とは言えない。
- ・食に関する情報は、正確・中立的なものばかりではない。ヘルスケアの観点から、専門家による食生活への情報提供やサポートが必要である。

取組の概要

- ①食品産業界の方向性を基盤とし、人材養成システムを構築し、**現存養成校へのカリキュラムへの導入を検討する。**
- ②平成25年度施行したカリキュラムの反省点を基に**カリキュラムの修正と充実を図る。**その際、将来その職域の**段位制度・認定制度を制定**することを視野に入れて検討する。
- ③コンソーシアムと各職域プロジェクトの連携を強化し、**職域プロジェクトの活動により積極的に参加して意見交換を行う**と共に、評価基準の見直しを行う。

参加・協力機関等

- 教育機関：
国際学院埼玉短期大学、東京誠心調理師専門学校、中川学園調理技術専門学校、聖徳大学、名古屋文理大学短期大学部
- 産業団体・企業等：
(公社)全国調理師養成施設協会、
㈱RDCホールディングス、
㈱イトーヨーカ堂、 日本ハム㈱、
イオンリテール㈱

ワーキンググループ

・養成機関における実施可能性の意向調査

方法: アンケート調査

調査先: 栄養士養成教育機関

調理師養成教育機関

アンケート調査の内容

アンケート内容

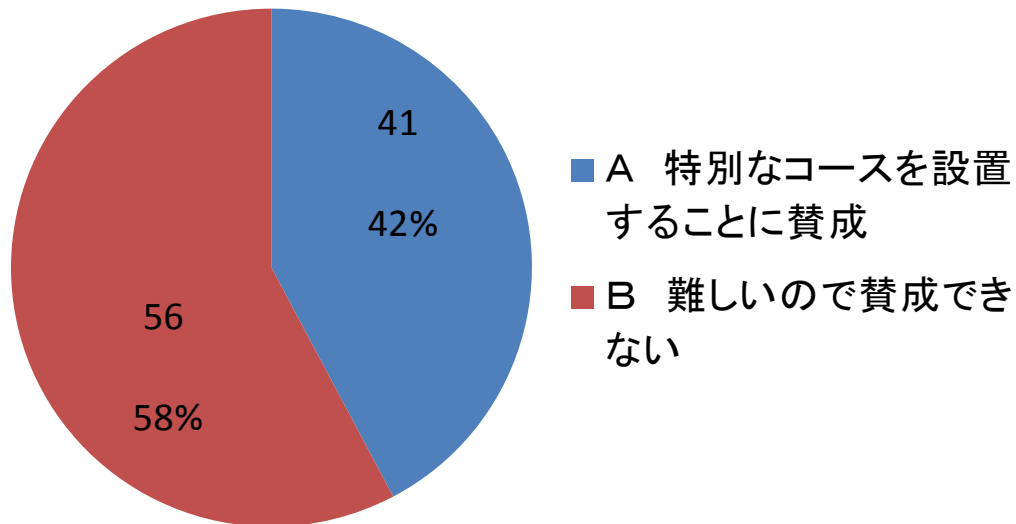
- ・ 専門教育講座(寿司職人・日本食職人・食育士)の開設の賛否
- ・ 授業実施の可能性
- ・ 昨年度開発カリキュラムの内容
- ・ 開設可能な授業時数・形態
- ・ 授業実施の問題点の有無
- ・ 学び直し社会人の受け入れ

発送数と回収率

- ・ 寿司職人の専門教育について
調理師養成施設
発送数211、回収数97、回収率45%
- ・ 日本食専門教育について
調理師養成施設
発送数211、回収数97、回収率45%
- ・ 食育士について
栄養士養成施設
発送数261、回収数135、回収率52%
調理師養成施設
発送数211、回収数91、回収率43%

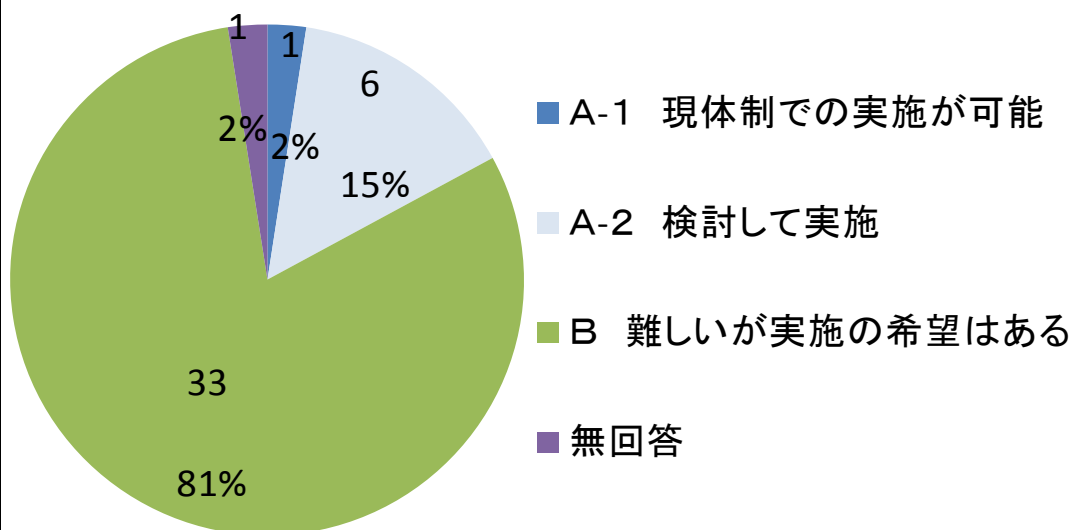
1. 寿司職人の専門教育について」

寿司職人の専門教育
(授業または講座の開設)について



2. 授業実施の可能性について

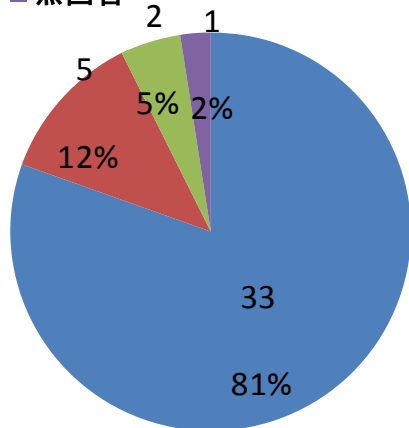
貴校での授業実施の可能性について



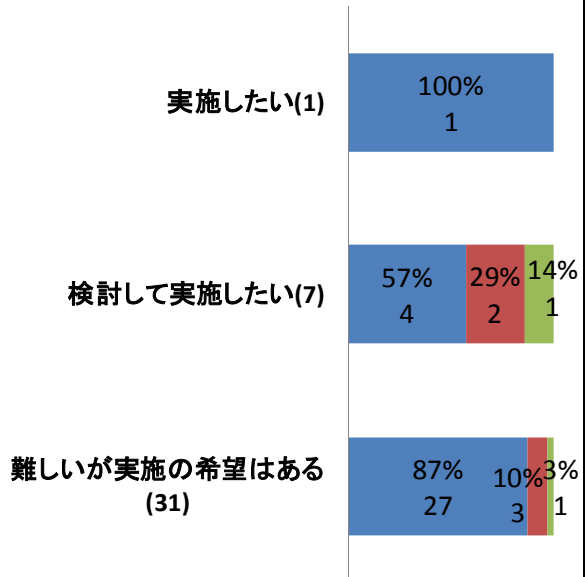
3. 教育内容について

当職域プロジェクトで構想した
カリキュラム案について

- A この程度で十分
- B 高度化させる必要
- C ほかの案を考える必要
- 無回答



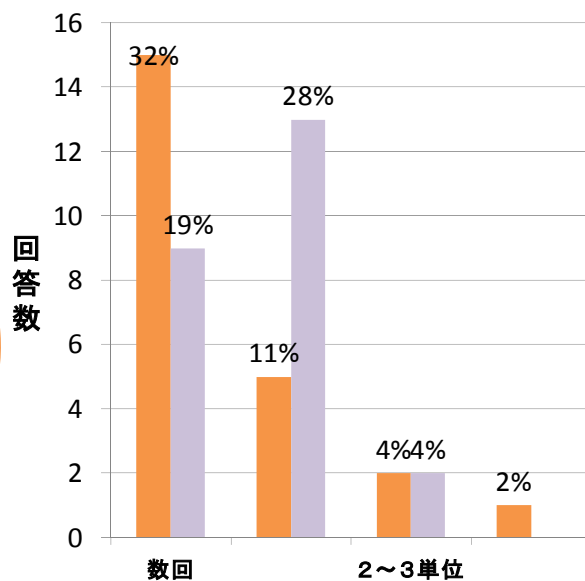
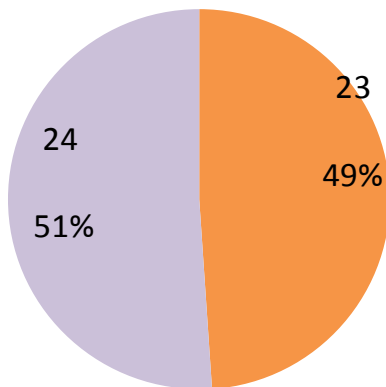
授業の可能性とカリキュラムの
クロス集計



4. 授業時数・講座について

実施する場合、どのような開講形態・時間の開催が可能か

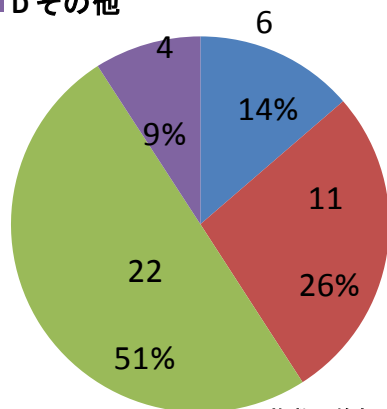
- A 組み込んで合計
- B 切り離して合計



5. 授業実施の問題点の有無

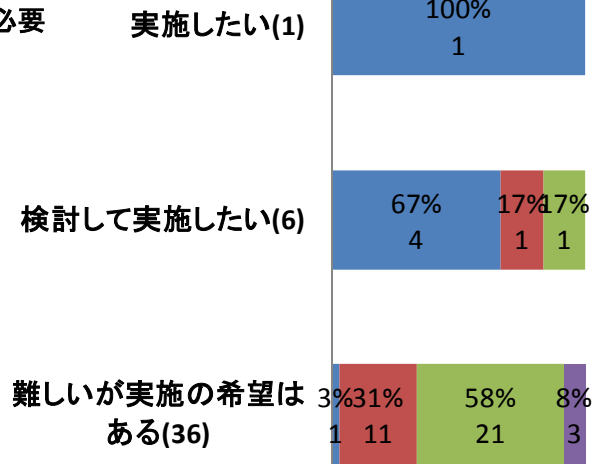
授業実施問題点の有無

- A 現体制で実施可能
- B 財政的な援助があれば可能
- C 講師の派遣、テキストの提供必要
- D その他



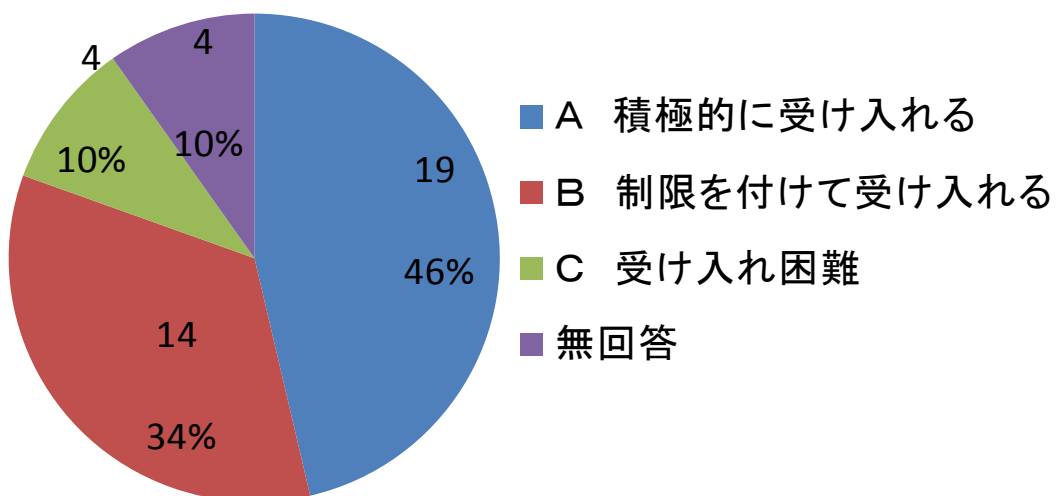
※ 複数回答あり(6)

授業実施の可能性と授業実施問題点の有無クロス集計



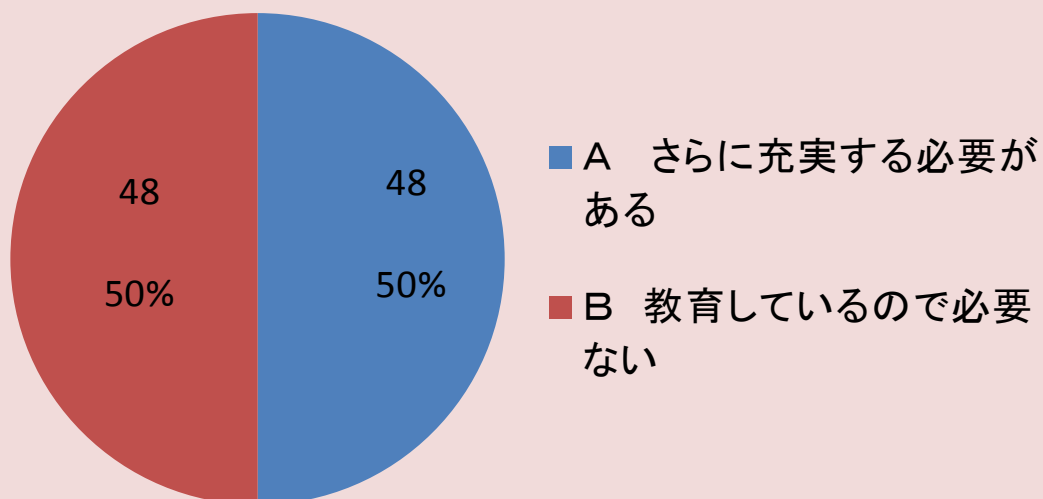
6. 社会人学び直しへの貢献

講座開設により、社会人が学び直しのために受講を希望した場合



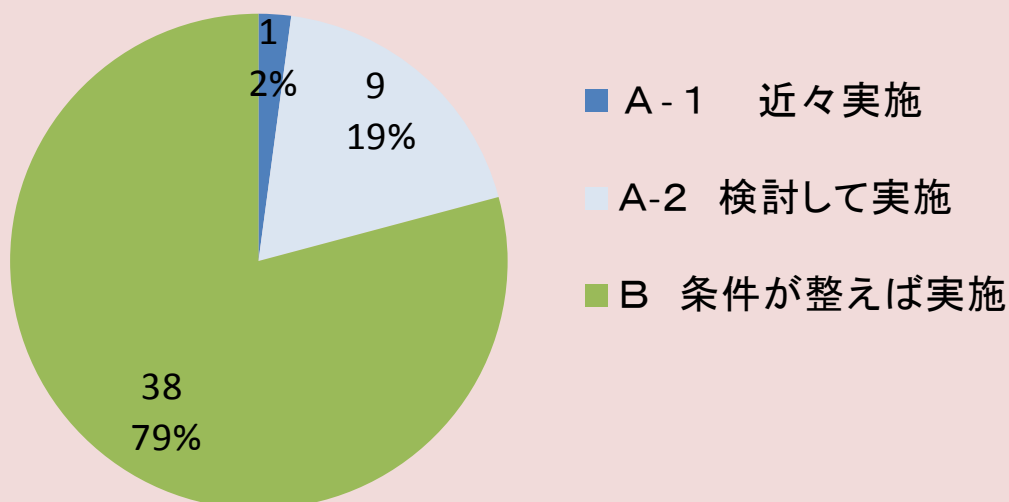
7. 日本食の専門教育について」

日本食専門教育（授業又は講座開設）
の必要性について



8. 授業実施の可能性について

貴校での実施の可能性について

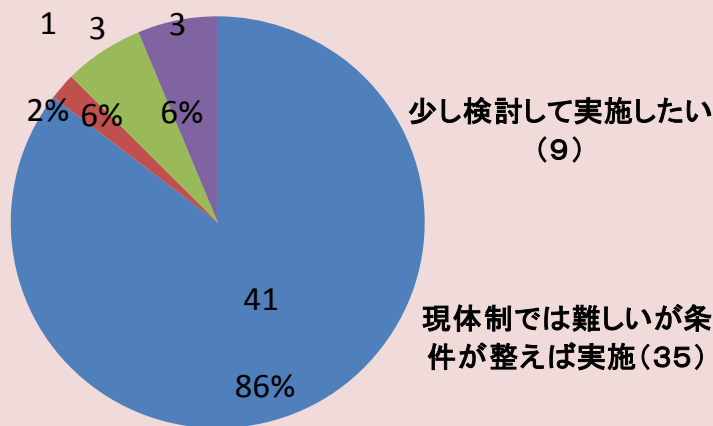


9. 教育内容について

当職域プロジェクトで構想したカリキュラム案について

教育の実施の可能性とカリキュラムについてのクロス集計

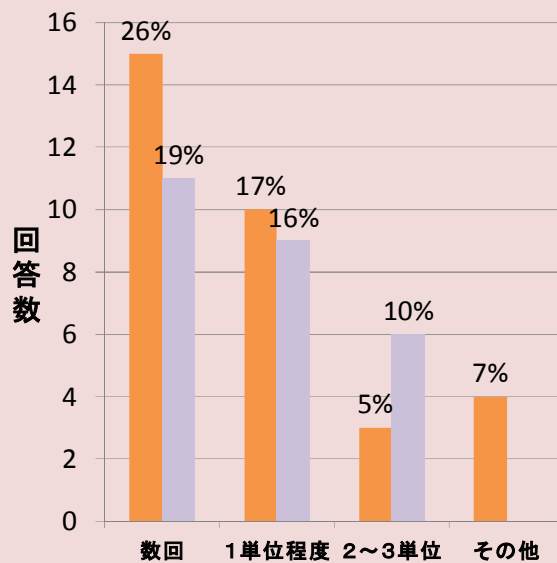
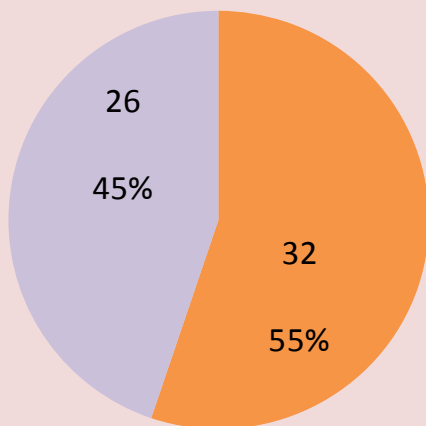
- A この程度で十分
- B 高度化させる必要
- C ほかの案を考える必要



10. 授業時数・講座について

実施する場合、どのような開講形態・時間の開催が可能か

- A 組み込んで合計
- B 切り離して合計

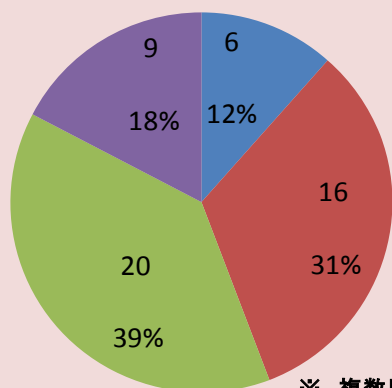


11. 授業実施の問題点の有無

授業実施の際の問題点の有無について

授業実施の可能性と問題点の有無クロス集計

- A 実施可能
- B-1 財政的な援助必要
- B-2 講師の派遣、テキストの提供が必要
- C その他

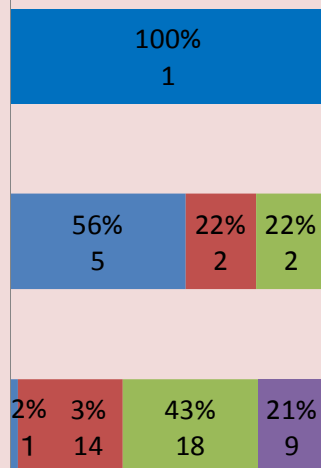


近々実施したい(1)

少し検討して実施したい(9)

現体制では難しいが条件が整えば実施(42)

