

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」

職域プロジェクト

# 寿司専攻コースの制度構築及び実践

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	3
1	目的	3
2	事業の実施意義や必要性について	3
3	事業の実施体制	5
4	取組概要	5
III	モデルカリキュラム	7
1	寿司職人養成のためのモデルカリキュラム	7
2	開講時間	7
3	講義・演習科目の概要	8
4	実習科目の概要	9
5	タイムスケジュール	9
6	達成度評価基準	10
7	教材	11
IV	実証授業	15
1	概要	15
2	実証授業のアンケート	18
3	実証授業のアンケート結果	20
4	実証授業アンケート結果の考察	25
V	段位制度	26
VI	フォーラムへの参加	27
1	フォーラムの概要	27
2	参加者数	28
3	報告内容	28
4	資料	48
VII	寿司職人の専門教育についての養成機関における意向調査	50
VIII	今後の課題	60



## I 組織と構成

### 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

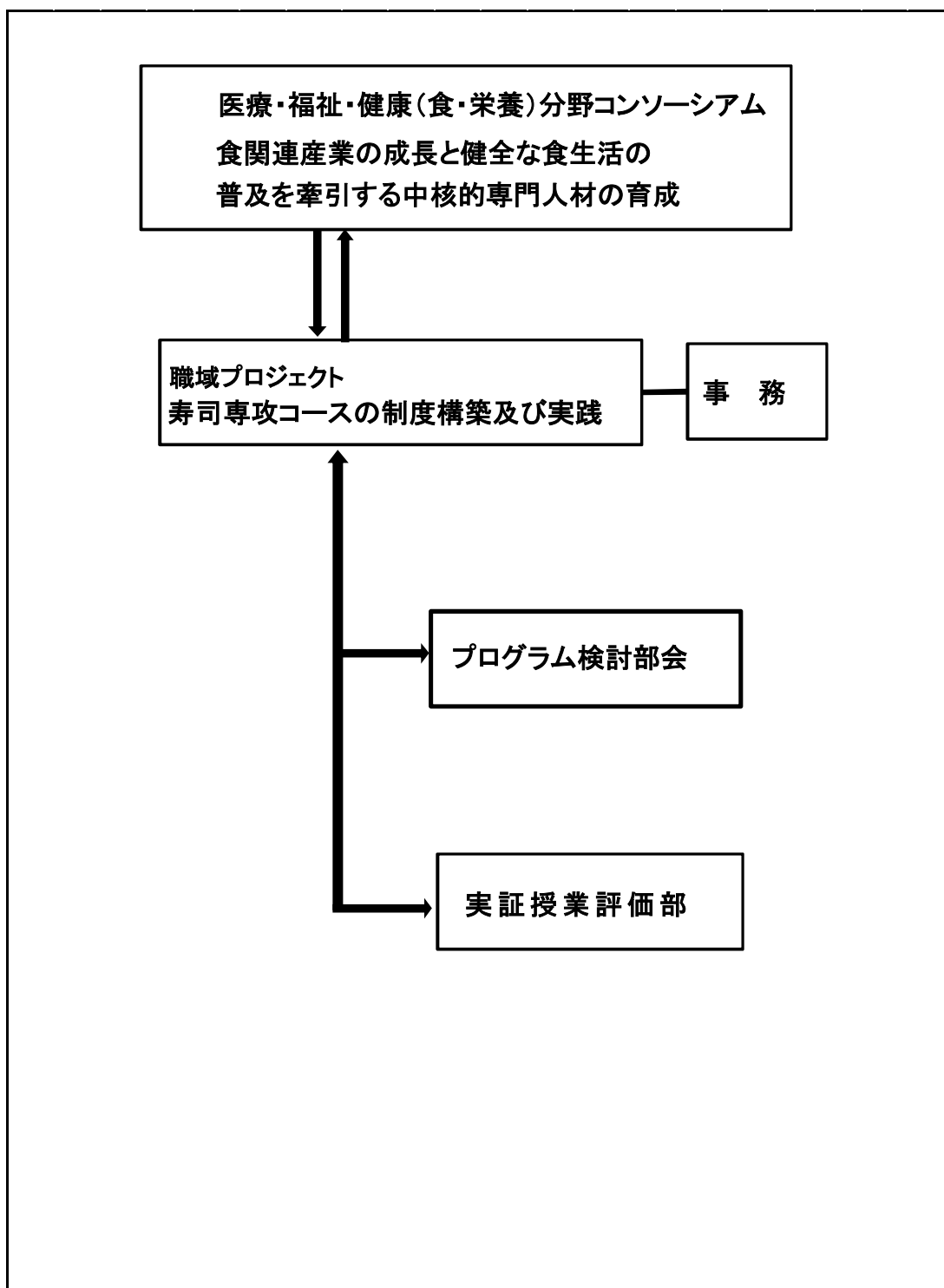
#### (2) 協力者等

	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 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	蓑内 真三	マリンフーズ株式会社 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 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	蓑内 真三	マリンフーズ株式会社 代表取締役社長	委員

(4) 事業の実施体制図 (イメージ)



## II 事業の目的と概要

### 1 目的

本事業の目的は、伝統的な職人教育に依存していた寿司職人養成教育の標準化を図るとともに、国際的な質保証を伴う教育のフレームワークを構築することである。このために、昨年度の成果を基に寿司職人に必要とされる知識・技術等の標準化を図り、現状の教育機関で実施できる寿司職人養成プログラム及びこれに用いるテキスト、教材（DVD等）を開発する。さらに、これらを教育機関及び食関連企業等へ周知し、本事業の普及を図る。

### 2 事業の実施意義や必要性について

#### (1) 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

日本食は海外で注目されている食文化であり、昨年、和食としてユネスコ無形文化遺産に登録されている。その中でもとりわけ寿司は、わが国が国際的優位性を持つ業界の一つであり、国内においても、寿司業界は、消費者の嗜好に合わせて、江戸前寿司、回転寿司、グルメ回転寿司等、その提供形態を多様化しながら市場が成長している。

他方、寿司業界は、他の産業に比べて賃金が低く不安定であることを一因として、業界を牽引する若手・中堅人材が不足し、その結果、寿司職人の高齢化が進む状況にある。また、飯炊き3年、握り8年といった伝統的な職人教育では、教育期間の短縮や寿司職人のスキル及び指導レベルの標準化は困難であるため、伝統的な職人教育の良さを堅持しつつ、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となっている。さらに、世界各国で日本の寿司技術が求められていることから、グローバル化に対応できるスキルを習得した人材の育成も急務となっている。

以上のことから、寿司職人の中核となる人材の養成のためにも、教育の標準化を図り、教育のフレームワークとしての段位制度を構築することは、寿司業界を牽引する若手や中堅人材の不足を解消する上でも有意義である。