※ 複数回答あり

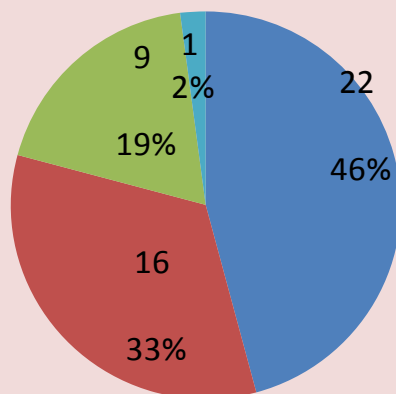


12. 社会人学び直しへの貢献

講座開設により、社会人が学び直しのために受講を希望した場合

授業実施の可能性と社会人学び直しクロス集計

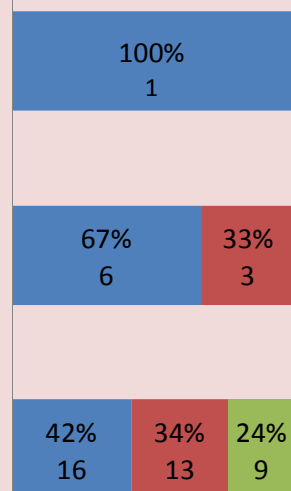
- A 積極的に受け入れる
- B 制限をつけて受け入れ
- C 受け入れ困難
- D その他
- 無回答



近々実施したい(1)

少し検討して実施したい(9)

現体制では難しいが条件が整えば実施(38)

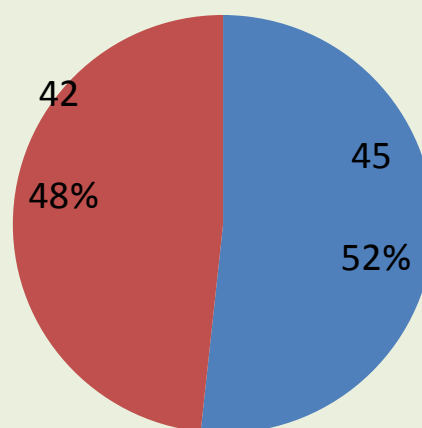
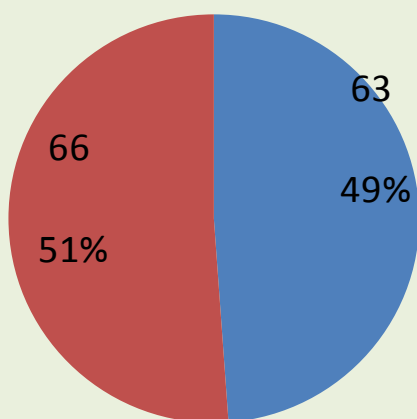


13. 食育士の専門教育について

栄養士養成

調理師養成

■ A 賛成 ■ B 賛成できない



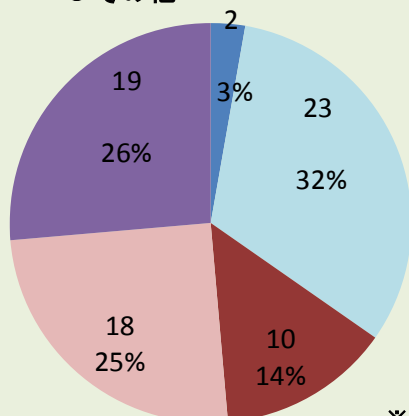
14. 教育・授業実施について

授業実施の可能性について

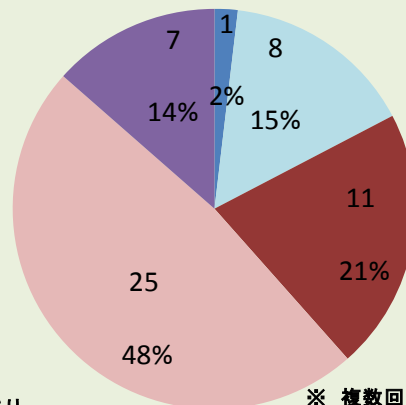
栄養士養成

調理師養成

■ A-1 近々実施
 ■ A-2 少し検討して実施
 ■ B-1 財政的な援助があれば可能
 ■ B-2 講師の派遣テキストが必要
 ■ C その他



※ 複数回答あり



※ 複数回答あり

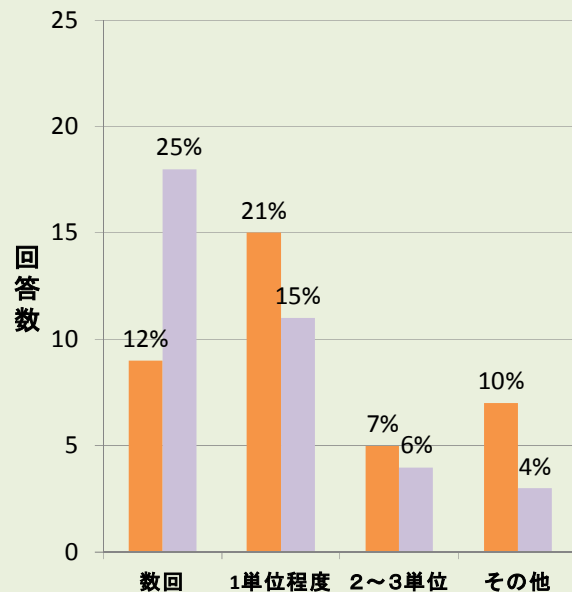
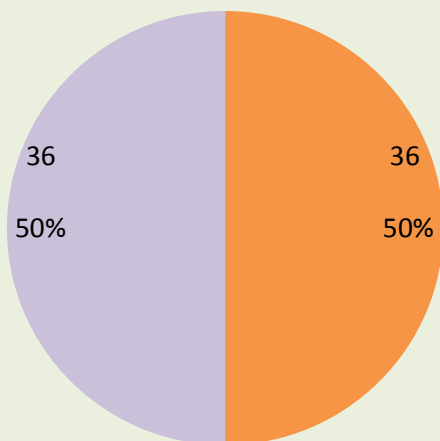
15. 授業実施の可能性(その他の意見)

- ・内容が不明である 5
- ・教員への負担が荷重になる 2
- ・講師・テキストが必要である 2

16. 授業時数・講座について

栄養士養成

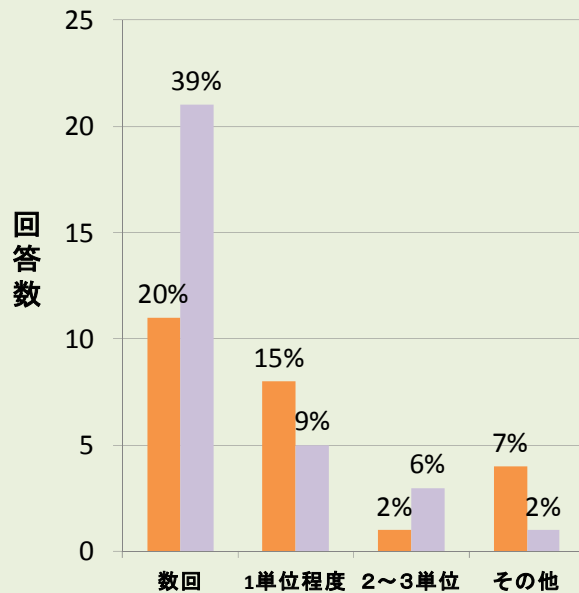
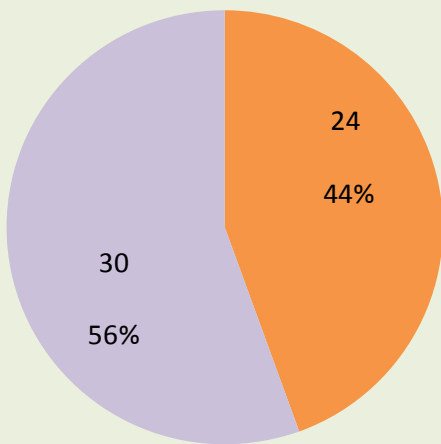
- A 組み込んで合計
- B 切り離して合計



17. 授業時数・講座について

調理師養成

- A 組み込んで合計
- B 切り離して合計



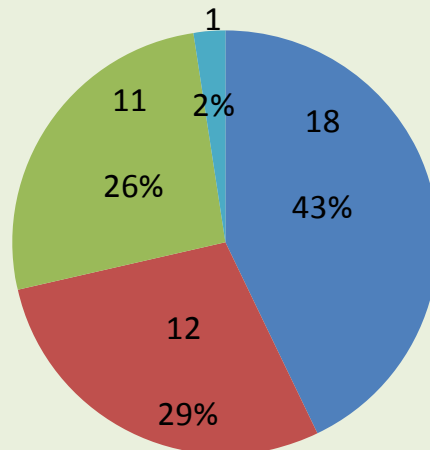
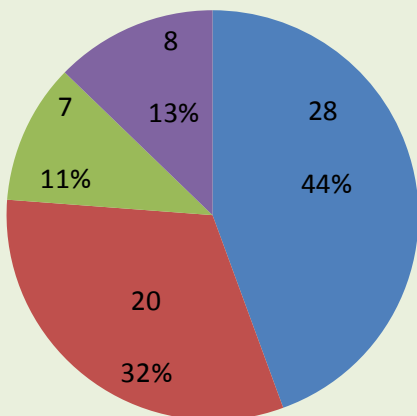
18. 社会人学び直しについて

栄養士養成

調理師養成

講座開設により、社会人が学び直しのために受講を希望した場合

- A 積極的に受け入れる
- B 制限をつけて受け入れ
- C 受け入れ困難
- D その他



評価部会

各プロジェクト活動への参加

各プロジェクトの活動評価

評価の4つの観点
カリキュラム
養成方法
食関連産業との連携
今後の展開

評価部会委員の職域プロジェクト会議等への
参加状況

会議等	第1プロジェクト	第2プロジェクト	第3プロジェクト
第1回	7/30 2人	—	7/30 2人
第2回	9/17	—	9/17
第3回	10/17 3人	—	10/17 3人
第4回	1/23 2人	—	11/25 2人
第5回		12/9 4人	1/23 2人
実証授業	1/9.1/21 2人		12/16.12/19 2人
その他		撮影 1人	
合計	9人	5人	11人

職域プロジェクトの評価の要約

- **第1プロジェクト（寿司職人）**
カリキュラムは高評価。講義目的の明確化が必要
実施体制の早期の構築、実践例が必要
企業・職能団体等と教育界の一層の対話と連携が必要
- **第2プロジェクト（日本食）**
eラーニングの作成は高評価
養成の実施方法、カリキュラム等の発出方法が不明確
目的が不明確（タイトルと活動の不一致）
- **第3プロジェクト（食育士）**
開発中のカリキュラムは高評価
既存の資格との違いの明確化が必要
特徴（産業界との連携）の明確化

今後の課題と抱負

- 試行したカリキュラムの充実と段位制・認定制の制度設計
- 既存専門家養成機関への組み込み方の具体的検討
財政的裏付け、テキストの提供、講師の派遣
- 企業との協力体制の実践例（人材養成成功例）の提示と広報活動
- 関連企業・養成機関及び社会への広報活動の拡充

(2) 第1 職域プロジェクト

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進事業」
【医療・福祉・健康分野(食・栄養)職域プロジェクト】

【第1 職域プロジェクト】

寿司専攻コースの 制度構築及び実践

成果報告

 国際学院埼玉短期大学
KOKUSAI GAKUIN SAITAMA COLLEGE

1

本日の報告内容

1. 社会的ニーズ・背景
2. 取組の概要と実施体制
3. 本年度の成果
4. 今後の課題

1

1. 社会的ニーズ・背景

- 寿司業界は供給形態を多様化し成長している
- 寿司は国際的優位性を持つ業界のひとつ
- 寿司職人の高齢化と業界を牽引する若手、中堅人材が不足
- 伝統的な職人教育では、教育期間の短縮やスキル及び指導レベルの標準化は困難
- 寿司職人のキャリアパスやスキルアップのスタンダードが必要

《昨年度のアンケート結果等から》

- ※ 1.回転寿司を中心に顧客のすそ野が広がっている
- 2.個人経営の店舗の減少が寿司職人の修行する場の縮小につながっている。
- 3.若年者のコミュニケーション不足が問題となっている。

1

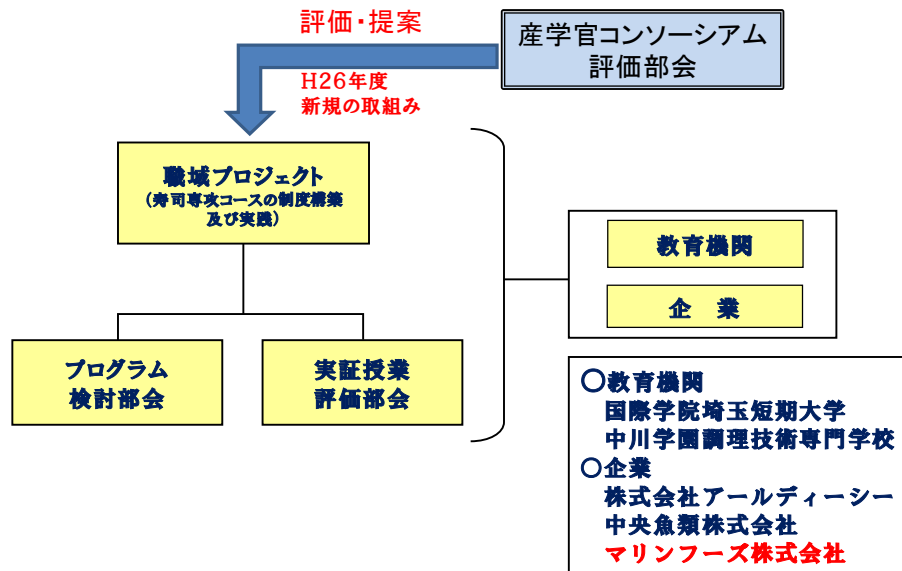
2. 取組の概要と実施体制

(1) 取組の概要

- ① 寿司職人養成プログラムの改訂
 - モデルカリキュラムの改訂
 - 達成度評価基準の改訂
 - 段位制度の改訂
 - 実証授業の実施
 - 教材の作成(テキスト・DVD)
- ② 成果の報告
 - フォーラムで報告
 - 報告書の作成

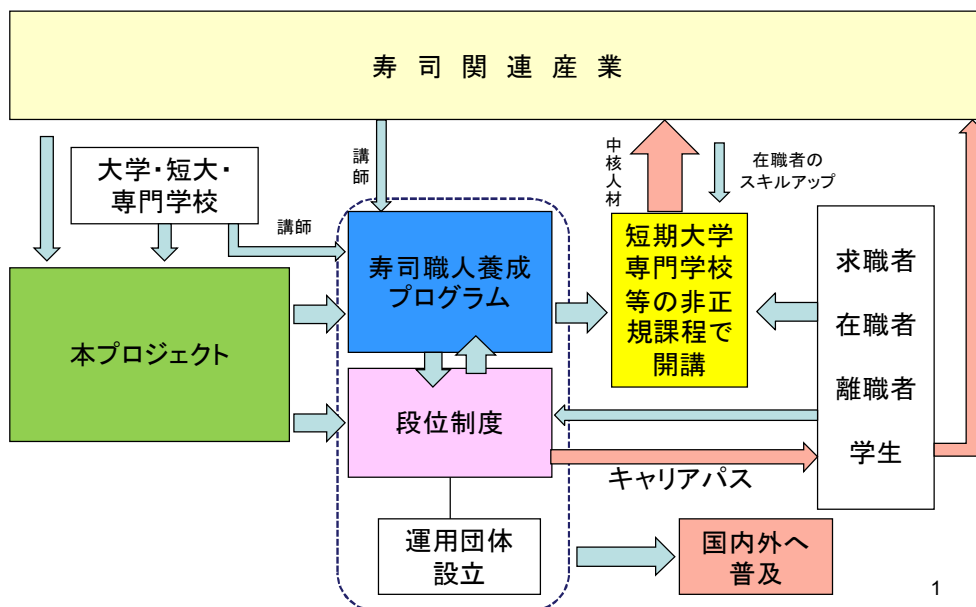
1

(2) 実施体制



(3) 本プロジェクトの概要

(H25～H28年度の4年計画)



3.本年度の成果

(1) モデルカリキュラムの改訂

① モデルカリキュラム(改訂版)

各コース共に履修期間6ヵ月間 各科目8回、集中実習4回 (50分授業)

	ベーシックコース	スタンダードコース
知識・接客	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司文化概論 ・寿司と流通 ・寿司と栄養 ・寿司と衛生 	<ul style="list-style-type: none"> ・寿司調理場の衛生 ・寿司調理とおいしさ ・接客と寿司店舗運営 ・寿司の語学
技術・技能	<ul style="list-style-type: none"> ・仕込み (例) 赤えび(殻むき、背開き) アジ(頭落とし～骨抜き) ・基本の握り (スムーズに、きれいに) ・基本の巻物 (スムーズに、きれいに) 	<ul style="list-style-type: none"> ・仕込み (例) マグロ(サク取り～切付) イナダ(頭落とし～半身切) 真鯛(頭落とし～切付) ・基本の握り (きれいに、おいしく) ・基本の巻物 (きれいに、おいしく)

1

② 講義・演習科目の概要

科目名		項目
1. 寿司文化概論(I)	講義	食文化・食習慣、寿司文化・歴史、日本料理の食文化、現代の食問題、食育
2. 寿司と流通(I)	講義	寿司ネタにあった食品、魚介類の流通(漁獲量、漁場、漁獲種類、流通・消費問題)、魚介類の種類・旬・調理部位・魚にあった調理法
3. 寿司と栄養(I)	講義	寿司の栄養素の種類と働き、6つの基礎食品群、寿司と健康(魚介類・寿司飯の効用)
4. 寿司と衛生(I)	講義	食品衛生とは、食品衛生と寿司調理従事者の責務、食品の腐敗、食中毒の概要、細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、自然毒食中毒、寿司に関する食中毒、寿司調理従事者の衛生管理
5. 寿司調理場の衛生(II)	講義	公衆衛生とは、衛生法規、健康づくり対策、寿司調理場の環境条件(衛生害虫の防除、水質汚染と公害環境型社会)
6. 寿司調理とおいしさ(II)	講義	調理理論の意義・目的、おいしさの成り立ち、嗜好成分と調理、寿司の調理[米の調理、海藻・魚介類の調理・盛付(色・バランス)]
7. 接客と寿司店舗運営(II)	講義・演習	寿司店舗における接客の基本、料飲サービスの特徴、サービススタッフに求められる資質(表情・動作言葉遣い、商品知識、サービスマナー)人員確保・配置、スタッフトレーニング、食材管理、経理
8. 寿司の語学(II)	講義	寿司店舗の接客基礎英会話、寿司業務に関する基礎英語

I:ベーシックコース、 II:スタンダードコース

1

③実習科目の概要

・ベーシックコース(8回、集中実習4回)

対象:初心者でこれから寿司店での勤務を志す者

修了目標:握り、巻物、小魚等の基本技術を身に付ける。

・スタンダードコース(8回、集中実習4回)

対象:基本的技術を身につけた経験者で寿司店でのキャリアアップを目指す者

修了目標:寿司店での一通りの技術を身につける。

	ベーシックコース	スタンダードコース
技術・技能	1. 仕込み (例) 赤えび(殻むき、背開き) アジ(頭落とし～骨抜き) 2. 基本の握り (スムーズに、きれいに) 3. 基本の巻物 (スムーズに、きれいに)	4. 仕込み (例) マグロ(サク取り～切付) イナダ(頭落とし～半身切) 真鯛(頭落とし～切付) 5. 基本の握り (きれいに、おいしく) 6. 基本の巻物 (きれいに、おいしく)

1

④開講時間(時間割例)

1日4コマの講義と3コマの実習(1コマ:50分)

時限	時間	ベーシックコース	スタンダードコース
1時限	9:00～9:50	寿司文化概論	寿司調理場の衛生
2時限	10:00～10:50	寿司と流通	寿司調理とおいしさ
3時限	11:00～11:50	寿司と栄養	接客と寿司店舗運営
4時限	12:00～12:50	寿司と衛生	寿司の語学
昼食			
5時限	13:30～14:20	仕込み	仕込み
6時限	14:30～15:20	基本の握り	基本の握り
7時限	15:30～16:20	基本の巻物	基本の巻物

1

⑤開講期間

6か月間、月2日の講義・実習と集中実習4日

前期	4月	5月	6月	7月	8月	9月	合計
後期	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
講義	2回	2回	2回	2回			8回
実習	2回	2回	2回	集中実習 2回 (4回分)	2回 (4回分)	2回	16回

1

産学官コンソーシアムのアンケート結果から

アンケートに回答した97の調理師養成施設の内、寿司職人養成のための専門コースを設けることに41(42.3%)の調理師養成施設が賛成。

その内の**33施設(80.5%)**が
このカリキュラムで良いとの意見をいただいている。

1

(2) 達成度評価基準(改訂版)

観点	評価基準	達成度
知識・接客	日本料理、寿司の食文化に関して説明できる。	5段階評価
	基礎食品、寿司に用いる食材を列挙できる。	
	寿司と衛生、寿司調理場の衛生に関して説明できる。	
	寿司と栄養に関して説明できる。	
	寿司の調理法に関して説明できる。	
	店舗運営に関して説明できる。	
技術・技能	接客の基本動作に基づき行動できる。	
	規定の食材の仕込みができる。	
	基本の握りが規定の時間内でできる。	
	基本の巻物が規定の時間内でできる。	

1

(3) 段位制度(改訂版)

コース		ベーシックコース			スタンダードコース		
級		6級	5級	4級	3級	2級	1級
仕込み		赤えび (殻むき、 背開き)	アジ (頭落とし～ 骨抜き)	—	マグロ (サク取り～ 切付)	イナダ (頭落とし～ 半身切付)	真鯛 (頭落とし～ 切付)
握り	基本の握り	スムーズに、 きれいに握れる	—	—	きれいに、 おいしく握れる	—	—
	タイム トライアル	—	8皿/3分	10皿/3分	—	—	14皿/3分
巻物	基本の巻物	スムーズに、 きれいに巻ける	—	—	きれいに、 おいしく巻ける	—	—
	タイム トライアル	—	1本/90秒	2本/2分30秒	—	3本/3分	—
接客マナー		基本動作	商品提供	—	セールストーク	—	—
知識		基礎衛生	—	原価計算	—	原材料費管理	人件費管理

1

(4) 実証授業の実施

モデルカリキュラムの一部を抽出して実施

実施日:1月9日・21日の2日間

参加者:寿司店の新入社員、本学学生等 延べ:106名

【授業科目】

講義(各50分×4コマ)

- ・「寿司調理場の衛生」
- ・「寿司と栄養」
- ・「寿司と流通」
- ・「接客と寿司店舗運営」

実習(各50分×6コマ実施)

- ・「仕込み」
- ・「基本の握り」

1

実証授業風景



「寿司と流通」



実習「仕込み」



「接客と寿司店舗運営」

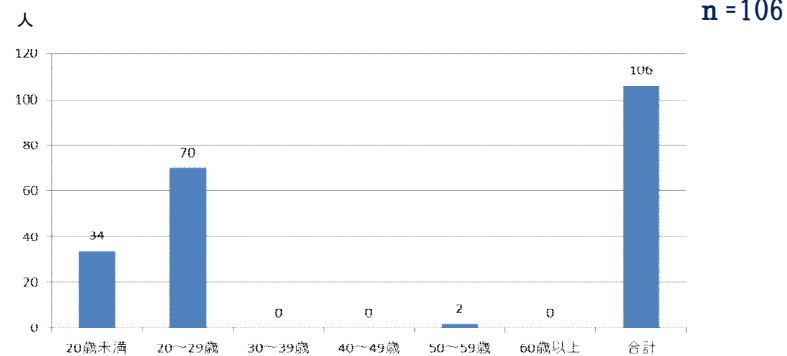


「寿司と栄養」

17

実証授業アンケート結果

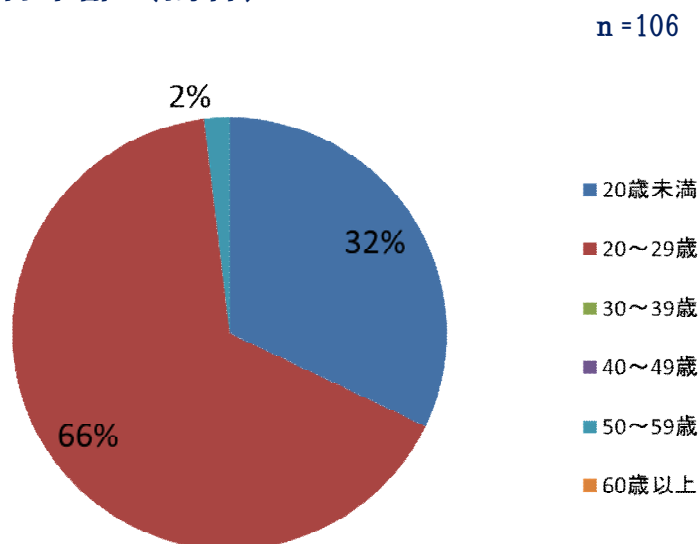
①参加者年齢



年齢	20歳未満	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上	合計
寿司調理場の衛生	3	15	0	0	1	0	19
寿司と栄養	16	1	0	0	1	0	18
寿司と流通	5	18	0	0	0	0	23
接客と寿司店舗運営	5	18	0	0	0	0	23
実習(仕込み・握り等)	5	18	0	0	0	0	23
計	34	70	0	0	2	0	106

2

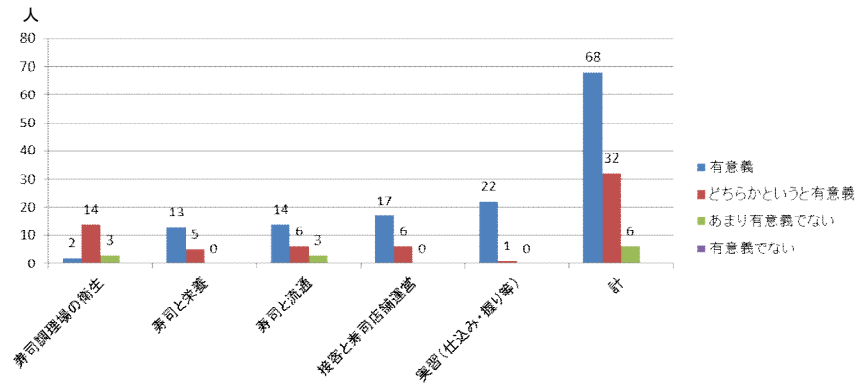
①参加者年齢（割合）



1

②授業内容

n = 106

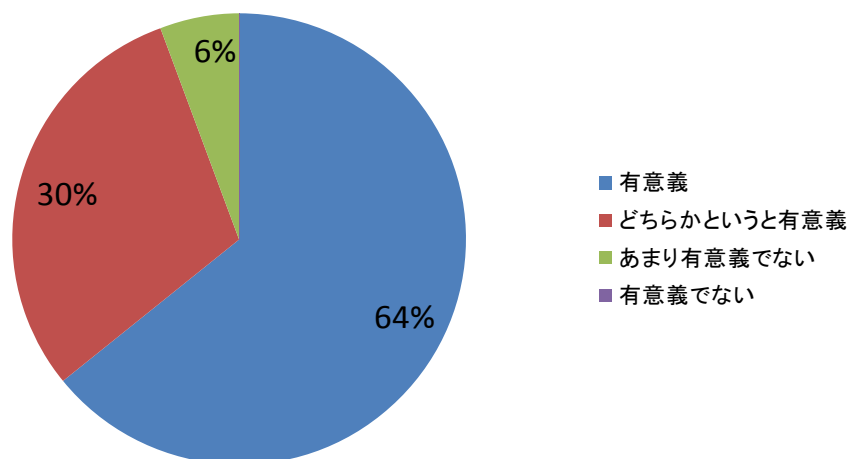


	有意義	どちらかという と有意義	あまり有意義 でない	有意義でない	合計
寿司調理場の衛生	2	14	3	0	19
寿司と栄養	13	5	0	0	18
寿司と流通	14	6	3	0	23
接客と寿司店舗運営	17	6	0	0	23
実習(仕込み・盛り等)	22	1	0	0	23
計	68	32	6	0	106

3

②授業内容 (割合)

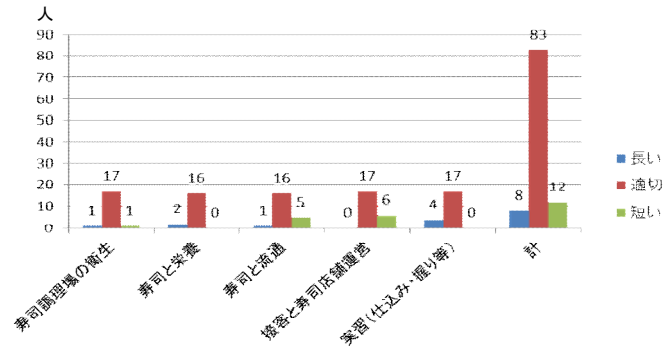
n = 106



1

③授業時間

n = 103

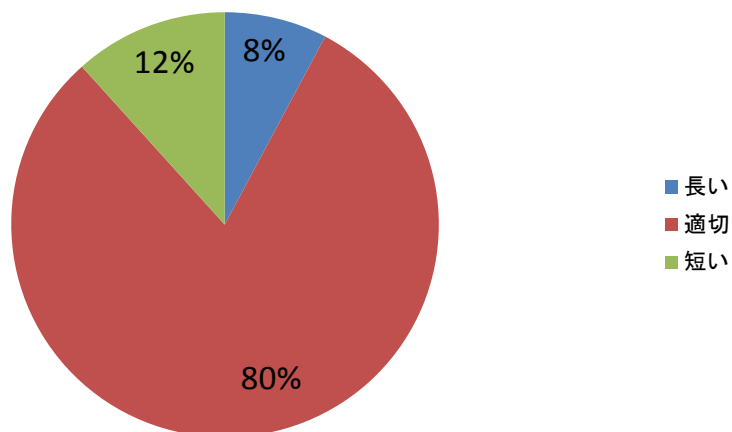


	長い	適切	短い	合計
寿司調理場の衛生	1	17	1	19
寿司と栄養	2	16	0	18
寿司と流通	1	16	5	22
接客と寿司店舗運営	0	17	6	23
実習(仕込み・握り等)	4	17	0	21
計	8	83	12	103

4

③授業時間 (割合)

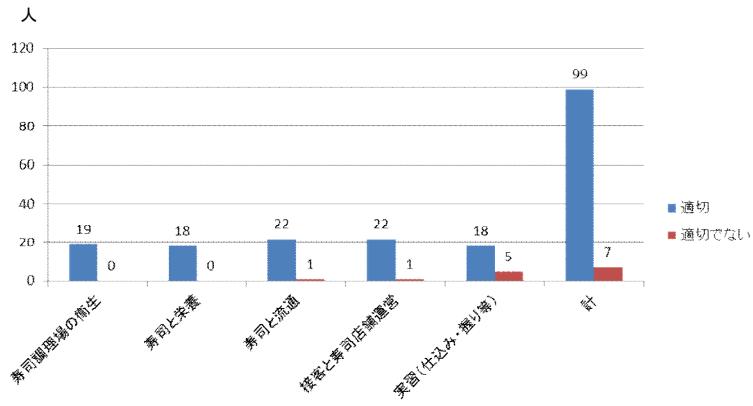
n = 103



1

④会場

n = 106



	適切	適切でない	合計
寿司調理場の衛生	19	0	19
寿司と茶養	18	0	18
寿司と流通	22	1	23
接客と寿司店舗運営	22	1	23
実習(仕込み・握り等)	18	5	23
計	99	7	106

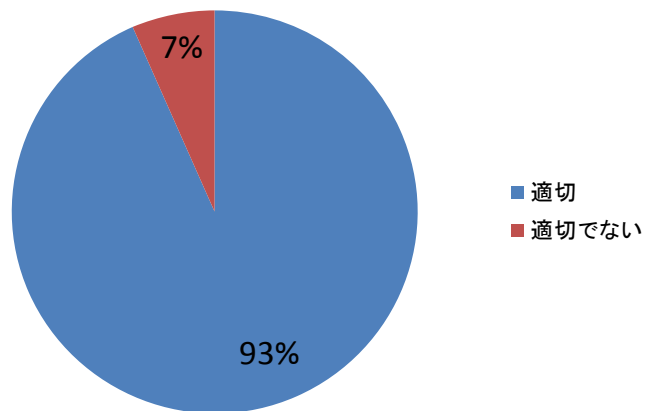
「適切でない」の内容

用具をしっかりと用意する必要がある。(電解水、水切り、まな板の数)、店舗との違いが大きい。衛生状態を良く保つための道具・資材が足りない。

5

④会場 (割合)

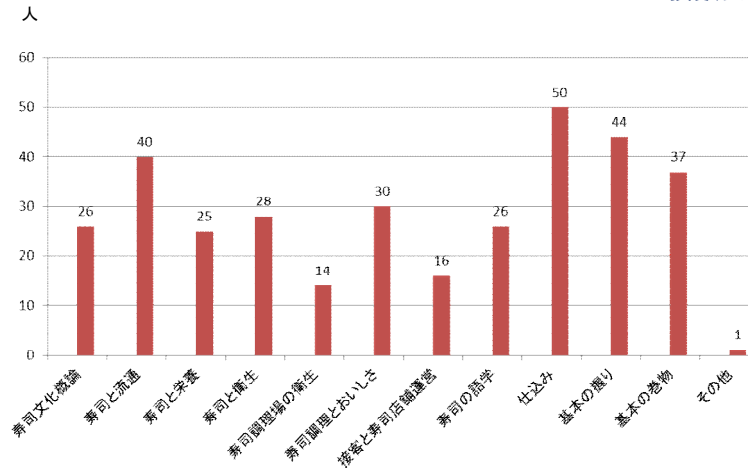
n = 106



1

⑤ 今後受講したい授業

複数回答可



6

授業を受けて得た成果（自由記述）

寿司調理場の衛生	以前、回転すしでアルバイトをしていたのでとても懐かしく思いました。衛生を守って美味しく安全な寿司を作りたいと思います。衛生とはどういうことかわかった。日本の一日に起こっていることの数をも具体的に知ることができた。今の人口統計の現状を知ることができた。様々なデータを用いて日本がどのような状況であるかが良くわかりました。最新のデータを知ることができて良かった。公衆衛生の定義を知れ、憲法にも明記されている権利と義務があることを再認識できた。平均寿命の推移で下がっている年の理由など。人口100人でみた日本というところで今の日本のことが分かりました。日本の現状。
寿司と栄養	寿司の食材の名前とその由来を知ることができた。お米がすごく良いことが分かった。寿司は日本独特のものだと思いました。寿司について分かった。すしを表す漢字がいろいろあることに驚いた。今日出席の学生の皆さんがあまり寿司を食べていないことに驚きました。外国の前にもまだまだ若い人たちに寿司を食べてもらわなければと感じました。寿司のネタの意味やガリの由来などがよくわかりました。米はジャポニカ米が一番お寿司に合うことを学ぶことができた。ガリの語源。大好きなお寿司についていろいろなことを知ることができて良かった。寿司は全く食べたことがなかったけれど少し食べてみようかと思いました。寿司で使っている米は日本の米が粘りがあって一番いいということが分かった。
寿司と流通	流通のことを詳しく知ることができた。マグロの流通について参考となる内容が多々あった。実技だけでなく、話題について「本当はこうだった」と知ることができた。築地市場について場内と場外について少し分った。普段聞くことのできない卸売などについての知識を持つことができた。寿司についての話のネタを得られた。魚等が自分の所に来るまでの過程について知ることができた。新しい知識を得ること、今ある知識の裏付けができた。流通の仕組みや技術の発展について。現在の市場の様子など。お客様と会話をする上で有益な知識を得ることができた。マグロなどの鮮度の保ち方。
接客と寿司店舗運営	接客についての大切な内容を復習できた。接客は笑顔で行うべきだと改めて思いました。QSCのバランスの良いお店にすること。接客に今まで頼っていませんでしたが今回の講義で考え方が変わりました。改めて接客について学ぶことができました。またマネジメントについての知識を知ることができた。接客の基本を改めて学ぶことができた。店長の職務について学ぶことができた。お客様と接する機会に使えようと思った。QSCと店舗で働く上で必要なこと。売り上げを上げるには何が必要か。店舗運営の基礎。
実習	普段まったくやらない作業を本格的に学ぶことができた。簾の三枚おろしや鯛の仕込みについて今後役に立てることができると思う。基本の握りの方法についてポイントを得ることができた。新しい真鯛の仕込みについて学ぶことができた。普段あまりできない真鯛を最初から仕込めたのは良かった。この授業で大分覚えることができた。将来、母になった時に刺身を作れる。鯛をおろしたのが初めてだったので勉強になった。今まで手つかずだった自身にチャレンジでき、自信につながった。今まで触ったことのない魚に触ることができた。

1

実証授業アンケート結果(総括)

- 受講者については、将来、寿司職人を希望する者を対象とすべきであり、今後、実施時期や募集方法の検討が必要。
- 授業内容については、「有意義」及び「どちらかというと有意義」を合わせて94.3%で受講者のニーズを捉えた結果となったが、一部の科目については、本結果を受け、内容の再検討を行っている。
- 授業時間については、80.6%が適切との回答であったが、特に「寿司と流通」「接客と寿司店舗運営」については、短いとの意見が比較的多く、より時間をかけて学びたい内容となっている。
- 今後、受講したい科目は、「仕込み」「基本の握り」「基本の巻物」といった寿司を作ることに関わるものや「寿司と流通」「寿司調理とおいしさ」のような接客に役立つ知識や調理科学的な内容に関心の高さがうかがえる結果となった。

1

(5)教材の作成(テキスト・DVD)

＜テキストの作成＞

8科目 A4判 150ページ程度(予定)

1. 寿司文化概論
2. 寿司と流通
3. 寿司と栄養
4. 寿司と衛生
5. 寿司調理場の衛生
6. 寿司調理とおいしさ
7. 接客と寿司店舗運営
8. 寿司の語学

＜DVDの作成＞

寿司職人養成モデルカリキュラムのベーシックコースの英語字幕版及びスタンダードコースの技術の可視化・標準化を図るために作成。

収録時間:80分(英語字幕付き)

内容:マグロ・イナダ・鯛の仕込み、基本のにぎり、巻物等

特徴

- 職人目線での映像。
- アップアングルでの映像
- 細かく流れを分解
- CGを使用しわかり易く解説
- 予習、復習ができるようにポイントを押さえて説明
- 英語字幕の表示・非表示操作が可能(二か国語対応)

1

DVD(デモ版)

- ベーシックコースの英語字幕
- スタンダードコース

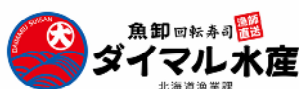
全体で約7分間
ご視聴下さい。

1

4. 参画企業の意見


Restaurant Dramatic Company

「日本の食文化を世界に広めたい」



市場場外がってん食堂
大島屋

江戸前回転寿司
承知の助

**がってん
寿司**

がってん寿司

江戸前
がってん寿司



2

(1)「寿司専攻コースの制度構築及び実践」に 参画した経緯

- ①離職率が高い。
 - ②若年層の採用難。
 - ③寿司文化の継承。
- } 業界全体の課題



プロジェクトを通じて、これらの問題を解決。

2

(2) 企業ニーズについて

なぜ、採用難で離職率が高いのか？

解決すべき労働環境の問題以外に・・・

⇒若年層が企業にとって必要な素養を身に付けていないことで、入社後、早期段階で自信を喪失しやすい。

⇒限られた若者達に過度な期待とプレッシャーを与えてしまうことで離職率が高まる。

⇒ヒーロー(成功者)が少ないため、魅力を感じるできない。

2

(3) 学校への期待

『**成功者を創出したい!**』

産・学の協働プロセスとして
学生の入学⇒優良学生の育成⇒卒業生の入社

さらに **入社後の成長**(昇給・昇格のスピード)

2

(4) 現取組の課題①

DVDの作成と実証授業は行ったが卒業生の入社事例がない



成功事例のアピールが入学者確保につながる

＜企業側のゴール＞

“寿司職人の育成”がゴールではなく

“**寿司の技術を習得した店長(マネジメント)の育成**”
がゴール

2

(4) 現取組の課題②

外食産業への就職希望者は減少傾向



高齢者、女性、外国人が労働力として注目されている

学費・就学期間、卒業後の就労ビザの問題

2

4. 今後の課題①

- (1) 人材養成プログラムの充実と普及
 - 産学のさらなる「対話と協働」による「学修成果とプロセスの可視化」
 - 受講者がアクセスしやすい環境整備とPR
 - 協会等加盟校でのプログラムの実施(全国同時展開)
- (2) 段位制度の構築と運用
 - 現場で通用する段位制度の構築と運用団体(NPO等)の設立
- (3) グローバル対応
 - 語学力(英語等)・自国文化の発信力・異文化理解力の向上
- (4) 指導者養成
 - 企業内教育の可視化・標準化と企業機密との関係
- (5) プロジェクトの評価
 - PDCAサイクルの確立とプログラムの「質の改善」