#### (2) 取り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

現在、寿司業界は、①で述べたように人材不足の状態にある。また、寿司職人養成教育は、伝統的な職人教育が中心となっている。

本事業は、産業界と協働して寿司職人養成のための教育プログラム及び段位制度を構築するものである。標準化された教育プログラムは、教育方法の効率化により技術習得期間の短縮を可能とし、また、段位制度の構築により寿司職人のキャリアパスを明確にすることで、職人が持つ技術水準に見合った求人・求職を円滑に促し、国内外の寿司業界の人材不足解消に寄与することができる。また、海外においては、寿司職人養成のための教育システムやスキルを持った人材は極めて少なく、本事業により海外現地のニーズに合致した人材養成教育を提供することは、寿司の海外普及に寄与するものである。

### (3) 前年度までの取組概要・成果と本事業との継続性

(平成25年度事業)

#### ・取組概要

- ① 寿司業界の実態動向及び段位制度構築、海外普及に向けた調査を実施した。
- ② プログラム検討部会を開催し、寿司職人養成プログラムの構築に着手し、カリキュラムの作成、寿司の基本技術を精査した教材(DVD)を作成した。
- ③ 寿司職人養成プログラム実証授業を実施した。
- ④ フォーラムで事業内容等について発表すると共に、事業成果報告書を作成し、関係機関に配布並びに本学ホームページに公開した。

#### ・事業成果

- ① 調査の結果、寿司業界の実態動向並びに段位制度に関する意向、海外進出の計画等の状況を明らかにすることができた。寿司職人を雇用する企業は、中小が採用を控え、大手が採用を拡大する等、二極化が進む傾向があり、段位制度については、職人のモチベーションの向上につながることや技量が客観視できるとの観点から好意的に捉えられている。また、海外進出に関しては、人材不足の他に食材や文化の違い、現地での雇用、教育などの点で課題があることが明確になった。
- ② 寿司職人養成プログラムを構築する中でカリキュラム及びDVD等の教材を作成した。
- ③ カリキュラムの一部を抽出し実証授業を実施することで寿司職人養成プログラムに対する受講者等からの評価を得ることができた。
- ④ 本職域プロジェクトの取組内容、成果等についてフォーラム、報告書、本学ホームページ等を通じて普及を図ることができた。

#### ・本年度事業との継続性(成果の活用含む)

- ① 平成25年度に実施した調査により明らかとなった寿司業界の状況や動向を基に、寿司職人養成プログラムをさらに精査して充実したものとする。
- ② 平成25年度に実証したカリキュラムの改善点をもとに検討を重ね、カリキュラムの充実を図る。また、達成度評価基準の再検討を行い、より適切な基準とする。
- ③ 平成25年度に作成した教材(DVD)の海外普及を視野に入れた英語字幕版を作成するとともに、スタンダードコースの技術の標準化・可視化のための教材(DVD)の作成を行う。また、カリキュラムに基づき、テキストの作成を行う。
- ④ 前年度作成した達成度評価基準をさらに精査・検討して充実したものとする。



### 3 事業の実施体制

本職域プロジェクトの中にプログラム検討部会を設置し、この中で寿司職人養成カリキュラムの検討と作成、教材の開発と作成、実践授業の実施や段位制度の構築など、職域プロジェクトの活動全般についての計画策定やまとめを行う。

実証授業評価部会では、評価基準を策定し、実証授業の評価を行う。

### 4 取組概要

#### (1) 会議の開催

##### 1) プログラム検討部会

- ・第1回 7月30日 14:00~15:00

①「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」について

②平成26年度事業計画について ③今後の進め方について

- ・第2回 9月17日 17:30~18:30

①モデルカリキュラムについて ②教材の作成について ③達成度評価基準について

④アンケートについて ⑤実証授業について ⑥フォーラムについて

⑦今後の進め方について

- ・第3回 10月17日 15:00~16:00

①モデルカリキュラムについて ②教材の作成について (テキスト・DVD)

③アンケート (カリキュラム導入意向調査) の実施について ④事業報告書の作成について ⑤フォーラムの実施 (発表者等) について ⑥今後の進め方 (会議の日程等) について

- ・第4回 1月23日 13:00~14:00

①モデルカリキュラム・段位制度について ②教材テキスト・DVD) について

③フォーラムについて

##### 2) 実証授業評価部会

- ・第1回 10月17日 16:00~16:30

①達成度評価基準について ②実証授業の実施について

- ・第2回 1月23日 14:00~14:30

①実証授業アンケート結果について ②達成度評価基準について

#### (2) モデルカリキュラムについて

単位数 (時間数) について、既存の養成施設で実施しやすいものとなるように見直し、1コマ:50分の授業とし、科目名、内容等もより寿司に特化したカリキュラムに変更した。

#### (3) 段位制度の改訂

仕込みで使用する魚をより現状に即して見直し、サーモンをまぐろに変更するなどの改訂を図った。

#### (4) 教材の作成

##### ①テキストの作成

「寿司文化概論」「寿司と流通」「寿司と栄養」「寿司と衛生」「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」の8科目についてテキスト（A4判 約150ページ）を作成した。

##### ②DVDの作成

昨年度作成したベーシックコースの画像にグローバル対応の観点から英語字幕を挿入したDVDを作成した。また、スタンダードコースの技術の可視化・標準化を図るためのDVDを作成した。（収録時間：約80分）

#### (5) 達成度評価基準の見直し

評価基準をブルームの教育目標分類（タクソノミー）に基づき、文末の動詞を精査し、受講者にとって達成度評価が分かりやすい内容となるように改訂した。

#### (6) 実証授業の実施

1月9日と1月21日の2日間、7科目（講義・演習4コマ、実習6コマ）を述べ106名の受講者（社会人・学生）を迎えて実施し、受講者のアンケート結果をカリキュラムに反映させた。

#### (7) フォーラムへの参加、報告書の作成・

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」が開催するフォーラムに参加し、本年度事業の取組並びに成果、課題等について報告した。また、本年度の取組と成果等を報告書にまとめ、公表した。

### Ⅲ モデルカリキュラム

#### 1. 寿司職人養成のためのモデルカリキュラム

昨年度作成した同モデルカリキュラムの見直し・検討を行い、以下のモデルカリキュラムを作成した。

各コース共に履修期間 6 ヶ月、講義・実習：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	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
技術 ・ 技能	1. 仕込みⅠ 2. 基本の握りⅠ 3. 基本の巻物Ⅰ	4. 仕込みⅡ 5. 基本の握りⅡ 6. 基本の巻物Ⅱ

#### 2. 開講時間

月 2 回 実施し、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Ⅰ	仕込みⅡ
6 時 限	14:30 ~ 15:20	基本の握りⅠ	基本の握りⅡ
7 時 限	15:30 ~ 16:20	基本の巻物Ⅰ	基本の巻物Ⅱ

### 3. 講義・演習科目の概要

科目名		項 目
1. 寿司文化概論	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	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	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	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	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	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	演習と講義	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	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