2

4. 今後の課題②

(6) 産業界と教育界の一層の対話と連携

- 実践的な知識・技術・技能及び問題解決能力や応用力など産業界が求める能力や資質の体系的な把握
- 開発・実証において必要な人的・物的教育資源の把握・共有への協議
- 企業等と複数校の連携による教員の資質向上等に向けた組織体制整備
- 企業、職能団体、教育機関が参加する「学習ユニット積み上げ方式」の試行導入

ご清聴ありがとうございました。

2

(3) 第2 職域プロジェクト

2015年2月10日 フォーラム

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」
医療・福祉・健康(食・栄養)分野

食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成

第2職域プロジェクト

「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」

学校法人 誠心学園
東京誠心調理師専門学校

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
(東京誠心調理師専門学校)

<p style="text-align: center; background-color: #000080; color: white; padding: 2px;">課題・ニーズ・背景等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海外での、日本料理の質向上。 ・国内外での日本料理調理師の外国人を含む若手・中堅人材の育成の重要性 ・上記の改善の為に、日本の食材を適正に活かし、日本料理の専門的な人材育成が必要不可欠 ・社会人(フリーター等を含む)という再就職・学び直し機会の充実 	<p style="text-align: center; background-color: #000080; color: white; padding: 2px;">取組の概要</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海外での日本食の高い評価と正しい「日本料理」の技法を国際的に普及、構築 ・国内外に理解できるキャリア段位制度確立 ・教育プログラムの構築 ・開発プログラムを実証授業実施 ・技能プログラムの構築 ・教材開発 <ul style="list-style-type: none"> 学習基盤整備による学習者と学習機会拡大のための教材(eラーニング教材)の充実 	<p style="text-align: center; background-color: #000080; color: white; padding: 2px;">成果目標(アウトカム)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本の伝統文化である日本食を日本食材と共にビジネスとしてコーディネート(調理方法・食材管理等)できる専門的な人材を養成する。 ・国内外における日本料理普及と日本料理の調理師を目指す人材に「日本食材」の海外発信・輸出などの相乗効果を目指す。
<p style="text-align: center; background-color: #000080; color: white; padding: 2px;">体制イメージ図</p> <div style="text-align: center;"> <p>食・健康分野コンソーシアム 食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成</p> <p>↓</p> <p>職域プロジェクト「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」</p> <p>↓</p> <p>職域プロジェクトプロジェクト委員会 東京誠心調理師専門学校</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; background-color: #e0e0e0;">カリキュラム・教材開発部会</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; background-color: #e0e0e0;">実証講座部会</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; background-color: #e0e0e0;">達成度評価部会</div> </div>		<p style="text-align: center; background-color: #000080; color: white; padding: 2px;">参加・協力機関等</p> <ul style="list-style-type: none"> ○教育機関 東京誠心調理師専門学校 東京都立園芸高等学校 ○産業団体・企業等 NPO法人フードビジネスコーディネイト協会 社団法人 日本料理研究会 日本調理師生祥会 株式会社 東京會館 NECマネジメントパートナー株式会社

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)

取組内容

- ①企画・検討
 - ・職域プロジェクト委員会(合同部会)
 - ・平成25年度事業開発モデル・カリキュラム見直し
 - ・モデル・カリキュラム再構築
 - ・学習ユニット構成
 - ・達成度評価方法追加構築
- ②調査等
 - ・技能講習会の実態に関する調査
- ③モデル・カリキュラム基準達成度評価、教材等作成
 - ・日本料理専門人材育成に必要なモデル・カリキュラム基準・達成度評価の再構築
 - ・平成25年度事業開発の達成度評価の再実証
 - ・e-ラーニング教材の再構築
- ④実証講座の実施と有効性検証
 - ・平成25年度事業開発モデル・カリキュラム実施「レストランシミュレーション」実践
 - ・対象規模:自校学生100名程度
 - ・実施時期:平成25年12月9日～平成26年1月31日
 - ・自校学生を対象にレストランメニュー実践・店舗運営実践、実証講座(e-ラーニングを含む)を実施しモデル・カリキュラムの有効性を再検討
- ⑤普及活動
 - ・事業成果報告書の作成配布
 - ・成果報告会の実施

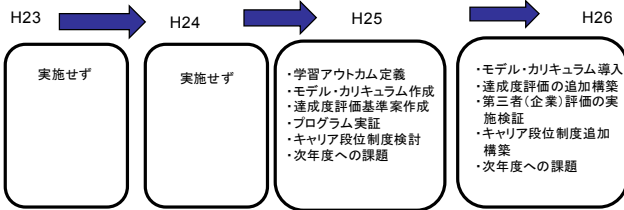
本年度の成果

日本食としての正しい「日本料理」の文化・技法を国際的にも普及展開を促進できるフードビジネスコーディネイトする専門的な人材を養成するため。

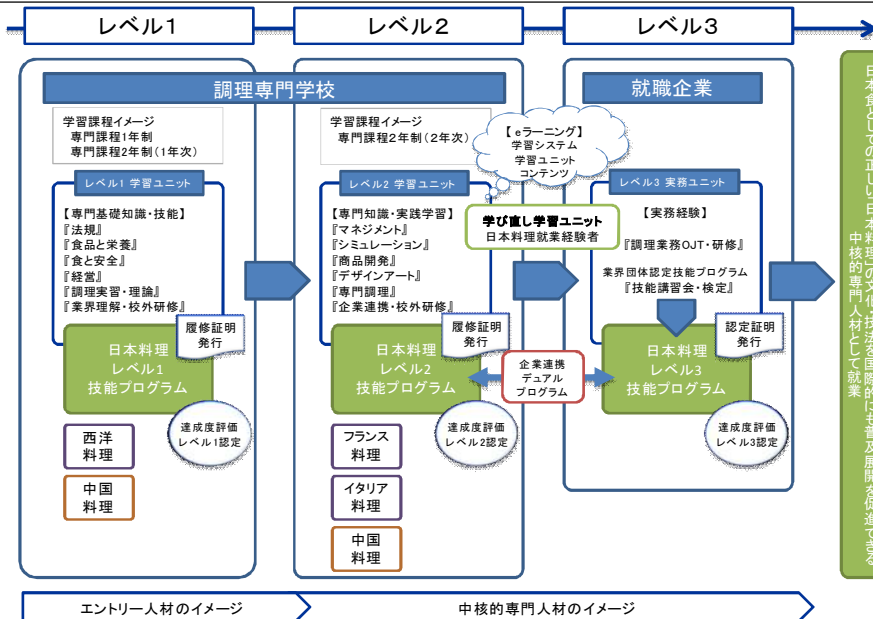
- ・モデル・カリキュラム基準再構築
- ・達成度評価基準構築
- ・積み上げ学習ユニットの構築
- ・キャリア段位制度の構築
- ・e-ラーニング教材の再構築

成果の活用

今後の正規カリキュラムとして試行的に導入する。
 ・開発したモデル・カリキュラム基準、達成度評価の実証と追加構築
 ・第三者による評価システムを実施検証
 ・日本料理専門人材のキャリア段位制度を追加構築

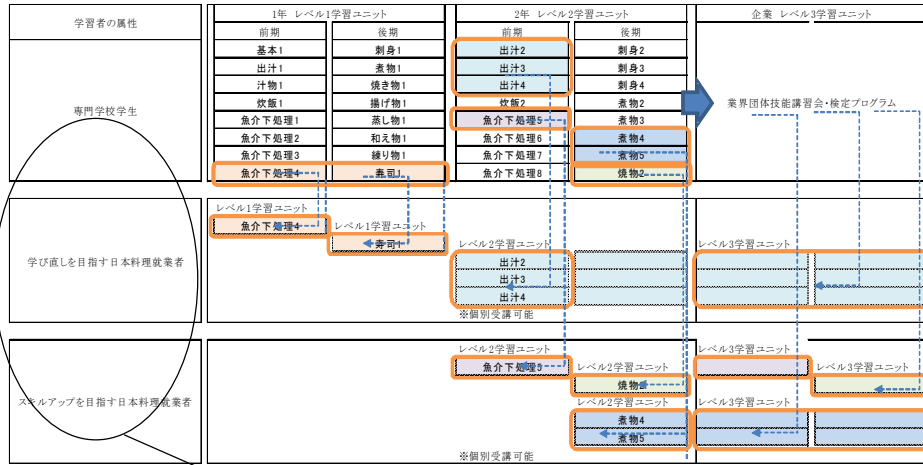


平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 モデルカリキュラムのイメージ



平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 学習ユニットのイメージ

日本料理技能編 職上げ学習ユニット 専門課程2年制ベースの学習ユニットイメージ



学習者の属性例 ※これ以外にも多様な属性が想定される

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 達成度評価基準・手法等のあり方のイメージ

日本料理技能プログラムカリキュラム(技能編)基準項目とアウトカム・達成度イメージ

大項目	中項目	小項目	評価材料	達成度	レベル1達成度	レベル2達成度	レベル3達成度
1. 基本	調理技術	基本1	基本1	基本1	基本1	基本1	基本1
		出汁1	出汁1	出汁1	出汁1	出汁1	出汁1
		汁物1	汁物1	汁物1	汁物1	汁物1	汁物1
		炊飯1	炊飯1	炊飯1	炊飯1	炊飯1	炊飯1
		魚介下処理1	魚介下処理1	魚介下処理1	魚介下処理1	魚介下処理1	魚介下処理1
		魚介下処理2	魚介下処理2	魚介下処理2	魚介下処理2	魚介下処理2	魚介下処理2
		魚介下処理3	魚介下処理3	魚介下処理3	魚介下処理3	魚介下処理3	魚介下処理3
		魚介下処理4	魚介下処理4	魚介下処理4	魚介下処理4	魚介下処理4	魚介下処理4
		蒸し料理	蒸し料理	蒸し料理	蒸し料理	蒸し料理	蒸し料理
		焼物	焼物	焼物	焼物	焼物	焼物
		揚げ物	揚げ物	揚げ物	揚げ物	揚げ物	揚げ物
		和え物	和え物	和え物	和え物	和え物	和え物
		盛り付け	盛り付け	盛り付け	盛り付け	盛り付け	盛り付け
		清掃	清掃	清掃	清掃	清掃	清掃

§ § § §

14. 評価	評価	評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価
		評価	評価	評価	評価	評価	評価

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 達成度評価基準・手法等のあり方のイメージ

日本料理技能プログラムカリキュラム(技能編)基準項目とアウトカム・達成度イメージレベル1

大項目	中項目	小項目1	小項目2	料理・材料	達成度評価	レベル	レベル1達成度	
							レベル	レベル1達成度
基本	包丁の種類	包丁研ぎ			A・B・C・D	○	包丁の特性を理解し使い分けができる	
		器具の取り扱い			A・B・C・D	○	器具ごとの使用目的と使用方法を理解し、大事に使用することができる	
		汁物	一番出汁			A・B・C・D	○	出汁の旨味を理解し、旨味の効いた澄んだ出汁が引ける
汁物	澄まし仕立て	かき玉汁			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		海老真丈			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		若竹椀			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
炊飯	白飯	山菜御飯			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		香御飯			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		松茸御飯			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
魚介類の下処理	下処理	豆御飯			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		鰯(あじ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(なひ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(かんぼち)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		平目(ひらめ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(かつお)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(すずき)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(さわら)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(あけ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(たい)			A・B・C・D	○	無駄の無い確かな作業を理解する	
刺身	飾取り・擺取り	鰯(かつお)			A・B・C・D	○	無駄の無い確かな作業を理解する	
		鰯(まぐろ)			A・B・C・D	○	無駄の無い確かな作業を理解する	
		鰯(いか)			A・B・C・D	○	無駄の無い確かな作業を理解する	
		露ふり・満引き			A・B・C・D	○	特性を理解し、素材に合った引き方を習得する	
煮物	煮め煮	引き作り			A・B・C・D	○	特性を理解し、素材に合った引き方を習得する	
		八重作り			A・B・C・D	○	特性を理解し、素材に合った引き方を習得する	
		そぼろ作り			A・B・C・D	○	均一な厚さに包丁する	
		角作り			A・B・C・D	○	素材を理解し的確な処理の習得	
煮物	煮め煮	筍			A・B・C・D	○	下処理による灰汁抜きから含め煮の特性を理解	
		大根			A・B・C・D	○	下処理による灰汁抜きから含め煮の特性を理解	
		里芋			A・B・C・D	○	灰汁抜きの手法と調理法の習得	
		鶏			A・B・C・D	○	灰汁抜きの手法と調理法の習得	
		飛竜頭			A・B・C・D	○	灰汁抜きの手法と調理法の習得	
		水菜			A・B・C・D	○	灰汁抜きと調理法の習得	

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 達成度評価基準・手法等のあり方のイメージ

日本料理技能プログラムカリキュラム(技能編)基準項目とアウトカム・達成度イメージレベル2

大項目	中項目	小項目1	小項目2	料理・材料	達成度評価	レベル	レベル2達成度	
							レベル	レベル2達成度
出汁	煮干し出汁	精進出汁			A・B・C・D	○	出汁の旨味を理解し、旨味の効いた澄んだ出汁が引ける	
		味噌仕立て			A・B・C・D	○	出汁の旨味を理解し、旨味の効いた澄んだ出汁が引ける	
汁物	汁物	赤だし汁			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		白味噌仕立て			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		つみれ			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		上湯み焼			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		焼き味噌燗			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		鰯の潮汁			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
炊飯	炊飯	鰯の潮汁			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		鰯(あじ)			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		鰯(なひ)			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		鰯(かんぼち)			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		鰯(すずき)			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		鰯(さわら)			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		みぞれ湯裏仕立て			A・B・C・D	○	旨味を生かした出汁を取り、材料の下処理から調理までを的確に作業できる	
		炊飯			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		若布飯			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		粥			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
魚介類の下処理	下処理	豆飯			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		雑炊・茶漬け			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		おこわ			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		煮魚			A・B・C・D	○	炊飯理論を理解し、素材に合わせた調理ができる	
		鰯(すずき)			A・B・C・D	○	加熱工程の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(たちうお)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(まなかつお)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(いわし)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(ます)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(さより)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
魚介類の下処理	下処理	鰯(あいなめ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(な)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		甘藷(あまくだい)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		皮割ぎ(かわはぎ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(あば)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		小肌(こはだ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		穴子(あなご)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(うなぎ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(はな)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	
		鰯(あまこ)			A・B・C・D	○	下処理の目的を理解し、的確に無駄なく作業ができる	

平成26年度「成長分野等における中核の専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 達成度評価基準・手法等のあり方のイメージ

日本料理技能プログラムカリキュラム(技能編)基準項目とアウトカム・達成度イメージレベル3

A: 実習できる B: 概ね実習できる(多少確認できる) C: やや実習できる(確認できる) D: 知識としてわかる(その程度確認できる)

大項目	中項目	小項目1	小項目2	料理・材料	達成度評価	レベル3	レベル3 達成度
出汁	一番出汁				A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの出汁が引ける
	二番出汁				A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの出汁が引ける
	煮干し出汁				A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの出汁が引ける
	精選出汁				A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの出汁が引ける
魚介類の下処理	下処理			鰯(きす)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯魚(きす)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鮎魚女(あいなめ)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯(こち)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯(はも)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				伊勢海老(いせえび)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯(かに)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				帆立貝(ほたてがい)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯(さば)	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
	漬ける	鰯漬			A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
煮物	甘煮			鮎	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
	乾物戻し方			海苔	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				梅干	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
焼き物	串の打ち方				A・B・C・D	●	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
	直火焼き	田舎		生頼田舎	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
	間接焼き			鰯	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				杉板焼き	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				玉子焼き・出汁巻玉子	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
揚げ物	素揚げ			骨煎餅	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				茄子と豆腐の揚げ出し	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
	唐揚げ			鶏の唐揚げ	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鶏の竜田揚げ	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
	衣揚げ			天麩粉	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				海老巻揚げ	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				結東巻揚げ	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯あられ揚げ	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
	変わり揚げ			海老裏文庫の子揚げ	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				新挽き揚げ	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
蒸し物				舟波揚げ	A・B・C・D	○	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯の骨蒸し	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯魚刺蒸し	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				土鍋蒸し	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				甘藷蒸し	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる
				鰯刺蒸し	A・B・C・D	◎	素材の違いに対応し、何れも同じレベルの作業ができる

平成26年度「成長分野等における中核の専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 開発した教材のイメージ

3.eラーニング教材(プロトタイプ)開発

本年度は昨年のeラーニング教材を踏まえ各委員のアドバイスを基に、項目を絞りさらに日本料理を学ぶ上で最初に身に付けておかなければならないことに着目し学ぶ事といたしました。

それがこの後ご覧いただく、日本料理専門人材 Level 2 における理論編です。

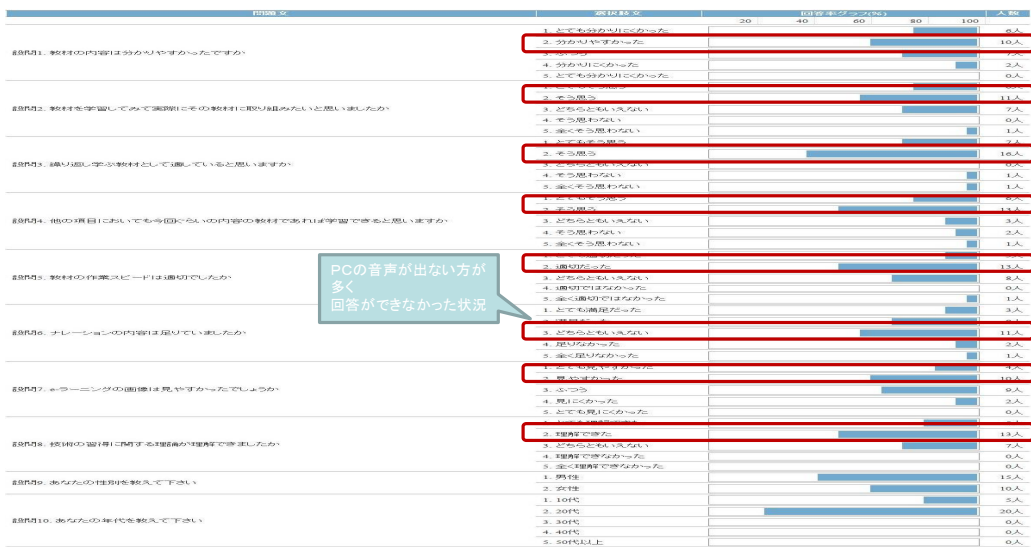
平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 開発した教材のイメージ

3.eラーニング教材(プロトタイプ)開発

デモ版をご覧ください

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 開発した教材のイメージ

アンケート結果



平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
【医療・福祉・健康（食・栄養）分野（職域プロジェクト）】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
（東京誠心調理師専門学校）
各職域プロジェクト成果の活用イメージ

成果の活用・次年度の課題等

- 教育プログラムの可視化
 - ・平成27年度の正規カリキュラムに導入
開発したモデル・カリキュラムを、専門課程調理師科2年制の実技教科の調理実習に導入・実証する。
 - ・開発したモデル・カリキュラム基準、達成度評価の実証を検討
正規カリキュラムの導入に伴い、開発した達成度評価基準に基づき実際の評価実施からその妥当性を検証する。
 - ・第三者（企業）による評価システムを検討
企業連携により現場の実務者による達成度評価を試行する。
- 学習活動から就業・キャリアアップ等へつながる支援機能
 - ・日本料理専門人材のキャリア段位制度を構築
業界団体と連携して中核的専門人材の業務レベル連動した関連する専門人材のキャリア段位制度を検討する。
 - ・業界関係者向け積上げ学習ユニット提供の具体化を検討
開発したモデル・カリキュラムを学習ユニット化し業界団体と連携して、在職者などの社会人へ「学び直し」の機会を提供できる仕組みを構築する。合わせて開発したeラーニング教材の活用も試行する。
 - ・履修証明等の具体的な認定の仕組みを構築
学習ユニットに対して履修証明を発行できる認定要件を検討する。
 - ・企業連携デュアルプログラムの構築
就業支援とミスマッチ対策としても実施している既存の企業における「校外研修」を見直し、開発したモデル・カリキュラム基準に準拠した現場における企業連携の内容・期間等の具体的なプログラムを再構築する。更に開発した達成度評価も連動させる。

(4) 第3職域プロジェクト

平成26年度「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進事業」
【医療・福祉・健康分野(食・栄養)職域プロジェクト】