#### 4. 実習科目の概要

##### ①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。

##### ②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Ⅰ （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Ⅰ （スムーズに、きれいに）  3. 基本の巻物Ⅰ （スムーズに、きれいに）	4. 仕込みⅡ （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） 4. 基  5. 本の握りⅡ （きれいに、おいしく）  6. 基本の巻物Ⅱ （きれいに、おいしく）

#### 5. タイムスケジュール

6か月間に8回実施し、月2回の講義・実習と集中実習4回

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	合計
講義	2回	2回	2回	2回			8回
	集中実習						
実習	2回	2回	2回	2回	2回 (4回分)	2回 (4回分)	16回

## 6. 達成度評価基準

昨年度作成した達成度評価基準の見直し・検討を行い、B.ブルームの教育目標の分類（タキソノミー）を参考に文末の動詞を精査して以下の基準とした。

観点	評価基準	達成度
知識	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。	
接客	接客の基本動作に基づき行動できる。	
技術・ 技能	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。	

## 7. 教材

### (1) テキスト

構築したモデルカリキュラムを基に、各科目（講義・演習）のテキストを作成した。以下にその概要（授業計画）を示す。

#### ① 寿司文化概論

回	項 目	授 業 内 容
1	「寿司」とはなにか。	寿司の起源と語源
2	寿司の種類	馴れずし、早ずし
3	寿司の歴史と食文化（1）	原始（縄文・弥生）、古代（古墳・飛鳥・奈良・平安）
4	寿司の歴史と食文化（2）	中世（鎌倉・室町・安土桃山）
5	寿司の歴史と食文化（3）	近世（江戸）
6	寿司の歴史と食文化（4）	近代（明治・大正・昭和初期）、現代（終戦以降）
7	現代の食問題	食料生産と環境
8	食育について	「食育」3つの柱、スローフード運動

#### ② 寿司と流通

回	項 目	授 業 内 容
1	卸売市場の仕組み	中央卸売市場と地方卸売市場、セリ、漁港
2	輻輳する流通	卸売市場以外の流通
3	水産物流通を取り巻く環境の変化（1）	高速道路網の整備、冷凍保存技術の発展
4	水産物流通を取り巻く環境の変化（2）	国内漁獲量の減少と輸入水産物の増加
5	水産物流通を取り巻く環境の変化（3）	水産物流を席卷する養殖水産物
6	寿司種としての水産物（1）	美味しさを左右する漁獲後の処理
7	寿司種としての水産物（2）	魚介類の種類
8	寿司種としての水産物（3）	旬・調理部位

### ③ 寿司と栄養

回	項 目	授 業 内 容
1	寿司について	寿司の種類、寿司の内容、
2	栄養の概念	栄養とは、栄養素の種類、栄養素の機能
3	食物と栄養素	六つの基礎食品、食品の組み合わせ
4	エネルギーとなる栄養素	糖質、脂質、生理活性物質
5	体を作る栄養素	たんぱく質
6	体の調子を整える栄養素	ミネラル、ビタミン
7	寿司と食事	主食・主菜・副菜の食事
8	寿司と健康	健康にかかわる食品

### ④ 寿司と衛生

回	項 目	授 業 内 容
1	寿司に関する食品衛生の意義	寿司の安全性を確保するための衛生
2	寿司調理従事者の責務	飲食店営業(寿司店)の振興指針
3	微生物とは	微生物の種類と形
4	微生物の増殖と食品の腐敗	細菌の増殖、増殖曲線
5	食中毒の概要	食中毒の種類と発生状況
6	細菌性食中毒	黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ食中毒の特徴
7	ウイルス性食中毒	ノロウイルス食中毒と予防
8	寿司調理従事者の衛生管理	手洗いの重要性



⑤ 寿司調理場の衛生

回	項 目	授 業 内 容
1	公衆衛生の果たす役割	公衆衛生の定義、公衆衛生の戦略、健康とは、公衆衛生の範囲、公衆衛生活動、日本の医療の成果、衛生行政
2	衛生法規	何のために法律を学ぶのか、公衆衛生に関連する法律一覧
3	衛生統計概要	衛生統計とは、衛生統計の種類、人口統計、疾病統計
4	感染症と疾病予防	感染症と公衆衛生の発達、完成商への対策、疾病動向、生活習慣病の予防
5	加齢と健康	母子保健、学校保健、産業保険、老人保健、精神保健
6	健康づくり対策	疾病予防から健康増進へ、わが国における健康づくり対策、健康教育
7	環境保健	環境保健とは、環境条件、環境汚染
8	調理場の衛生管理	食品営業施設・設備の衛生管理、貴湧水及び汚水・汚物処理、器具・容器包装の衛生

⑥ 寿司調理とおいしさ

回	項 目	授 業 内 容
1	調理とは	調理の意義と目的
2	おいしさの成り立ち（1）	食べ物のおいしさに関与する要因（1）
3	おいしさの成り立ち（2）	食べ物のおいしさに関与する要因（2）
4	嗜好成分と調理	寿司に関係する調味料を中心に
5	寿司の調理（1）	米の調理
6	寿司の調理（2）	海藻類の調理
7	寿司の調理（3）	魚介類の調理（1）
8	寿司の調理（4）	魚介類の調理（2）

⑦ 寿司の語学

回	項目	授業内容
1	寿司ネタの分類①	赤身、白身、光り物などの寿司ネタについて英語による説明を理解する。
2	寿司ネタの分類②	イカ・タコ、貝類、その他の寿司ネタについて英語による説明を理解する。
3	寿司の種類	握り、巻物など寿司の種類について英語による説明を理解する。
4	寿司の材料	寿司ダネ、酢飯、ワサビなど寿司の材料について英語による説明を理解する。
5	接客英会話①	入店から飲み物の注文について英語で表現する方法を理解する。
6	接客英会話②	食事の注文について英語で表現する方法を理解する。
7	接客英会話③	料理を提供する時に英語で表現する方法を理解する。
8	接客英会話④	会計する時に英語で表現する方法を理解する。

(2) DVD の概要

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技術の可視化・標準化を図るために昨年度作成した DVD に英語字幕を入れ、グローバル化に対応した。

また、同カリキュラムのスタンダードコースの DVD を作成した。

《スタンダードコースのDVDの概要》

収録時間：80分

内容：仕込み（マグロ、鯛、イナダ）、基本のにぎり、基本の巻物等  
ポイント

- ・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・非表示が可能

#### IV 実証授業

##### 1 概要

- (1) 実施日 平成 27 年 1 月 9 日 (木)、21 日 (金) の 2 日間  
 (2) 会 場 国際学院埼玉短期大学  
 テュートリアルルーム I (4F)、第 1 調理実習室 (1F)、第 2 学生ホール(1F)  
 (3) 参加者：学生、社会人 述べ 106 名  
 (4) 授業科目

講義・演習 (50 分×4 コマ実施)

- ・「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 (50 分×6 コマ実施)

- ・「仕込み」
- ・「基本の握り」

##### (5) 時間割

	1/9 (金)	1/21 (水)
オリエンテーション	(10:45~11:00) (テュートリアルルーム I)	(8:45~9:00) (テュートリアルルーム I)
1 (9:00~9:50)		「寿司と流通」 講師：山田雅之 (中央魚類(株) 執行役員 総務部長) (テュートリアルルーム I)
2 (10:00~10:50)		「接客と寿司店舗運営」 講師：阿部光之 (株)アールディーシー 人事部長 (テュートリアルルーム I)
3 (11:00~11:50)	「寿司調理場の衛生」 講師：砂川 誠 (国際学院埼玉短期大学 講師) (テュートリアルルーム I)	「仕込み」 講師：村田 宏 (株)アールディーシー 人事部教育担当 (第 3 調理実習室)
	昼食・休憩 (第 2 学生ホール)	

4 (13:00～13:50)	「寿司と栄養」 講師：アミール喜代子 (国際学院埼玉短期大学 教授) (テュートリアルルーム I)	「仕込み」 講師：村田 宏 (㈱アールディーシ 人事部教育担当) (第3調理実習室)
5 (14:00～14:50)		「基本の握り」 講師：村田 宏 (㈱アールディーシ 人事部教育担当) (第3調理実習室)
6 (15:00～15:50)		「基本の握り」 講師：村田 宏 (㈱アールディーシ 人事部教育担当) (第3調理実習室)
7 (16:00～16:50)		「基本の巻物」 講師：村田 宏 (㈱アールディーシ 人事部教育担当) (第3調理実習室)
8 (17:00～17:50)		「基本の巻物」 講師：村田 宏 (㈱アールディーシ 人事部教育担当) (第3調理実習室)

(6) 実証授業風景



「寿司と流通」



「接客と寿司店舗運営」



実習「仕込み」



「寿司と栄養」

## 2 実証授業のアンケート

### (1) アンケート内容

以下の内容で実証授業のアンケートを実施した。

.....

### 職域プロジェクト「寿司専攻コースの制度構築及び実践」実証授業 アンケート

以下の質問について、該当するものの（ ）に○印をご記入下さい。

#### 1. あなたの年齢について

20歳未満（ ）、20歳代（ ）、30歳代（ ）、40歳代（ ）、50歳代（ ）  
60歳以上（ ）

#### 2. 受講した授業について

##### ①内容について

（ ）有意義であった                      （ ）どちらかというと有意義であった  
（ ）あまり有意義ではなかった        （ ）有意義ではなかった

②時間について

( ) 長い ( ) 適切である ( ) 短い

③会場について

( ) 適切である

( ) 適切でない (理由: \_\_\_\_\_ )

④今回の授業でどのような成果が得られましたか。(自由にお書き下さい。)

[ \_\_\_\_\_ ]

⑤今後どのような内容の授業があれば受講したいと思いますか。(複数回答可)

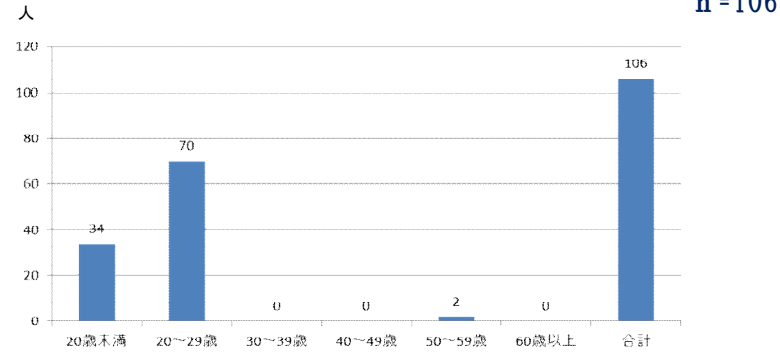
- ( ) 寿司文化概論 (食文化・食習慣、寿司文化・歴史、現代の食問題等)
- ( ) 寿司と流通 (寿司ネタにあった食材、魚介類の流通、魚介類の種類・旬・調理法等)
- ( ) 寿司と栄養 (寿司の栄養素の種類と働き、6つの基礎食品群、寿司と健康等)
- ( ) 寿司と衛生 (食品衛生とは、食品衛生と寿司調理従事者の責務、食品の腐敗等)
- ( ) 寿司調理場の衛生 (公衆衛生とは、衛生法規、寿司調理場の環境条件等)
- ( ) 寿司調理とおいしさ (調理理論の意義・目的、おいしさの成り立ち、寿司の調理等)
- ( ) 接客と寿司店舗運営 (寿司店舗における接客の基本、料飲サービスの特徴等)
- ( ) 寿司の語学 (寿司店舗の接客基礎英会話、寿司業務に関する基礎英語等)
- ( ) 仕込み (赤えび、アジ、サーモン、イナダ、真鯛等)
- ( ) 基本の握り
- ( ) 基本の巻物
- ( ) その他 \_\_\_\_\_

.....