【第3職域プロジェクト】

産学協働による 認定食育士制度の 構築及び実践

成果報告

 国際学院埼玉短期大学
KOKUSAI GAKUIN SAITAMA COLLEGE

1

本日の報告内容

1. 背景・目的
2. 実施体制と取組の概要
3. 本年度の成果
4. 今後の課題
5. 雑煮調査中間報告

1-1. 背景

国は、「食育基本法」、「食育推進基本計画」を制定し、**食育推進**

食育に対する関心、
朝食欠食の割合、
栄養バランスのとれた食事摂取等
改善・向上がみられていない状況

地域の
食関連産業

食の見識力と現場対応力を
備えた「**認定食育士**」

地域の
生産者・消費者

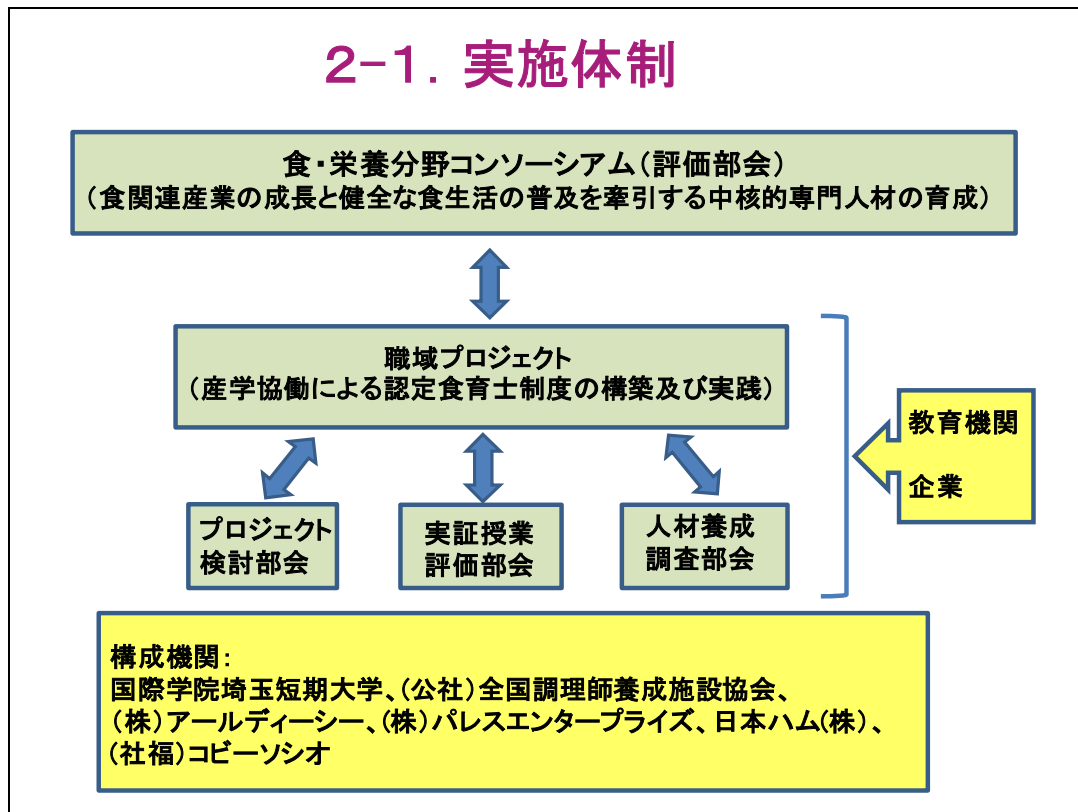
1-2. 目的

- ① 産学協働して、**食の見識力と現場対応力を備えた「認定食育士」養成プログラムの構築。**

食、及び食育課題を主体的に解決する知識、
技能、活力を身に付けた、
食関連産業のニーズに対応可能な人材の育成

- ② **認定団体を設立し、本プログラムで育成した食育士を登録・活用する中での食育推進。**
- ③ **学び直しの機会としてのキャリアの再形成を支援し、女性の社会進出の推進を図る。**

2-1. 実施体制



2-2. 取組の概要

1) アンケートの実施

<内容>

- ・企業の食育活動に関する実態の把握
- ・企業の食育活動に関する課題の把握
- ・企業の認定食育士モデルカリキュラム内容に関するニーズの把握

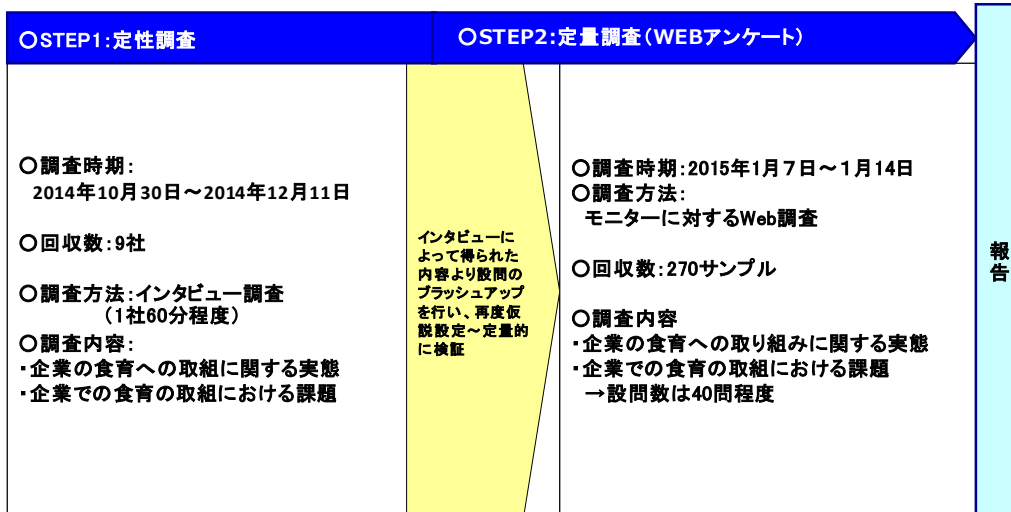
<方法>

- ・定性調査: 食育活動を実践している9社からヒアリングを実施。
- ・定量調査: アンケート委託企業に登録しているモニターから、270名の食育を実践している事業所勤務の方、食育関連有資格者等を抽出し、本調査を実施。

調査対象者		詳細	定性調査	定量調査サンプル
1. 食関連産業にお勤めの方	食品製造業・農林水産	・食品メーカー等で食育に携わっている方	食品会社1社	34
	流通・小売・医薬品・化粧品	・スーパーやコンビニ等で食育に携わっている方	スーパー1社	31
	外食・中食（飲食店）	・食育に携わっている方	1社	35
2. 栄養教諭の配置のない小中学校の方		・小中学校はやや比率の高い共同調理場方式（給食センター）にお勤めの栄養士の方	小学校教員 1社	8
3. 保育園（自園で調理or委託業者）の方		・保育所は委託業者より自園で調理の方が現状多い。ただし今後委託業者の方が増える可能性があるため2つに分けて確認。	自園調理の園 1社 調理委託の園 1社	17 16
4. 介護、福祉施設にお勤めの方		・介護福祉施設の方<介護食用の給食等>	1社	16
5. 一般企業で食育関連の取組をされている方		・総務、人事部門等を想定（大企業の社員の健康管理等に携わっている方）（I列：CSR活動に携わっている方）	1社	33
6. 一般企業で食育関連制度や施設（食堂）を利用している方		・一般企業で食育関連制度や施設（食堂）を利用している方がどの程度役立っているのかニーズがどの程度あるのか確認する。	1社	42
7. 産休・育児中の社会人女性				38
合計			9社	270

調査の概要(進め方)

本調査は、下記ステップで実施した。



2) 認定食育士養成プログラムの構築

- ・モデルカリキュラムの検討・作成
食育教養ラーニング、食育実践ラーニング
- ・実証授業の実施
平成26年12月16日(火)、19日(金)
- ・教材の検討・開発(DVD作成・テキスト)
DVD:タイトル「食品の生産から食卓まで」

3. 本年度の成果

1) アンケートの実施

(1) 定性調査結果要約

A. 食育への取り組みに関する実態

現状の取り組みは総じて子ども向けの食育が中心であった。

- ① 食関連産業はCSR(企業の社会的責任)や企業イメージ向上を目的として子ども向けの食育イベントを開催している。
- ② 学校給食センターも家庭科や総合学習の時間を利用して食に関する特別授業を開催している。
子ども向けの食育はクイズ等を取り入れつつ、栄養素や栄養バランスについて楽しく学べる講義や、給食センター見学、買い物実習といった体験型の授業が、好評かつ効果的であるという意見が寄せられた。

③ 保育所や介護老人福祉施設は、生活に占める食の比重が高いことから、**食育の優先順位も高い傾向**にあった。

- ・ 保育所は野菜の栽培や給食の配膳係などを通じて、**日々の生活に食育の概念を導入**できているが、保護者(家庭の食事)の指導が課題であった。
- ・ 介護老人福祉施設は給食による栄養管理が中心ながら、**口腔ケアや選択食の導入等**による食欲増進の取り組みも見られた。

④ 一般企業は**従業員の健康増進を目的として**、社員食堂においてヘルシーメニューの提供やポスター等による各種啓蒙活動が行われていた。しかし、目下のところメタボリック・シンドローム対策が中心であり、**大人の食育という概念は浸透していなかった**。

B. 食育の取り組みにおける課題

- ・ **「人員・人材不足」が最も多く**、食育を推進できる人材が増えれば取り組みを強化したいという意見が多く、社内の職員への**「周知不足」**や従業員の**意識向上の欠如**もその結果といえる。
- ・ 一方、食育活動は**販促につながらない**、安全・衛生と比較して**緊急性が低い**等の問題点も挙げられた。

C. 認定食育士養成に関する実態

- ・ 認定食育士に関しては、**食育を推進できる専門的な人材として配置するメリットが高いと考えられている。**
- ・ 一方では、**栄養教諭や栄養士といった既存の有資格者との違いや、両者の併用を疑問視する意見**もあった。
- ・ この他に、**一般従業員のスキルアップを目的として認定食育士制度を利用したいという意見も寄せられた。**
- ・ 認定食育士モデルカリキュラムについては「**プレゼンテーション・コミュニケーション能力開発実習**」や「**食育相談実習**」、「**食育教材作成**」といった実践的な内容を求める意見が多かった。

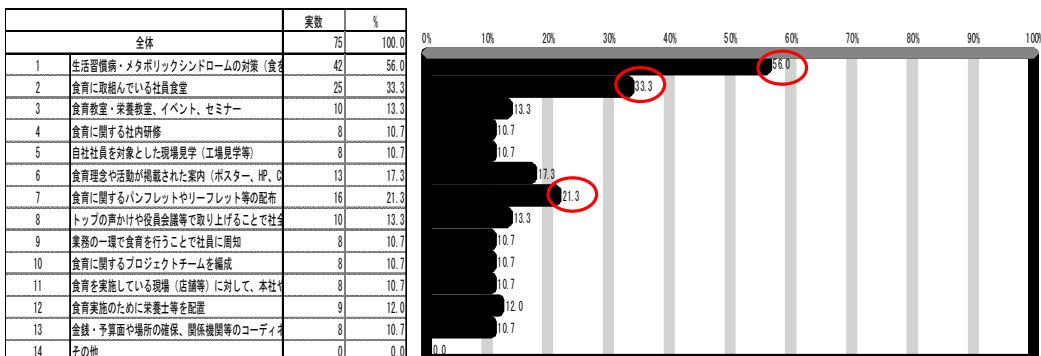
(2) 定量調査

調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(MA)B1. お勤め先では、「食育」に関してどのような取組をされていますか。

「生活習慣病・メタボリックシンドロームの対策(食を通じたもの)、栄養指導など」(56.0%)に集中。「食育に取り組んでいる社員食堂」(33.3%)、「食育に関するパンフレットやリーフレット等の配布」(21.3%)が続く。

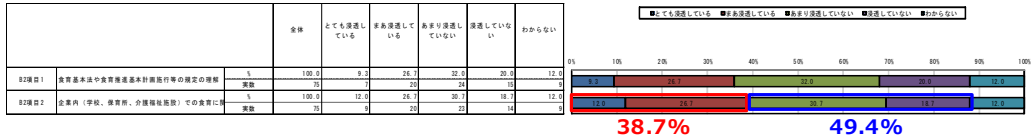


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(SA)B2. お勤め先では、「食育」に関する取組は浸透していますか。

食育に関する取組は、浸透している：約4割、浸透していない：約5割。



(MA)B3. お勤め先では、「食育」への取組によりどのような効果がありましたか。

「食べ物に関する知識向上」(38.7%)、「健康改善・増進・病気予防」(33.3%)が高く、「意識、意欲の向上」「社内コミュニケーションの円滑化」(24.0%)と続く。

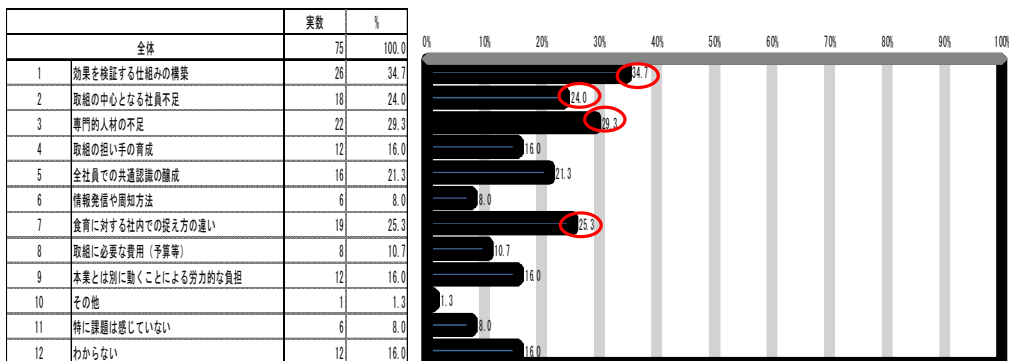


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(MA)B4. あなたのお勤め先での「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

「効果を検証する仕組みの構築」(34.7%)、「専門的人材の不足」(29.3%)、「食育に対する社内での捉え方の違い」(25.3%)、「取組の中心となる社員不足」(24.0%)が高い数値を示す。

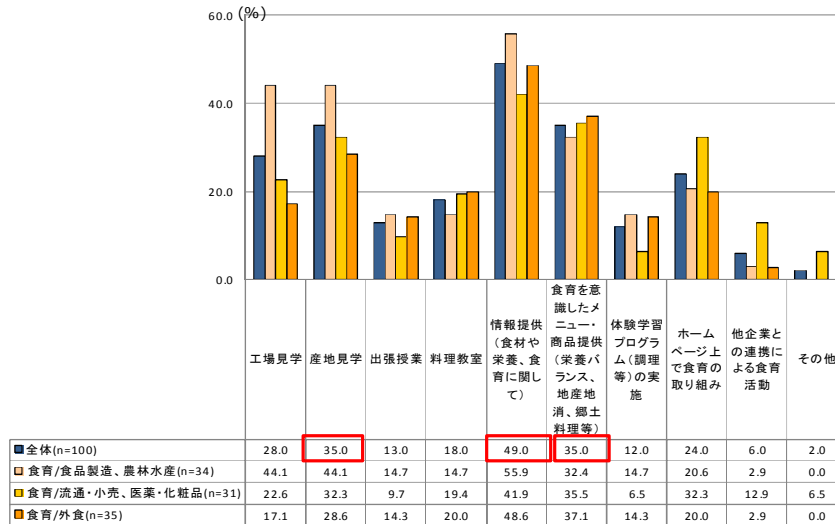


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(MA)C1-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けて、「食育」に関する取組はどのようなことをされていますか。

「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(49.0%)が最多。
「産地見学」「食育を意識したメニュー・商品提供」(35%)が続く。

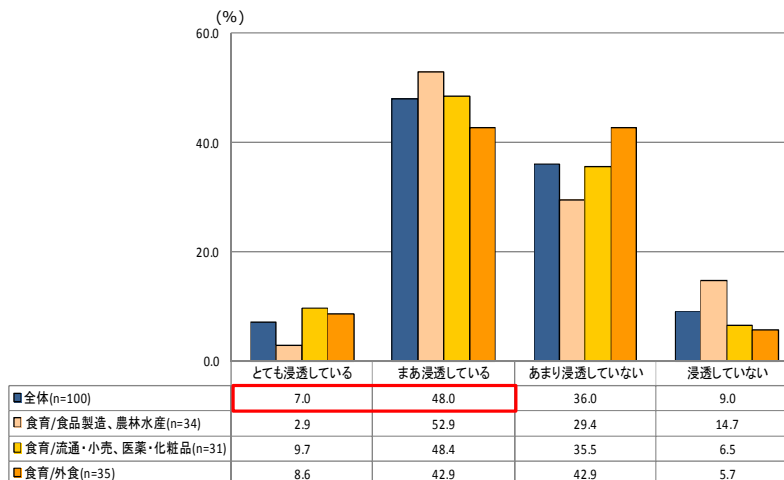


調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

(SA)C2-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けた自社の「食育」への取組は浸透していると思いますか。

消費者等に向けた食育への取組の浸透率は55.0%。
<「とても浸透している」(7.0%)、「まあ浸透している」(48.0%)>
⇒「外食」では、浸透していないとの比率は約50%で他に比べ浸透率が低い。



調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

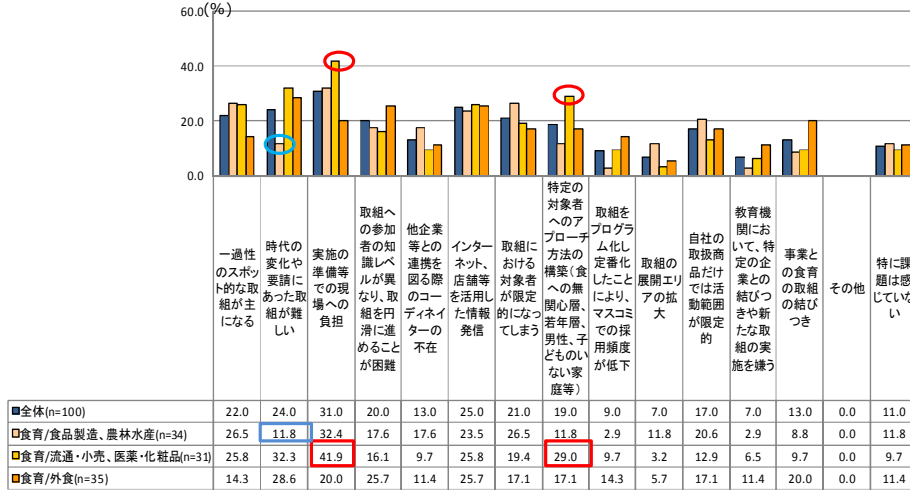
(MA)C3-1. 商品を購入(利用)する消費者等に向けた「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

全体的に課題の幅は広い。

流通・小売、医薬・化粧品では「実施の準備等での現場への負担」(41.9%)、

「特定の対象者へのアプローチ方法の構築」(29.0%)が高く、

食品製造、農林水産では「時代の変化や要請にあった取組が難しい」(11.8%)が低い。



調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/食関連産業の方(n=100)

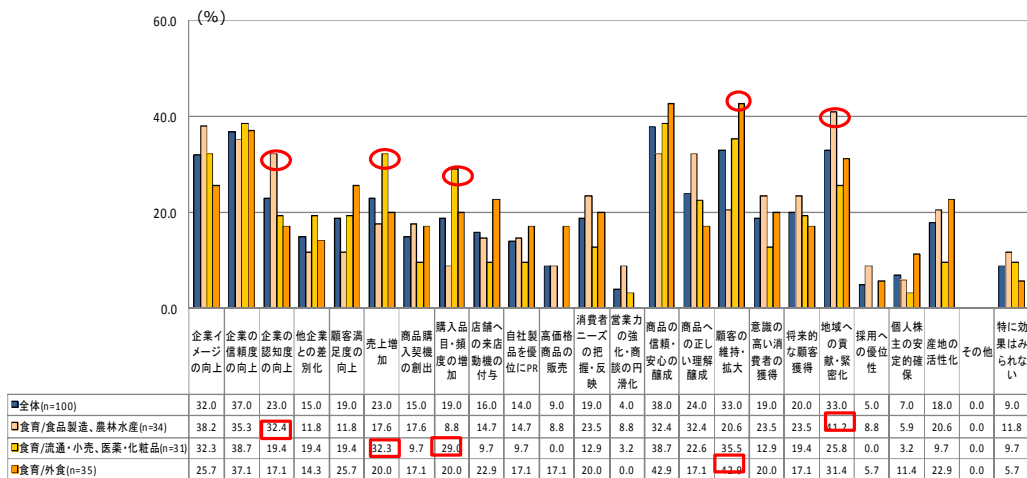
(MA)C4-1. 「食育」への取組により、社外からの効果はどのようなものがありますか。