4 実証授業のアンケート結果

## 実証授業アンケート結果

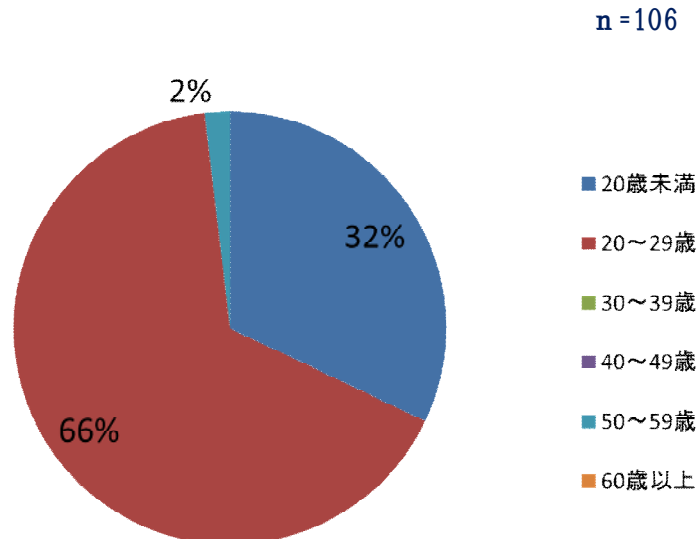
### ①参加者年齢



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）

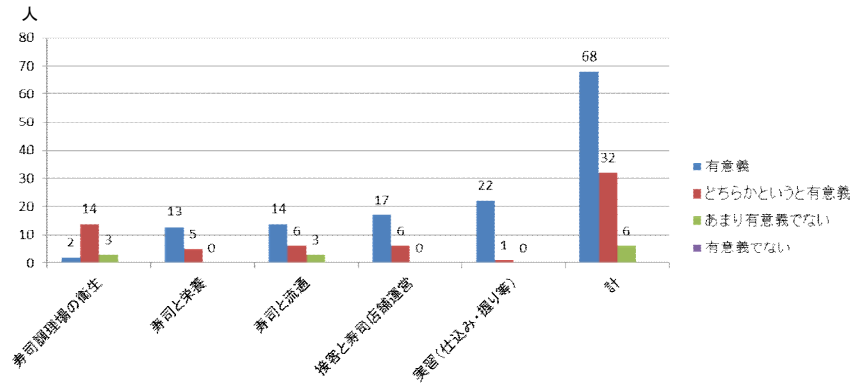


18



## ②授業内容

n = 106

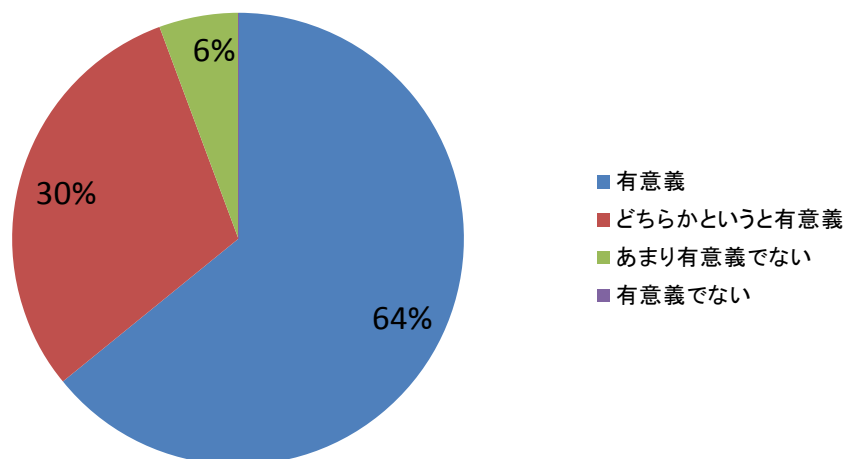


	有意義	どちらかという と有意義	あまり有意義 でない	有意義でない	合計
寿司調理場の衛生	2	14	3	0	19
寿司と栄養	13	5	0	0	18
寿司と流通	14	6	3	0	23
接客と寿司店舗運営	17	6	0	0	23
実習(仕込み・盛り等)	22	1	0	0	23
計	68	32	6	0	106

3

## ②授業内容 (割合)

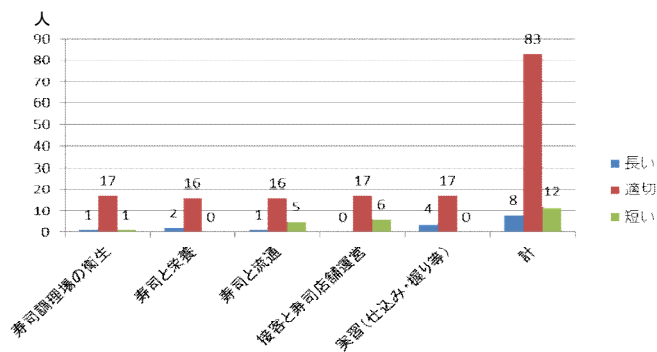
n = 106



18

### ③授業時間

n = 103

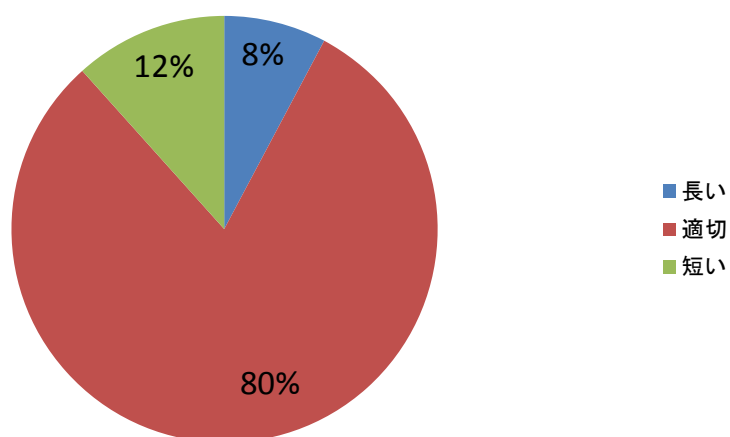


	長い	適切	短い	合計
寿司調理場の衛生	1	17	1	19
寿司と栄養	2	16	0	18
寿司と流通	1	16	5	22
接客と寿司店舗運営	0	17	6	23
実習(仕込み・握り等)	4	17	0	21
計	8	83	12	103

4

### ③授業時間 (割合)

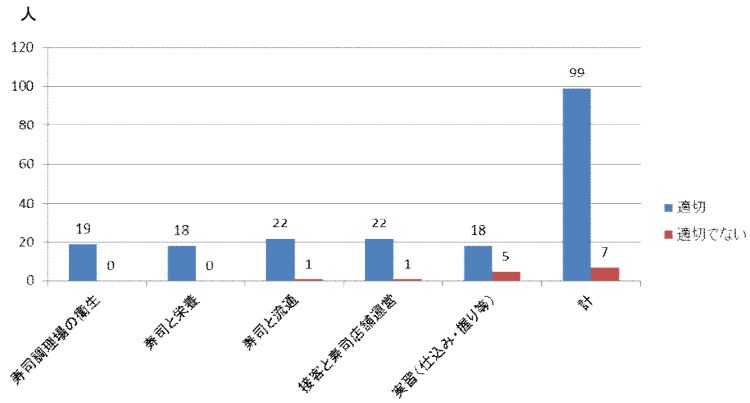
n = 103



18

## 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
寿司と栄養	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

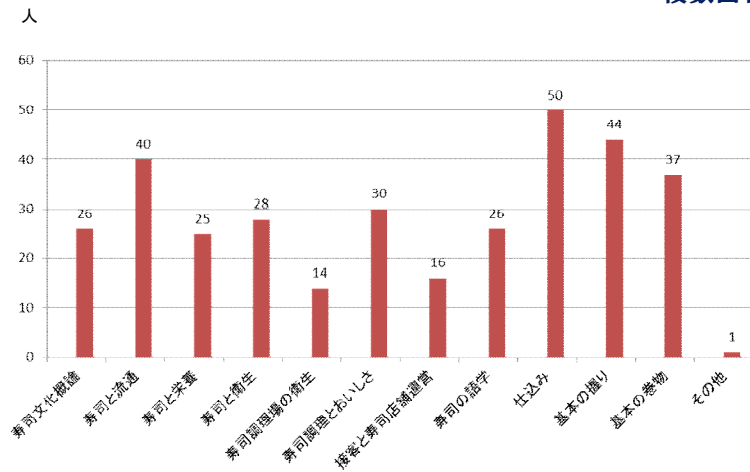
### 「適切でない」の内容

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

## ⑤今後受講したい授業

複数回答可



6

## 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っと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今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わかりました。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す。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。Q S C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ると思った。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。鰯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白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。

### 3 実証授業アンケート結果の考察

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「どちらかというとも有意義」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。

## V 段位制度

昨年度作成した段位制度の見直し・検討を行い、3級部分の仕込の食材をサーモンからマグロに変更した。段位制度の概要は、寿司職人の技術や知識等をベーシックコース、スタンダードコースの2コースに分け、さらにそれぞれを3つの級に細分。

段位評価（技術面）の基準については、きれいに握ることや巻くことができる涛の観点に加え、時間の指標を入れ、より実践的なものとした。

コース		ベーシックコース（6ヵ月）			スタンダードコース（6ヵ月）		
級		6級	5級	4級	3級	2級	1級
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/150秒	—	3本/180秒	—
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）
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

## VI フォーラムへの参加

今年度の成果を広く社会に公表するために、産学官コンソーシアムが開催するフォーラムに参加し、本職域プロジェクトの今年度の活動状況、成果及び今後の課題等について報告を行った。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 報告内容

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. 参画企業の意見
5. 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

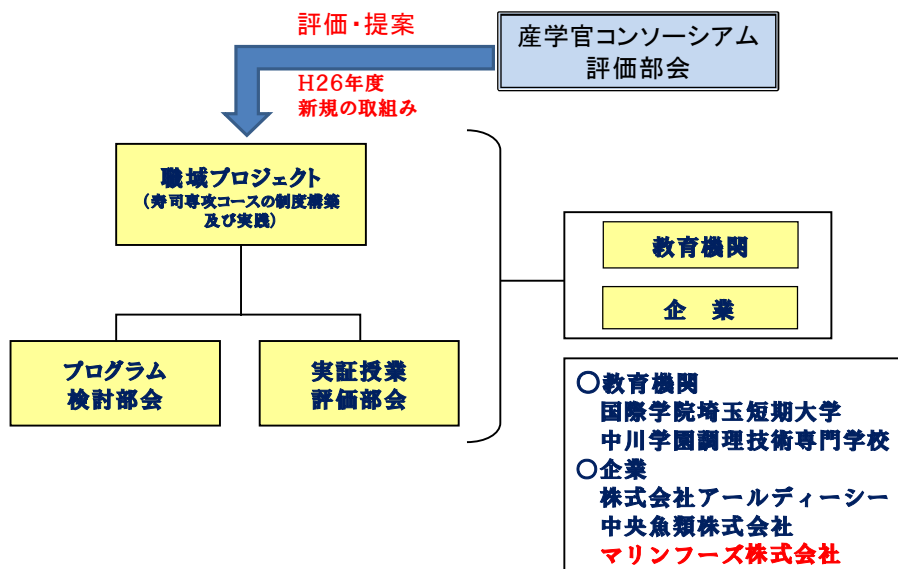
- ・モデルカリキュラムの改訂
- ・達成度評価基準の改訂
- ・段位制度の改訂
- ・実証授業の実施
- ・教材の作成(テキスト・DVD)

#### ② 成果の報告

- ・フォーラムで報告
- ・報告書の作成

1

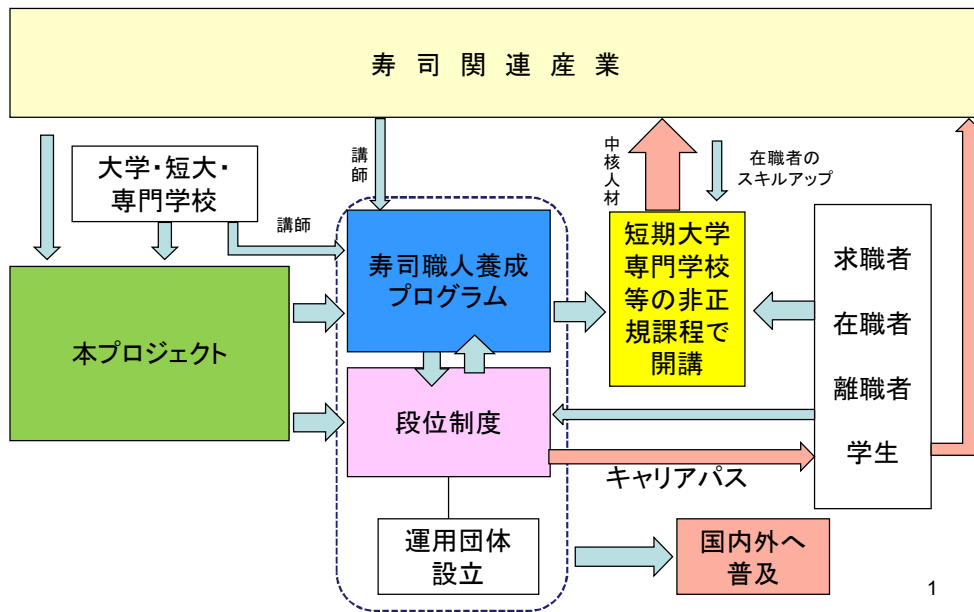
### (2) 実施体制



1

### (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"> <li>・寿司文化概論</li> <li>・寿司と流通</li> <li>・寿司と栄養</li> <li>・寿司と衛生</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寿司調理場の衛生</li> <li>・寿司調理とおいしさ</li> <li>・接客と寿司店舗運営</li> <li>・寿司の語学</li> </ul>
技術・技能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕込み (例) 赤えび(殻むき、背開き) アジ(頭落とし～骨抜き)</li> <li>・基本の握り (スムーズに、きれいに)</li> <li>・基本の巻物 (スムーズに、きれいに)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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)</li> <li>・基本の握り (きれいに、おいしく)</li> <li>・基本の巻物 (きれいに、おいしく)</li> </ul>

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。	
	接客の基本動作に基づき行動できる。	
技術・技能	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」

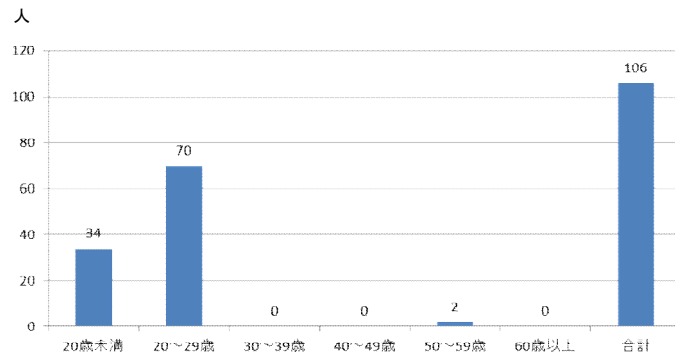
1



# 実証授業アンケート結果

## ①参加者年齢

n = 106

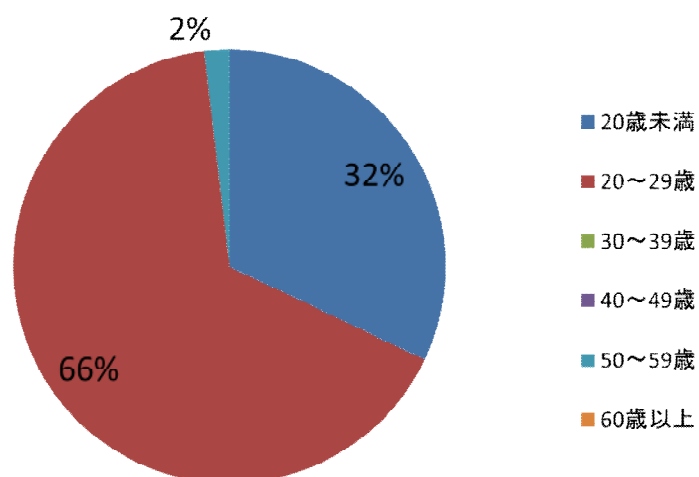


年齢	20歳未満	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上	合計
寿司調理場の衛生	3	15	0	0	1	0	19
寿司と栄養	16	1	0	0	1	0	18
寿司と流通	5	18	0	0	0	0	23
接客と寿司店舗運営	5	18	0	0	0	0	23
実習(仕込み・握り等)	5	18	0	0	0	0	23
計	34	70	0	0	2	0	106