食品製造、農林水産では、「企業の信頼度の向上」(32.4%)、「地域への貢献・緊密化」(41.2%)

流通・小売、医薬・化粧品では「売上増加」(32.3%)、「購入品目・頻度の増加」(29.0%)

外食では「顧客の維持・拡大」(42.9%)

が他と比較して高い。



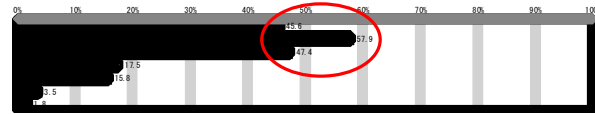
調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/小中学校向給食センターの栄養士/自園給食調理の幼稚園・保育園/給食業務外部委託の幼稚園・保育園/介護・福祉施設の方(n=57)

(MA)C1-2. 生徒・児童・園児や施設利用者およびその保護者に向けて、「食育」に関する取組はどのようなことをされていますか。

「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(57.9%)、
 「食育を意識した献立(栄養バランス、地産地消、郷土料理等)」(47.4%)、
 「学校、幼稚園・保育園、施設内の見学会」(45.6%)に集中。

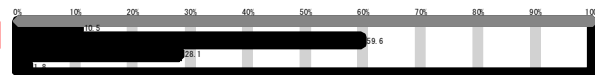
	実数	%
全体	57	100.0
1 学校、幼稚園・保育園、施設内の見学会	26	45.6
2 情報提供(食材や栄養、食育に関して)	33	57.9
3 食育を意識した献立(栄養バランス、地産地消、郷土料理)	27	47.4
4 体験学習プログラムの実施	10	17.5
5 学生・利用者等に対して行っている食育内容の公開	9	15.8
6 他企業との連携による食育活動	2	3.5
7 その他	1	1.8



(SA)C2-2. 学生・利用者等に向けた「食育」への取組は浸透していると思いますか。

学生・利用者等に向けた食育への取組の浸透率は70.1%。
 <「とても浸透している」(10.5%)、「まあ浸透している」(59.6%)>

	実数	%
全体	57	100.0
1 とても浸透している	6	10.5
2 まあ浸透している	34	59.6
3 まあ浸透していない	16	28.1
4 浸透していない	1	1.8



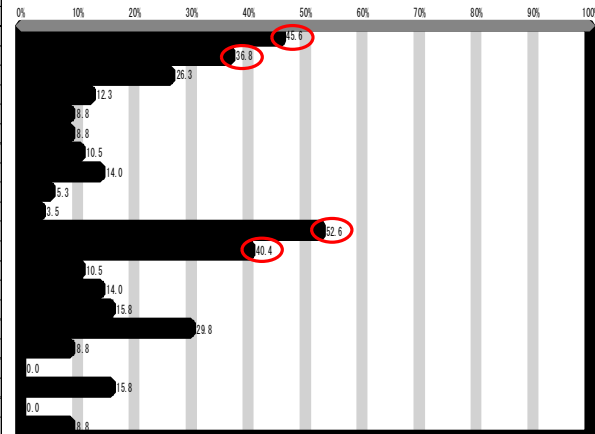
調査結果(1) 企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/小中学校向給食センターの栄養士/自園給食調理の幼稚園・保育園/給食業務外部委託の幼稚園・保育園/介護・福祉施設の方(n=57)

(MA)C4-2. 「食育」への取組により、外部からの効果はどのようなものがありますか。

「給食の信頼・安心の醸成」(52.6%)、
 「学校・保育園・介護福祉施設等のイメージの向上」(45.6%)、
 「給食への正しい理解醸成(40.4%)」、
 「学校・保育園・介護福祉施設等の信頼度の向上」(36.8%)が主な効果として高くあげられる。

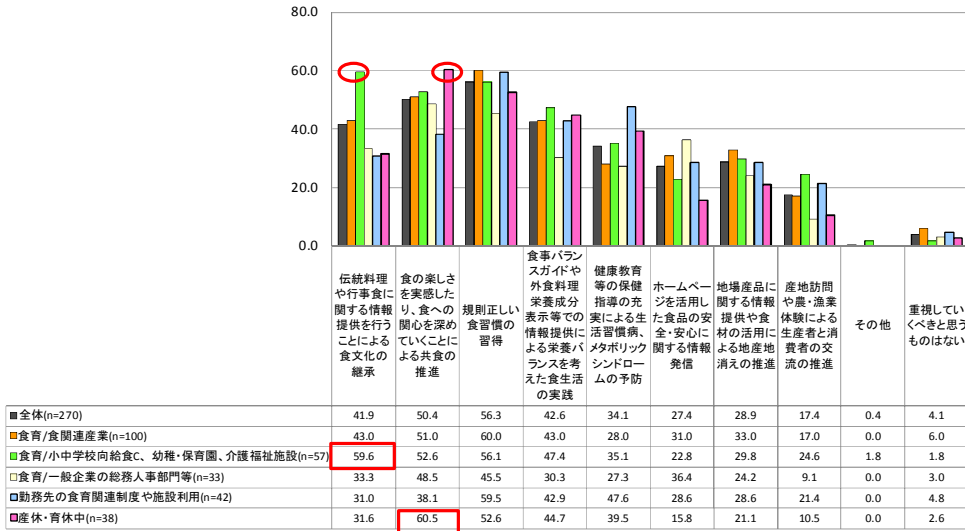
	実数	%
全体	57	100.0
1 学校・保育園・介護福祉施設等のイメージの向上	26	45.6
2 学校・保育園・介護福祉施設等の信頼度の向上	21	36.8
3 学校・保育園・介護福祉施設等の認知度の向上	15	26.3
4 他の学校・保育園・介護福祉施設等との差別化	7	12.3
5 学生・利用者等の満足度の向上	6	10.5
6 売上増加	5	8.8
7 問合せ数や見学者の増加	6	10.5
8 サービスを単位に限	8	14.0
9 学生・利用者等のニーズの把握・反映	3	5.3
10 営業力の強化・商談の円滑化	2	3.5
11 給食の信頼・安心の醸成	30	52.6
12 給食への正しい理解醸成	23	40.4
13 学生・利用者等の維持・拡大	6	10.5
14 意欲の高い学生・利用者等の獲得	8	14.0
15 将来的な学生・利用者等獲得	9	15.8
16 地域への貢献・緊密化	17	29.8
17 職員採用への優位性	5	8.8
18 個人株主の安定的確保	0	0.0
19 産地の活性化	9	15.8
20 その他	0	0.0
21 特に効果はみられない	5	8.8



調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)A13. 「食育」の推進に際して、一般的に企業は今後何を重視していくべきだと思いますか。

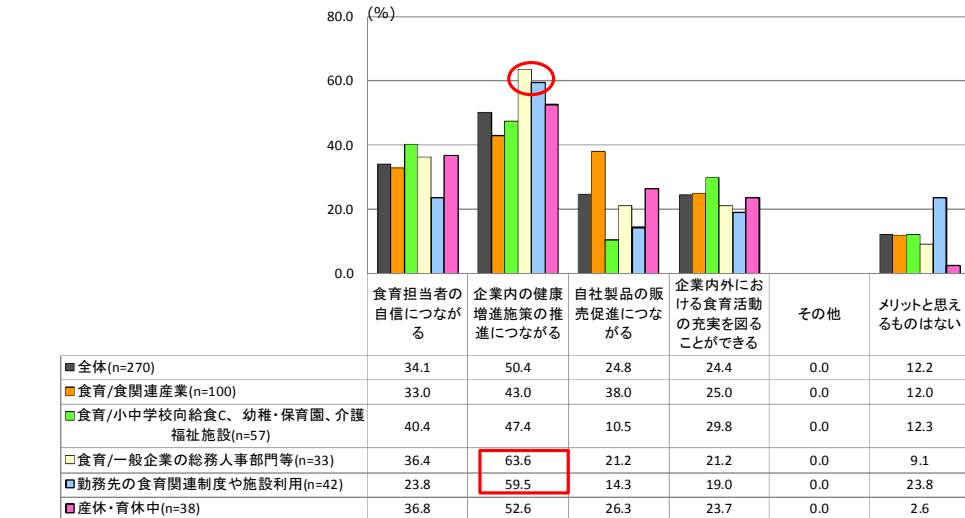
「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育園、介護福祉施設」の方で「伝統料理や行事食に関する情報提供を行うことによる食文化の継承」、
「産休・育休中」の方で「食の楽しさを実感したり食への関心を深めていくことによる共食の推進」が高い。



調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)E1. 上記のような『食育士』を企業に配置すると、以下のようなメリットがあると考えられています。あなたが必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

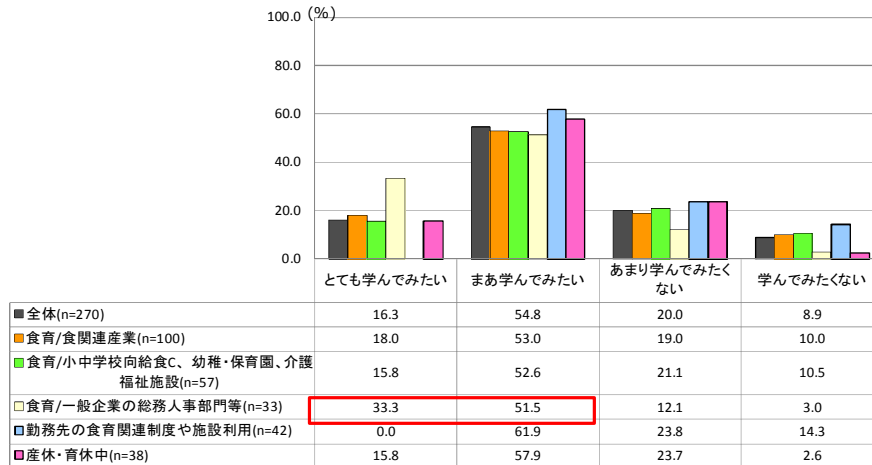
「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用者」で「企業内の健康推進施策の推進につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い。



調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(SA)E2. 上記のような『食育士』養成プログラムを学んでみたいと思いますか。

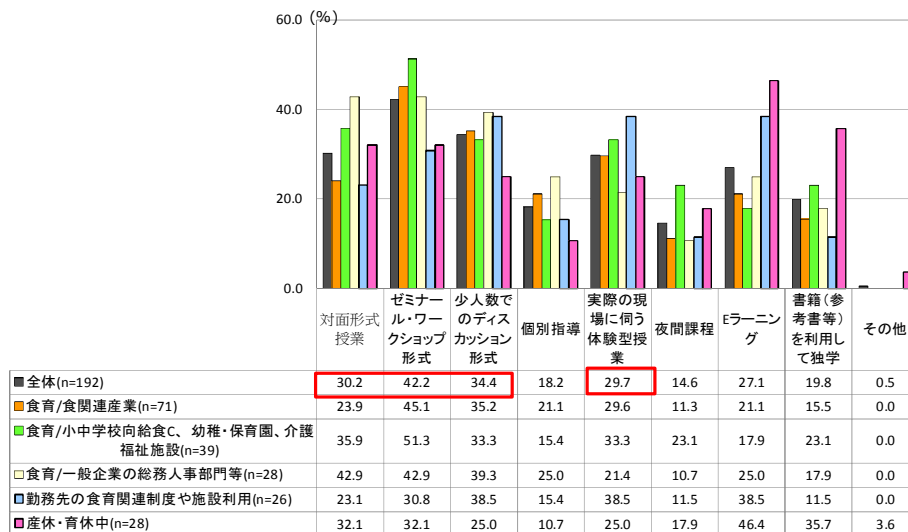
全体的に、約7割の方が食育士養成プログラムの学習意向があり高い傾向を示した。特に、「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」で食育士養成プログラムの学習意向が84.8%で高かった。<「とても学んでみたい」(33.3%)、「まあ学んでみたい」(51.5%)>



調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E3. 『食育士』養成プログラムを学ぶ際に、どのような受講形態だとよいと思いますか。

全体では、「ゼミナール・ワークショップ形式」(42.2%)、「少人数でのディスカッション形式」(34.4%)、「対面形式授業」(30.2%)、「実際の現場に伺う体験型授業」(29.7%)の順に高い。

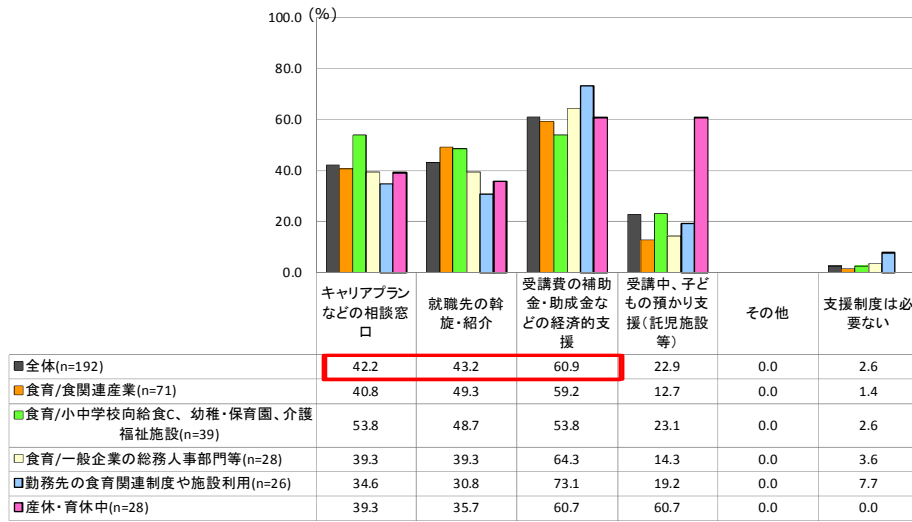


「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E4. 『食育士』養成プログラムを学ぶ際に、どのような支援制度があるとよいと思いますか。

「受講費支援」「就職先斡旋紹介」「キャリアプランなどの相談窓口」が求められる。

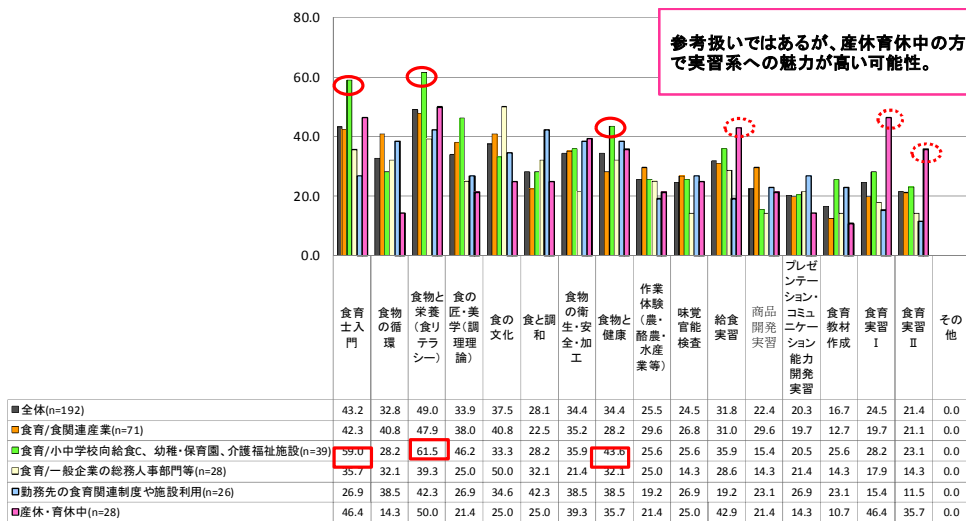


「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E5. 『食育士』養成プログラムのカリキュラムが以下だった場合、どの科目に魅力を感じますか。

「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育園、介護福祉施設」の方では、「食育士入門」「食物と栄養(食リテラシー)」「食物と健康」への魅力が高い。

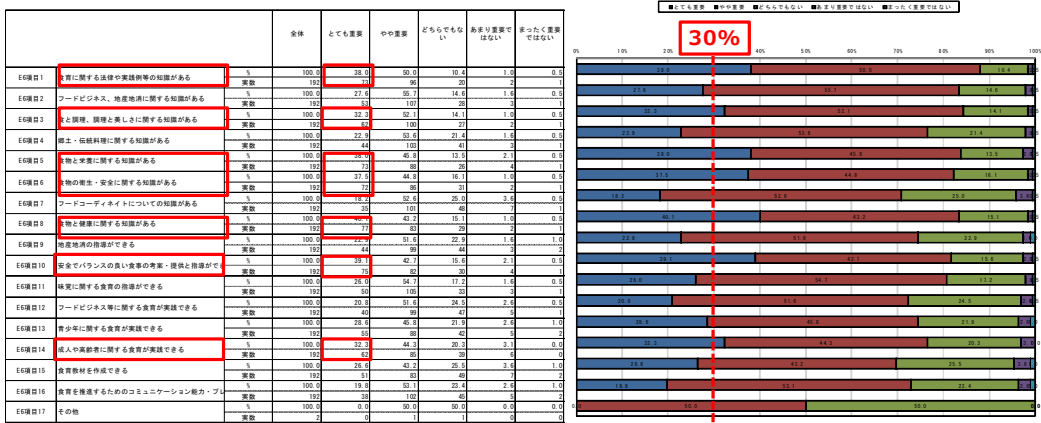


「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(SA)E6. 「認定食育士」の達成度評価基準(資格を与えてもよいか判断する基準)について、以下の内容においてそれぞれどのくらい重要だと思いますか。

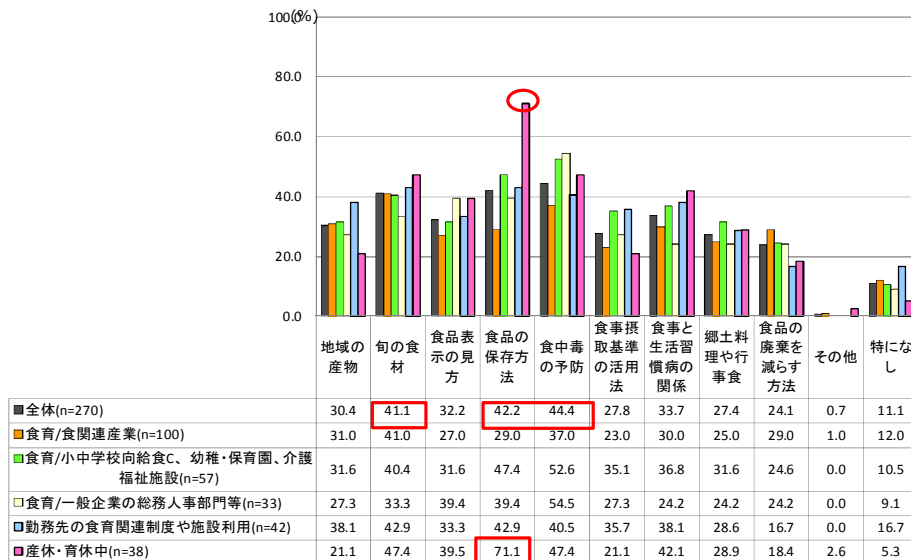
- 「とても重要」との回答が3割を超えたのは下記。
 「食育に関する法律や実践例等の知識がある」「食と調理、調理と美しさに関する知識がある」
 「食物と栄養に関する知識がある」「食物の衛生・安全に関する知識がある」
 「食物と健康に関する知識がある」「安全でバランスの良い食事の考案・提供と指導ができる」
 「成人や高齢者に関する食育が実践できる」。



調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E7. 食関連スキルで、今後身につけたいものを教えてください。

全体では、「食中毒の予防」(44.4%)、「食品の保存方法」(42.2%)、「旬の食材」(41.1%)が三大理由で高かった。
 「産休・育休中」の方では「食品の保存方法」が70%を超え、高い特徴がみられた。



(3) 定量調査結果要約

A. 企業の食育活動に関する実態

<一般企業>

- ・**食育活動内容は**、「生活習慣病・メタボリックシンドロームの対策(食を通じたもの)、栄養指導など」(56.0%)に集中している。「食育に取り組んでいる社員食堂」(33.3%)、「食育に関するパンフレットやリーフレット等の配布」(21.3%)が続く。
- ・**食育活動の浸透率は**、浸透している:約4割、浸透していない:約5割。
- ・**食育のメリット**は「食べ物に関する知識向上」が38.7%、「健康改善・増進・病気予防」が33.3%と高く、「意識、意欲の向上」、「社内コミュニケーションの円滑化」が24.0%と続く。