2

## ①参加者年齢（割合）

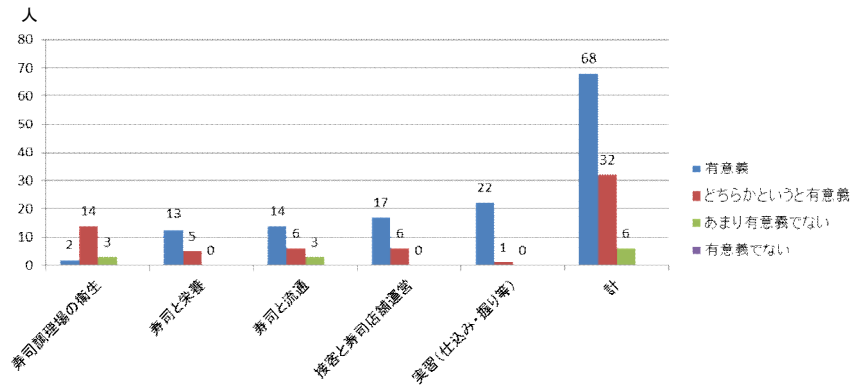
n = 106



1

## ②授業内容

n = 106

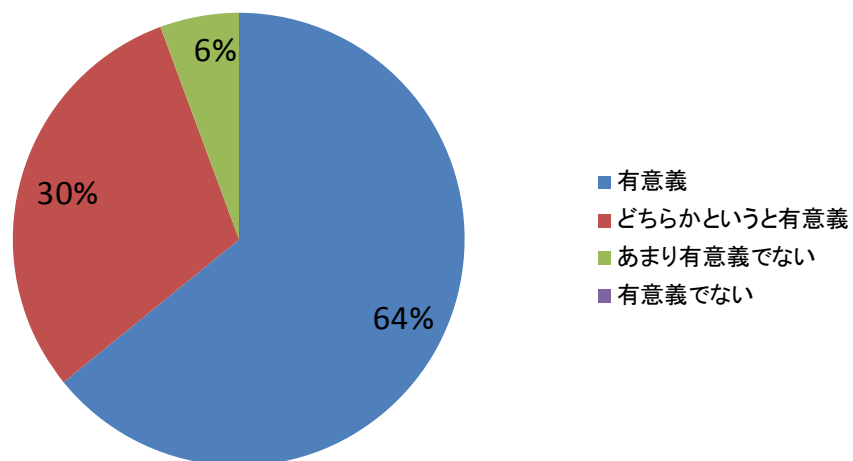


	有意義	どちらかという有意義	あまり有意義でない	有意義でない	合計
寿司調理場の衛生	2	14	3	0	19
寿司と栄養	13	5	0	0	18
寿司と流通	14	6	3	0	23
接客と寿司店舗運営	17	6	0	0	23
実習(仕込み・握り等)	22	1	0	0	23
計	68	32	6	0	106

3

## ②授業内容 (割合)

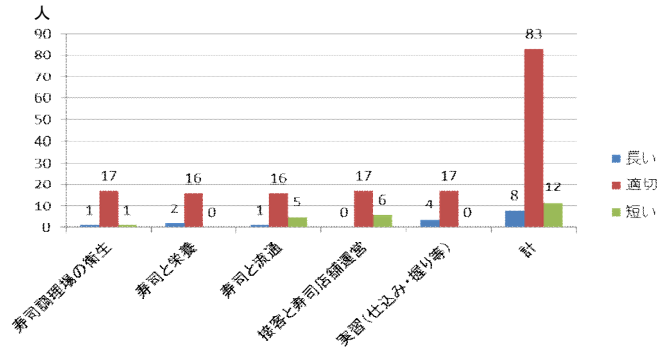
n = 106



1

### ③授業時間

n = 103

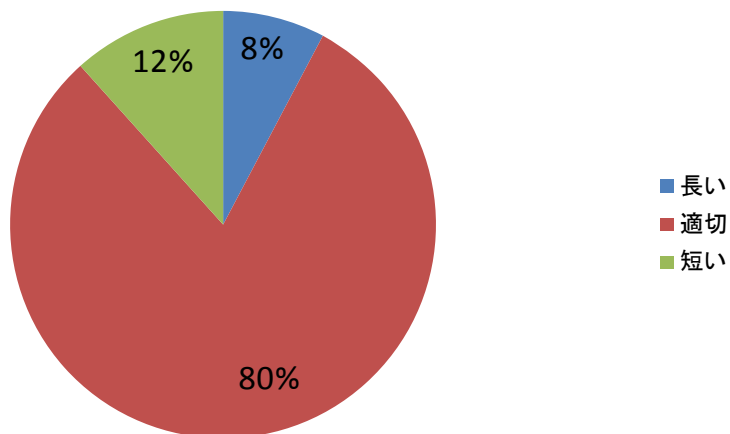


	長い	適切	短い	合計
寿司調理場の衛生	1	17	1	19
寿司と栄養	2	16	0	18
寿司と流通	1	16	5	22
接客と寿司店舗運営	0	17	6	23
実習(仕込み・盛り等)	4	17	0	21
計	8	83	12	103

4

### ③授業時間 (割合)

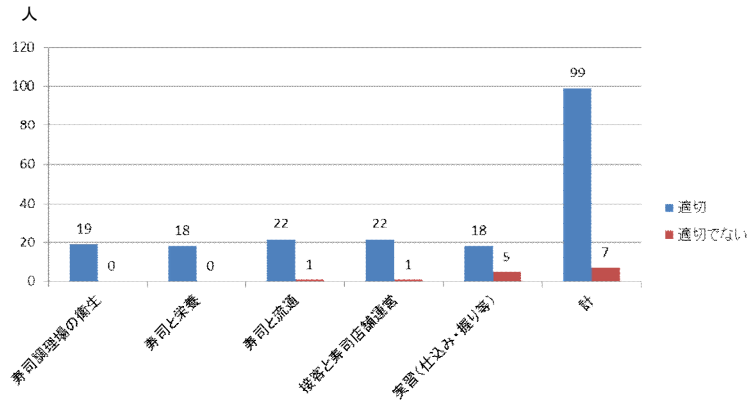
n = 103



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
寿司と栄養	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