<食関連企業>

- ・**消費者向け食育活動**は、「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(49.0%)が最多で、「産地見学」・「食育を意識したメニュー・商品提供」(35%)が続く。
- ・**消費者等に向けた食育活動の浸透率は**全体で55.0%(「とても浸透している」(7.0%)、「まあ浸透している」(48.0%))。一方、「外食」では、「浸透していない」との比率は約50%で他に比べ浸透率が低い。
- ・**食育のメリット**は食品製造、農林水産では、「企業の信頼度の向上」(32.4%)、「地域への貢献・緊密化」(41.2%)、流通・小売、医薬・化粧品では「売上増加」(32.3%)、「購入品目・頻度の増加」(29.0%)。外食では「顧客の維持・拡大」(42.9%)が、他と比較して高い。

＜食育に携わる企業(学校給食センター、保育所、病院)＞

- ・**食育活動内容は**、「情報提供(食材や栄養、食育に関して)」(57.9%)、「食育を意識した献立(栄養バランス、地産地消、郷土料理等)」(47.4%)、「学校、幼稚園・保育園、施設内の見学会」(45.6%)に集中。
- ・**学生・利用者等に向けた食育への取組の浸透率は**70.1%。「とても浸透している」(10.5%)、「まあ浸透している」(59.6%)
- ・**食育のメリットは**、「給食の信頼・安心の醸成」(52.6%)、「学校・保育園・介護福祉施設等のイメージの向上」(45.6%)、「給食への正しい理解醸成」(40.4%)、「学校・保育園・介護福祉施設等の信頼度の向上」(36.8%)が主な効果として高くあげられる。

B. 食育活動に関する課題

＜一般企業＞

- ・「効果を検証する仕組みの構築」(34.7%)、**「専門的人材の不足」(29.3%)**、**「食育に対する社内での捉え方の違い」(25.3%)**、**「取組の中心となる社員不足」(24.0%)**が高い数値を示す。

＜食関連企業＞

- ・**全体的に課題の幅は広い。**
流通・小売、医薬・化粧品では：
「実施の準備等での現場への負担」(41.9%)、
「特定の対象者へのアプローチ方法の構築」(29.0%)が高い。
食品製造、農林水産では：
「時代の変化や要請にあった取組が難しい」(11.8%)が低い。

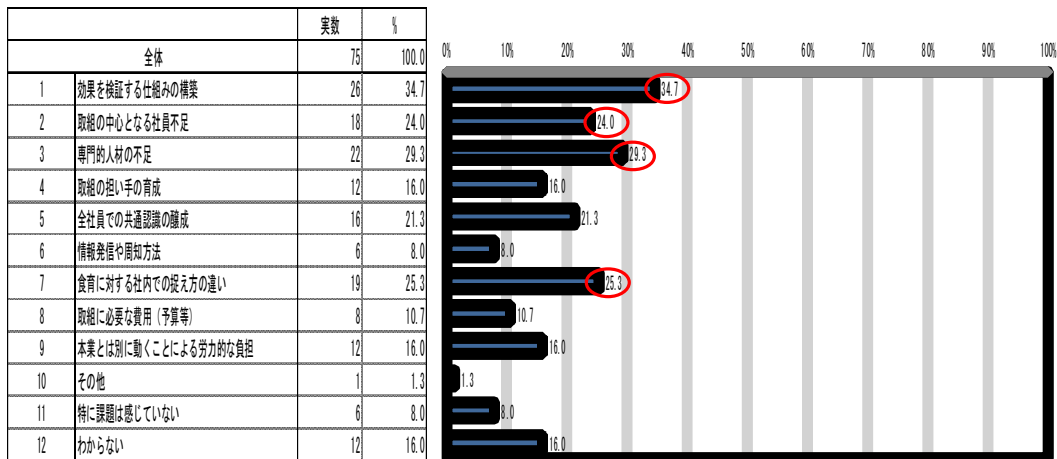
調査結果(1)

企業(食関連産業、保育所、病院等)における食育活動の実態と課題を把握する。

食育に携わる/一般企業総務人事部門、勤務先の食育関連制度や施設利用者(n=75)

(MA)B4. あなたのお勤め先での「食育」への取組において、どのような点に課題を感じていますか。

「効果を検証する仕組みの構築」(34.7%)、「専門的人材の不足」(29.3%)、「食育に対する社内での捉え方の違い」(25.3%)、「取組の中心となる社員不足」(24.0%)が高い数値を示す。



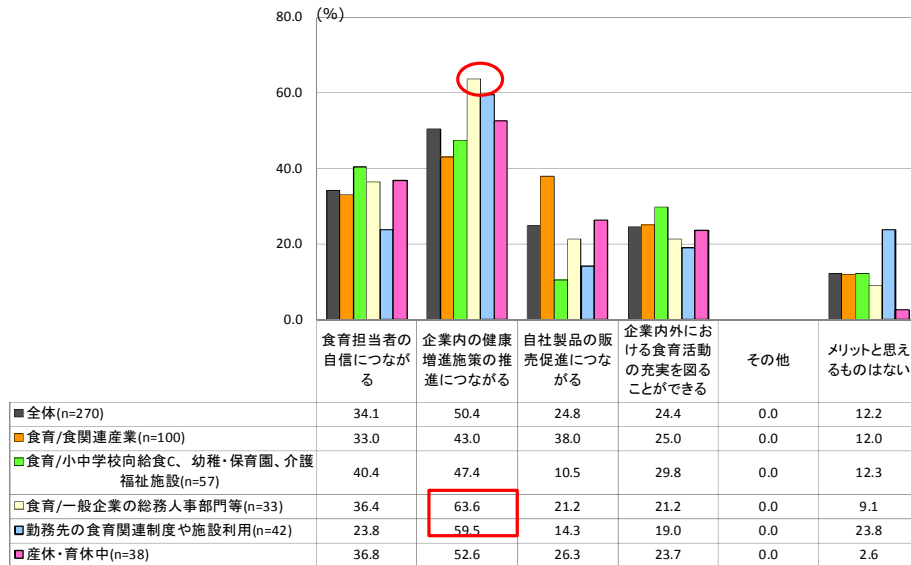
C. 企業の認定食育士モデルカリキュラムに関するニーズ

- 食育で重視する点は、**
「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育所、介護福祉施設」:「**伝統料理や行事食に関する情報提供**を行うことによる食文化の継承」。
「産休・育休中」の方:「**食の楽しさを実感したり食への関心を深めることによる共食の推進**」が高い。
- 認定食育士の配置によるメリット:**
「企業内の健康推進施策の推進につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い。

調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(MA)E1. 上記のような『食育士』を企業に配置すると、以下のようなメリットがあると考えられています。あなたが以下の中でメリットと思えるものは何ですか。

「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用者」で「企業内の健康推進施策の推進につながる」にメリットを感じている方が約60%で高い。



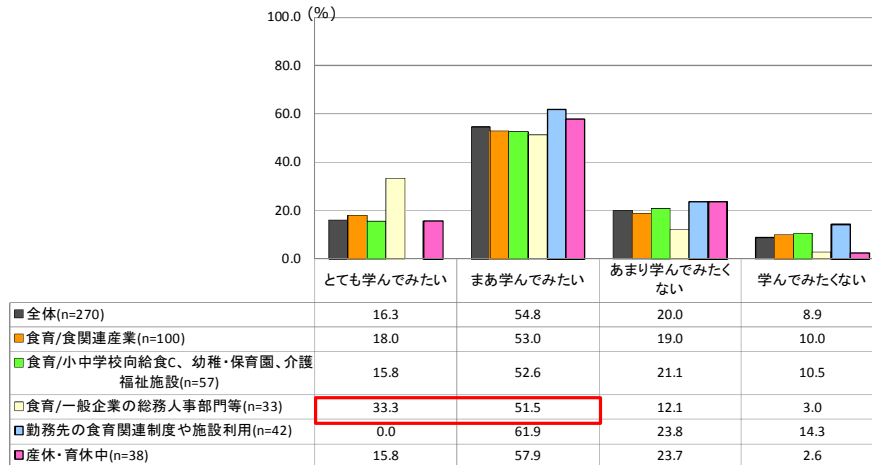
<認定食育士養成モデルカリキュラム>

- ・全体的に、約7割の方が**認定食育士養成への学習意向が高い傾向**を示した。(「とても学んでみたい」(33.3%)、「まあ学んでみたい」(51.5%))
- ・**受講形態に関し**、全体で「ゼミナール・ワークショップ形式」(42.2%)、「少人数でのディスカッション形式」(34.4%)、「対面形式授業」(30.2%)、「実際の現場に伺う体験型授業」(29.7%)の順に高い。
- ・**学習するための支援は**、「受講費支援」「就職先斡旋紹介」「キャリアプランなどの相談窓口」が求められる。
- ・**モデルカリキュラム内容は**、「食育に携わる小・中学校給食センター、幼稚・保育所、介護福祉施設の方では、「食育士入門」「食物と栄養(食リテラシー)」「食物と健康」への魅力が高い。

調査結果(2) 企業において食育士やそれに準ずる知識を持った人材が必要とされるか、必要とされる場合具体的にどのような人材であるかを確認する。

(SA)E2. 上記のような『食育士』養成プログラムを学んでみたいと思いますか。

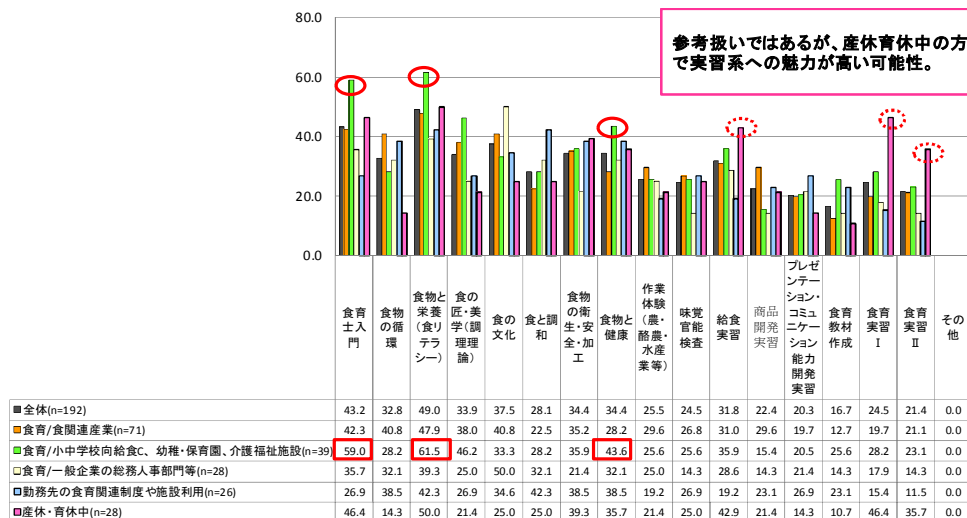
全体的に、約7割の方が食育士養成プログラムの学習意向があり高い傾向を示した。特に、「食育に携わる一般企業の総務人事部門等」で食育士養成プログラムの学習意向が84.8%で高かった。<「とても学んでみたい」(33.3%)、「まあ学んでみたい」(51.5%)>



調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E5. 『食育士』養成プログラムのカリキュラムが以下だった場合、どの科目に魅力を感じますか。

「食育に携わる小中学校向給食センター、幼稚・保育園、介護福祉施設」の方では、「食育士入門」「食物と栄養(食リテラシー)」「食物と健康」への魅力が高い。



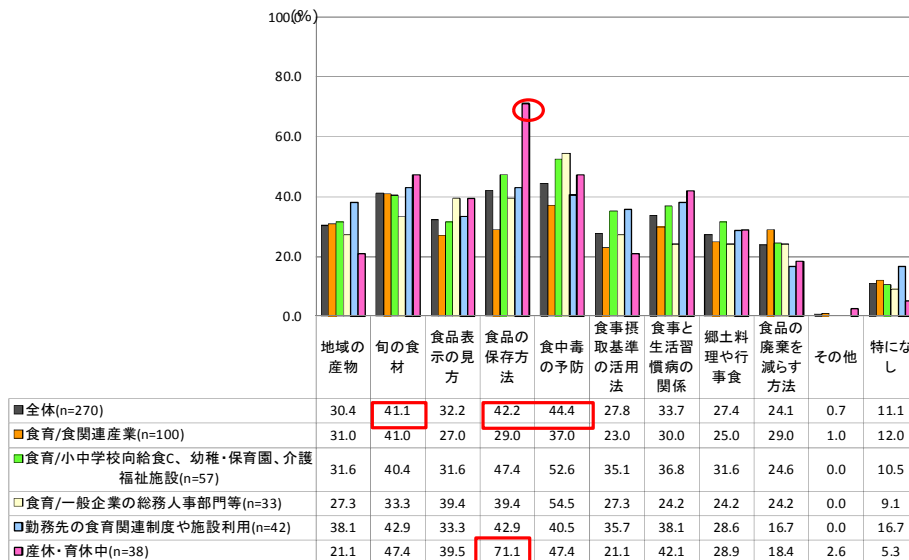
「食育/一般企業の総務人事部門等」「勤務先の食育関連制度や施設利用」「産休・育休中」はサンプル数が少ないため参考扱い

- ・認定食育士養成には「とても重要」との回答が3割を超えた観点は、
 「食育に関する法律や実践例等の知識がある」、
 「食と調理、調理と美しさに関する知識がある」、
 「食物と栄養に関する知識がある」、
 「食物の衛生・安全に関する知識がある」、
 「食物と健康に関する知識がある」、
 「安全でバランスの良い食事の考案・提供と指導ができる」、
 「成人や高齢者に関する食育が実践できる」。
- ・今後身に付けたい知識等、
 全体では、「食中毒の予防」(44.4%)、
 「食品の保存方法」(42.2%)、
 「旬の食材」(41.1%)が3大知識で高かった。
 「産休・育休中」の方では「食品の保存方法」が70%を超え、
 高い特徴がみられた。

調査結果(3) 食育士養成プログラム(カリキュラム、教材)作りに向け、
食育士育成のために求められる点は何か(情報等)を確認する。

(MA)E7. 食関連スキルで、今後身に付けたいものを教えてください。

全体では、「食中毒の予防」(44.4%)、「食品の保存方法」(42.2%)、
「旬の食材」(41.1%)が三大理由で高かった。
「産休・育休中」の方では「食品の保存方法」が70%を超え、高い特徴がみられた。



(4) アンケート調査(定性・定量)まとめ

- ・食育活動の把握
各企業で子ども向け、メタボ対策として、栄養・食材の情報提供等について実施されている。大人の食育という概念は浸透していない。
- ・食育活動についての課題、
専門的人材不足、社員への食育に関する周知不足があげられていた。緊急性がない。
- ・食育活動によるメリット
企業(施設)の信頼度の向上、販売の拡大、地域貢献等があげられていた。

- ・認定食育士養成について
専門的人材として配置することは、食育を推進し、企業内の健康増進施策に繋がる。
一方、栄養士・管理栄養士といった既存の資格者との違いに疑問があった。
- ・認定食育士養成モデルカリキュラム
全体的に認定食育士養成への学習意向が高い。
定性調査では、「プレゼン能力」、「食育教材作成」、「食育相談実習」科目等、実践的な内容を求める傾向がみられた。
定量調査では、「食育士入門」、「食物と栄養(食リテラシー)」、「食物と健康」等の科目の関心度が高かった。産休中の女性からは、実習科目やEラーニング意向が高かった。

(5) 雑煮の調査

全国で最も**共通的な行事は正月**であり、それと結びついた**食の文化として「おせち」と「お雑煮」**がある。「おせち」の地域的な差はみられるものの伝統的な「おせち」料理に大差は見られない。

「お雑煮」は地域による特徴が顕著であり、その実態調査は地域を限定したものが多く、**全国的な調査は少ない**。そこで、違いが顕著で地方の独自性がある「お雑煮」を調査研究することにより、体系的な行事食の教育資料を整備し、**和食の伝統継承**になる。

2) 認定食育士養成プログラムの構築

(1) モデルカリキュラム

① 食育教養ラーニング：11コマ 8回 (1コマ90分)

	科目名	コマ数	項目
1	食育士入門(専門職へのモチベーション)	1	食育とは、食育基本法、食育の環、市町村食育推進計画、食育士とは
2	食物の循環	1	食物のネットワーク、フードビジネス(農林水産業、流通業、市場・食品加工場)、地産地消
3	食物と栄養(食リテラシー)	2	食物と栄養、食事と栄養、生涯にわたる食、身体の発育
4	食の匠・美学(調理理論)	2	食と調理、調理と美しさ(盛り付け、色彩、器、箸)、郷土・伝統料理(雑煮)
5	食の文化	1	和食の文化・歴史、食や食環境への感謝、
6	食の調和	1	フードコーディネーター、食の伝承、もてなし、テーブルアレンジメント、食事作法
7	食物の衛生・安全・加工	2	食中毒予防、食品表示、食品加工
8	食物と健康	1	食生活指針、運動指針、休養指針
	試験		食育教養のレポート

②食育実践ラーニング:21コマ 8回 (1コマ90分)

	科目名	コマ数	項目
1	作業体験(農・酪農・水産業等)	4	地域の特産物、地産地消、体験発表、指導法討議
2	味覚官能検査	2	味覚テスト、食感テスト、
3	給食実習	4	給食経営・管理(献立作成、衛生管理、調理技術、地産地消)
4	商品開発実習	3	アイデア商品開発、フードビジネス(食品産業)、販売ネットワーク
5	プレゼンテーション・コミュニケーション能力開発実習	2	地域のイベント(季節のお祭り、農業祭、文化祭)に参加・発表、コミュニケーション技法・食育指導法
6	食育教材作成	2	「かるた」、「すごろく」、「紙芝居」、フードモデルなど食育教材作成、教材利用の食育指導法
7	食育実習Ⅰ	2	各世代別食育ロールプレイ(乳・幼児期、学童期、思春期)
8	食育実習Ⅱ	2	各世代別食育ロールプレイ(成人期、母性栄養、高齢期)
	試験		作成した食育実践プログラムによる模擬食育テスト

(2)「認定食育士」達成度評価基準

「食育教養ラーニング」

1. 食育に関する法律や実践例を列挙できる。
2. フードビジネス、地産地消に関して説明できる。
3. 食と調理、調理と美しさに関して説明できる。
4. 郷土・伝統料理を列挙できる。
5. 食物と栄養に関して説明できる。
6. 食物の衛生・安全に関して説明できる。
7. 栄養バランスについて説明できる。
8. 食物と健康に関して説明できる。

「食育実践ラーニング」

1. 地域の特産物について説明できる。
2. 給食に関して説明できる。
3. 味覚に関して説明できる。
4. フードビジネスに関して説明できる。
5. 世代別の食育に関して比較できる。
6. バランスのよい食事を考案できる。
7. 食育教材を作成できる。
8. 食育を推進するための計画を立案できる。
9. 食育士としての倫理に基づき行動できる。

(※達成度は5段階で評価する)

(3) 実証授業の実施

「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」
実証授業

1. 実施日 平成26年12月16日(火)、19日(金)

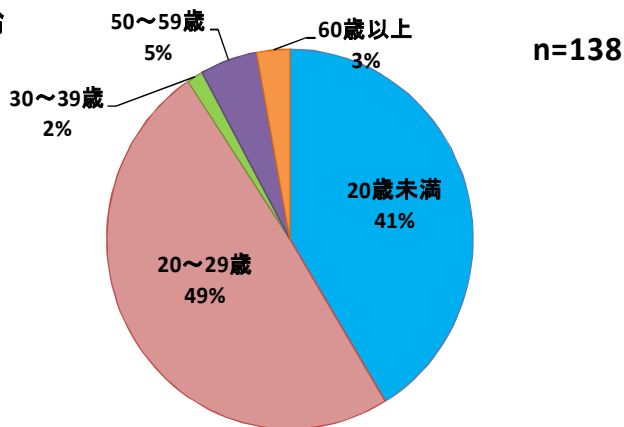
2. 会場 国際学院埼玉短期大学

テュートリアルルームⅠ・Ⅲ(4F)、第3・4調理実習室(1F)、第2学生ホール(1F)

		12/16(火)	12/19(金)
	8:50 ~ 9:00	オリエンテーション (テュートリアルルームⅢ)	オリエンテーション (第3調理実習室)
1	9:00 ~ 10:30	「食物の衛生・安全・加工」 講師：斉藤守弘 (埼玉県食肉衛生検査センター 精密検査担当部長) (テュートリアルルームⅢ)	「食の匠・美学」 (調理と美しさ) 講師：畑野 浩 (鉄板・懐石 くら馬 料理長) (第3調理実習室)
2	10:40 ~ 12:10	「食物の衛生・安全・加工」 講師：斉藤守弘 (埼玉県食肉衛生検査センター 精密検査担当部長) (テュートリアルルームⅢ)	「食物の循環」(地産地消) 講師：福田裕子 (さいたまヨーロッパ野菜研究会) (さいたま市産業創造財団) (テュートリアルルームⅠ)
	12:10 ~ 13:00	昼食・休憩 (第2学生ホール)	昼食・休憩 (第2学生ホール)
3	13:00 ~ 14:30	「調理実習」(地産地消) (フッシュ・ド・ノエル) 講師：武藤 隆 (国際学院埼玉短期大学製菓製パン コース設置準備室長) (第4調理実習室)	「食の調和」 講師：川島弥生 (ベジフルフローラル アカデミー代表) (テュートリアルルームⅠ)
4	14:40 ~ 16:10	「調理演習」(地産地消) (フッシュ・ド・ノエル) 講師：武藤 隆 (国際学院埼玉短期大学 製菓製パンコース設置準備室長) (第4調理実習室)	「食の文化」 (食の文化・歴史) 講師：大越光雄 (国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科長補佐) (テュートリアルルームⅠ)

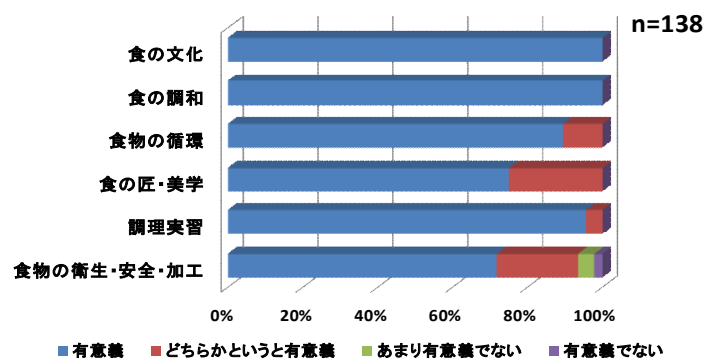
(4) 実証授業後アンケート結果

①参加者年齢



	20歳未満	20~29歳	30~39歳	40~49歳	50~59歳	60歳以上	合計
食物の衛生・安全・加工1	7	13	0	0	0	0	20
食物の衛生・安全・加工2	5	17	1	0	2	1	26
調理実習	9	10	1	0	2	1	23
食の匠・美学	6	10	0	0	0	0	16
食物の循環	7	11	0	0	1	0	19
食の調和	17	0	0	0	1	0	18
食の文化	6	7	0	0	1	2	16
計	57	68	2	0	7	4	138

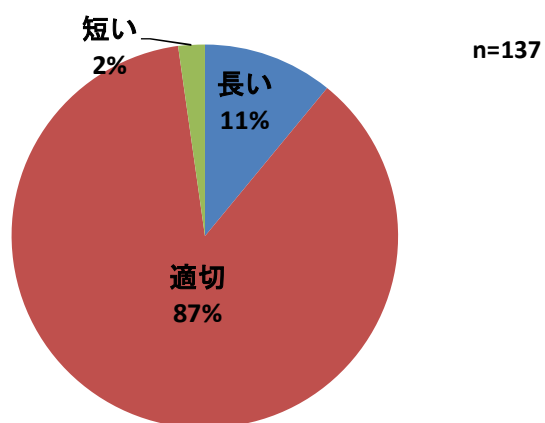
② 授業内容



	有意義	どちらかという と有意義	あまり有意義 でない	有意義でない	合計
食物の衛生・安全・加工	33	10	2	1	46
調理実習	22	1	0	0	23
食の匠・美学	12	4	0	0	16
食物の循環	17	2	0	0	19
食の調和	18	0	0	0	18
食の文化	16	0	0	0	16
計	118	17	2	1	138

3

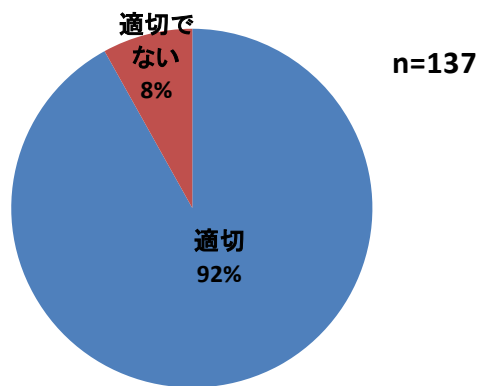
③ 授業時間



	長い	適切	短い	合計
食物の衛生・安全・加工	10	34	1	45
調理実習	0	23	0	23
食の匠・美学	2	14	0	16
食物の循環	1	18	0	19
食の調和	0	17	1	18
食の文化	2	13	1	16
計	15	119	3	137

4

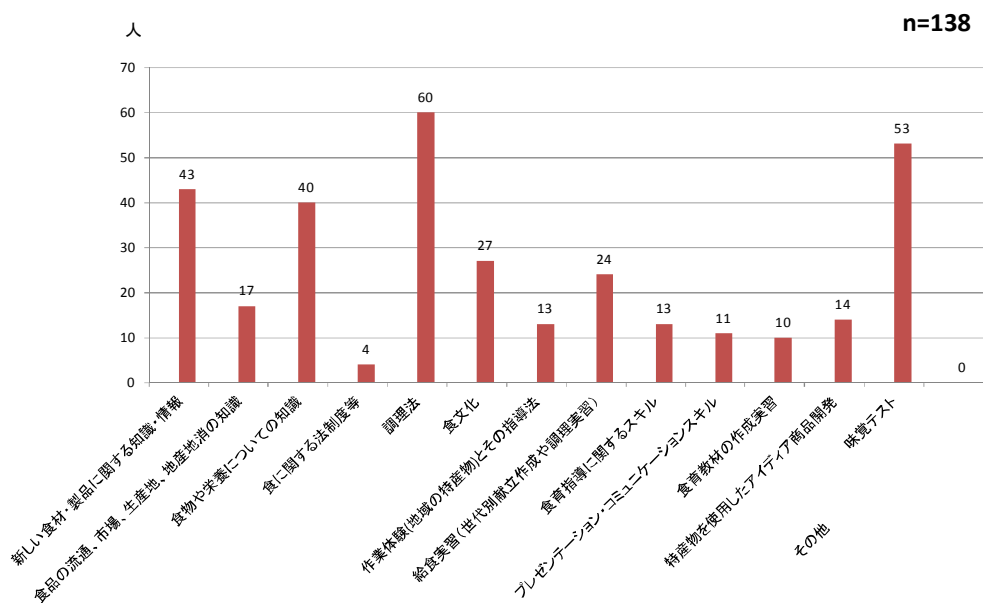
④ 会場



	適切	適切でない	合計
食物の衛生・安全・加工	42	3	45
調理実習	23	0	23
食の匠・美学	9	7	16
食物の循環	18	1	19
食の調和	18	0	18
食の文化	16	0	16
計	126	11	137

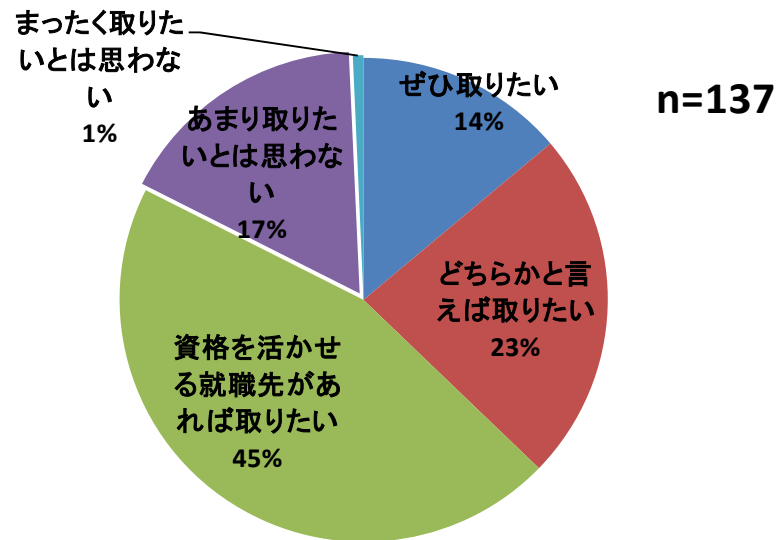
5

⑤ 今後受講したい授業内容(複数回答)



6

⑥「認定食育士」資格の取得希望



7

(5) 実証授業後アンケートまとめ

①参加者年齢

20歳代・未満の参加者が多かったが、各科目平均的な参加者人数であった。今後は、年代層の検討が必要となる。

②授業内容

各科目「有意義」、「どちらかというと有意義」との回答が多かった。

③授業時間

各授業とも「適切」の回答が多く、90分の時間設定は適切と考える。

④会場は「適切」が多く、今後も継続が可能ではないかと考える。

⑤今後受講したい授業

「調理法」、「味覚テスト」、「新しい食材・製品に関する知識・情報」、「食物や栄養についての知識」、などの要望が高かった。

⑥「認定食育士」資格の取得希望

「資格を活かせる就職先があれば取りたい」が最高に多く、順に「どちらかと言えば取りたい」、「ぜひ取りたい」となっており、取得希望者が多かった。

(6)教材の検討・開発(DVD作成・テキスト)

- ・DVDの開発・作成

「食育教養ラーニング」の地産地消科目も踏まえ、「食育実践ラーニング」の体験実習科目の導入教材として考えた。在宅での学習にも役立つ可能性がある。

- ・DVDタイトル「食品の生産から食卓まで」:

鳥肉の生産から、家庭に届くまでの過程について、親鳥の卵からひよこが生まれ、若鶏に成長し、生産場所から食品工場に運ばれて、食肉用に加工され、物流システムに乗って家庭まで運ばれる内容を作成した。

4. 今後の課題

1)認定食育士養成プログラムの充実と普及

- ・カリキュラムの検討・改善
- ・教材の検討・改善

必要に応じてDVDと各科目テキストの作成

2)実証授業の実施

- ・実証科目の検討・実施

3)その他

- ・「認定食育士」の定義

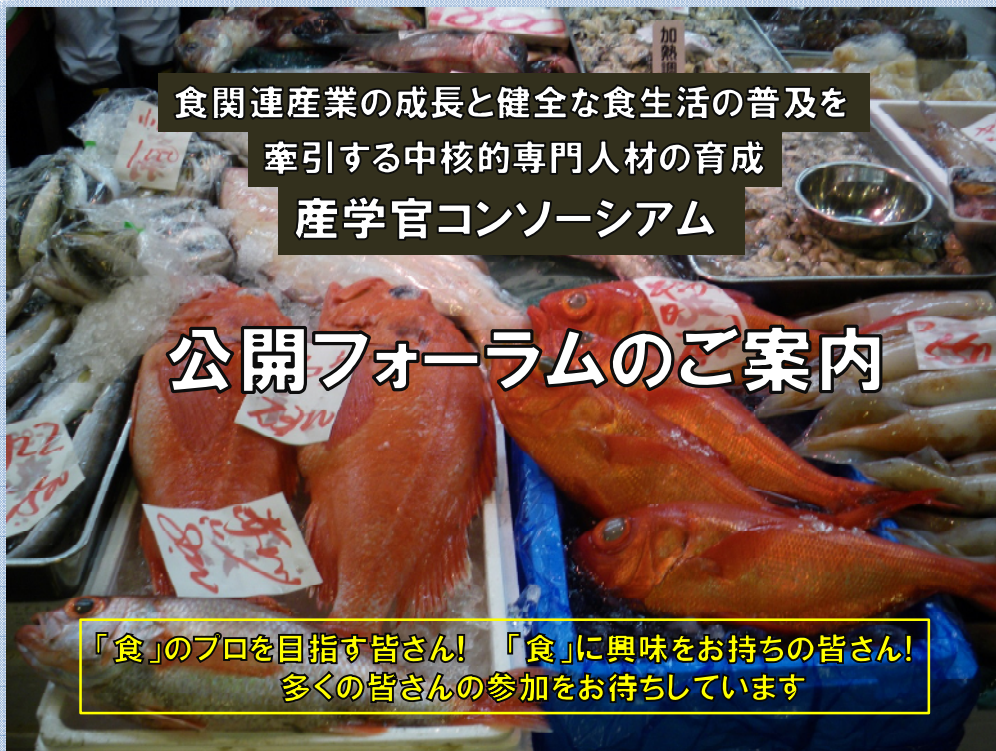
5 資料

(1) フォーラムの案内

(表面)

文部科学省委託

「平成26年度 成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業



※写真は東京中央卸売市場(築地市場)

文部科学省「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」選定事業である「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」産学官コンソーシアムでは、「寿司専攻コースの制度構築及び実践」、「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」、「産学協働による認定食育士制度の構築及び実践」の3つのテーマについてプロジェクトを設けて、食関連産業の将来を担う中核的専門人材の養成について検討を進めています。

公開フォーラムでは、今年度の取組の状況のご報告並びに各プロジェクトの成果をご紹介させていただきます。

なるべく多くの皆様にご参加いただき、今後の事業を進めるに当たっての課題等について意見交換をさせていただきたいと考えております。

2015年2月10日(火)14:00～16:30

- 場 所 : TKP東京駅大手町カンファレンスセンター ホール22F
(東京都千代田区大手町1-8-1 KDDI大手町ビル22F)
- 主 催 : 産学官コンソーシアム
「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」
代表 横浜国立大学 名誉教授 渋川 祥子
- 参加費 : 無料
- 事前の申し込みは必要ありません。直接会場にお越しください。

【お問い合わせ先】

〒330-8548 さいたま市大宮区吉敷町2-5 国際学院埼玉短期大学 フォーラム係
Tel. 048-641-7468 Fax. 048-641-7432 soumu@kgef.ac.jp

(裏面)

文部科学省「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業
平成26年度「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」フォーラム

プログラム

Program

14:00 開 会

14:00～14:10 来賓挨拶 白鳥 綱重 氏 (文部科学省生涯学習政策局
生涯学習推進課専修学校教育振興室 室長)
君塚 剛 氏 (文部科学省高等教育局大学振興課課長補佐)

取組報告

14:10～14:35 **産学官コンソーシアム** 食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する
中核的専門人材の育成

・渋川 祥子 氏 (産学官コンソーシアム代表・横浜国立大学 名誉教授)

14:35～15:10 **第1職域プロジェクト** 寿司専攻コースの制度構築及び実践

・大野 博之 氏 (第1職域プロジェクト代表・国際学院埼玉短期大学 学長)
・久志本京子 氏 (第1職域プロジェクト・㈱RDCホールディングス 代表取締役社長)

15:10～15:45 **第2職域プロジェクト** 日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証

・廣瀬 道 氏 (第2職域プロジェクト副代表・東京誠心調理師専門学校 校長)
・巴 幸雄 氏 (第2職域プロジェクト委員・東京誠心調理師専門学校)

15:45～16:20 **第3職域プロジェクト** 産学協働による認定食育士制度の構築及び実践

・田中 章男 氏 (第3職域プロジェクト副代表・国際学院埼玉短期大学 副学長)
・中川 純一 氏 (第3職域プロジェクト委員・全国調理師養成施設協会 副会長)

16:20～16:30 質疑応答

16:30 閉会

【会場までのアクセス】



東京メトロ丸の内線・東西線・千代田線・半蔵門線・都営三田線

『大手町』駅C1出口直結！
『東京駅』丸の内北口から徒歩9分

※1階に『スターバックス』『郵便局』
がある赤茶色のレンガのビル

住所: 〒100-0004
東京都千代田区大手町1-8-1
KDDI大手町ビル22F ホール22F
(事務所: 16F)

TEL: 03-4577-9265

VI 事業の成果と今後の抱負

1 事業の成果

(1) 既存養成施設への導入の可能性

各職域プロジェクトで検討している人材養成について、関連の専門家である調理師および栄養士の既存の養成施設に対して、各プロジェクトで目指している人材養成への賛否及びプロジェクトで作成したモデルカリキュラム等の導入意向等についてアンケート調査を行った。その結果、本事業の進め方に参考に出来る以下の結果を収集することが出来た。調査対象は全国栄養士養成施設協会加盟校 262 校並びに全国調理師養成施設加盟校 211 校である。

①養成の可能性

各専門人材の養成に対し、約半数の養成機関が賛成であった。しかし、すぐにカリキュラムを導入し養成を開始出来ると答えたところは数パーセントにすぎず、ほとんどがテキストの提供や講師の派遣、あるいは財政援助があれば可能と回答していた。これらの事からこれらの人材養成には、テキストの作成と配布、講師を派遣するシステム、財政の援助ないしは確保など、それなりの手立てが必要であることが明らかになった。

これらを基に養成可能な施設数についてみると、寿司職人及び日本食職人については調査を行った 200 余の施設の約半数が回答し、その半数が養成に賛成であることから、適切な手立てを行えば、それぞれ 50 校程度の養成施設で実施可能であると考えられる。また、認定食育士については、約 470 施設に調査を行い、半数が回答し、その半数が養成に賛成であることから、条件を整えば、約 100 施設で実施が可能であると考えられる。これらのことは本事業の展開の可能性を示す数字である。

②開発中のカリキュラム

昨年度から行っている寿司職人と日本食職人の開発カリキュラム例に対しては、この程度で十分という評価が多く、内容的に完成度が高まったものと解釈できた。

③授業形態や時数

養成を現在のカリキュラムの中に組み込むか別講座として開講するかの問いと、その授業時間についての質問の回答から、養成は既存のカリキュラムの中に組み込むと、別の講座として開講するがほぼ半々であった。授業時数については数回及び 1 単位分くらいが最も多く、既存の養成施設での専門教育には多くの時間が割けないことが明らかになった。このことはこれから構想する段位制や認定制の構築の参考になる数値である。

④社会人の学び直し

本事業の目的の一つである社会人の学び直しに対する意向については、積極的に受け入れるが 40%以上を占め、条件をつけて受け入れるを合せると、寿司職人および

日本食職人では80%以上を占め、食育士でも約60%であり、社会人受け入れには積極的であり、本事業の目的を達成できる可能性が見えた。

(2) 各プロジェクトの活動評価

評価部会では各プロジェクトの活動に対して、以下の様な評価および問題点の指摘を行った。

各プロジェクトともカリキュラム開発や教材(DVDやテキスト)の開発は積極的に行っており内容的にも評価できた。しかし、今後これらの開発カリキュラム等を広く既存の養成施設に表出していく方法等については明確になっていない。

養成の方法については、未だ明確でないプロジェクトがあり、これからこの事業を広めていくときの大きな課題である。また、養成は実施検証の段階であり、実際に養成した人材を送り出していないため、これから養成する人材がどの程度関連産業に受け入れられ、その中で活躍出来るかは、未だ明らかでない点が各プロジェクトを通しての共通課題である。

企業との連携も現在は一部の企業とのものだけであり、これから更に産業界との協働と対話を強化する必要があることを問題点として挙げた。

2. 今後の取組と抱負

前年度からの活動及び今年度の活動を通して、次年度からの活動は以下の様な取組が必要である。

①-1 カリキュラム等の更なる充実

開発中のカリキュラムの評価は概ね良好であるが、実施を重ねて更にブラッシュアップする必要がある。

①-2 カリキュラムおよび教材の公開方法

開発したカリキュラムやそれに即したテキスト・教材(DVD, eラーニング等)を公開する方法を、段位制や認定制を視野に入れながら、構築していく必要がある。

②既存の養成施設への導入

養成施設への導入についてはそれなりの手立てが必要であることが明らかになったが、テキストの提供、講師の派遣等それらの条件を踏まえて、複数の施設で実践し、事例となるケースを作る必要がある。

財政的基盤の見通しを立てるためにも、段位制や認定制を視野に入れて制度設計をする。

③産業界との協働と対話の強化

実際に教育した人材が企業で活躍する事例を作り、それらを広報してより多くの企業に周知させ、連携を図る。それによって更に人材養成に求められる事柄が明らかになり、養成の質を向上させることが出来る。

特にカリキュラムの構想が固まり、具体的な教材の開発に至っている完成段階に近いプロジェクト（寿司職人の養成）については、複数の企業及び職能団体と連携協議して今後の展開を図る必要がある。

④ 社会人の再教育

人材養成は速効性のないものであり、長い視野で考える必要がある。企業活動のテンポの速さと教育に必要な時間の差をどのように埋めていくかが、今後の大きな課題である。既卒社会人の再教育はこの時間差を埋める一つの手立てであろう。各養成施設でも受け入れに積極的意向があることから、この取組も強化していく。

本事業で目指している人材養成は現在の日本社会で求められているものであるとの確信の基に活動を進めていく。

文部科学省委託事業

成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進

平成 26 年度事業報告書

発 行 平成 27 年 2 月

発行者 渋川祥子（産学官コンソーシアム「食関連産業の成長と
健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人
材の育成」代表・横浜国立大学名誉教授）

発行所 国際学院埼玉短期大学

埼玉県さいたま市大宮区吉敷町 2-5

Tel. 048-641-7468 Fax. 048-641-7432