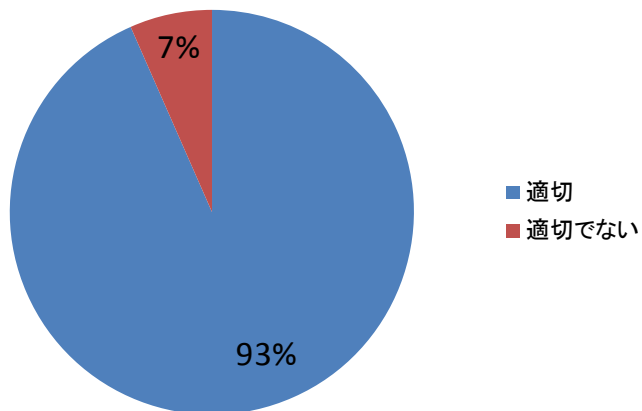
### 「適切でない」の内容

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)

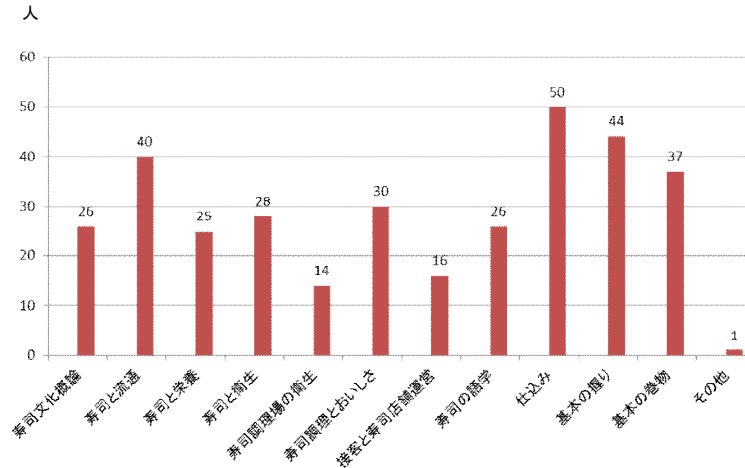
n = 106



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今の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す。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と思った。QSCを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（仕込み・握り等）	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。餘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。この授業で大変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



「日本の食文化を世界に広めたい」



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、魅力を感じることができない。

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

## 5. 今後の課題

3

## 5. 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」

3

## 5. 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。

3

## 4 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



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

公開フォーラムのご案内

「食」のプロを目指す皆さん! 「食」に興味をお持ちの皆さん!  
多くの皆さんの参加をお待ちしています

※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します。

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

## VII 寿司職人の専門教育についての養成機関における意向調査

本年度、産学官コンソーシアムで実施した標記アンケートの概要と結果を以下に示す。

### (1) アンケートの概要

#### ①内容

- ・ 寿司職人養成専門教育講座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

全国調理師養成施設協会に加盟している 211 施設あてに、郵送でアンケートを送付する方法で実施した。なお、アンケート発送に当たり、全国調理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

## (2) アンケートの依頼文

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

(3) アンケートの内容

**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

(4) アンケートの結果

【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

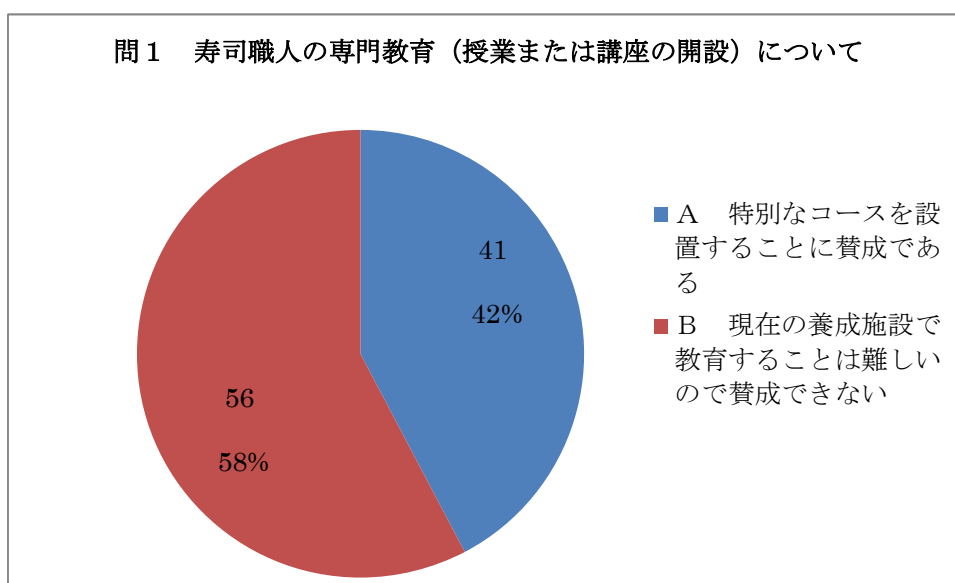


図1 寿司職人の専門教育について

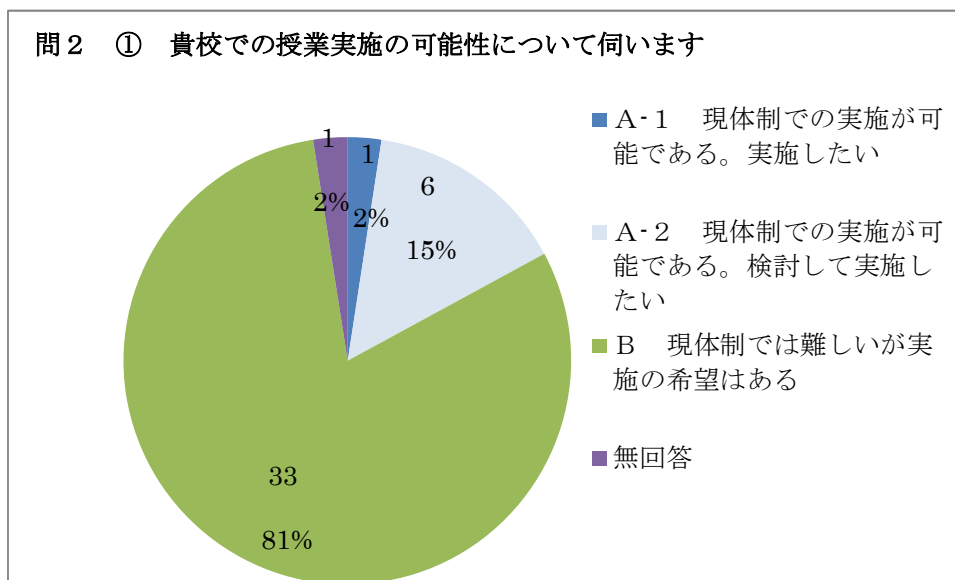


図2 授業実施の可能性について

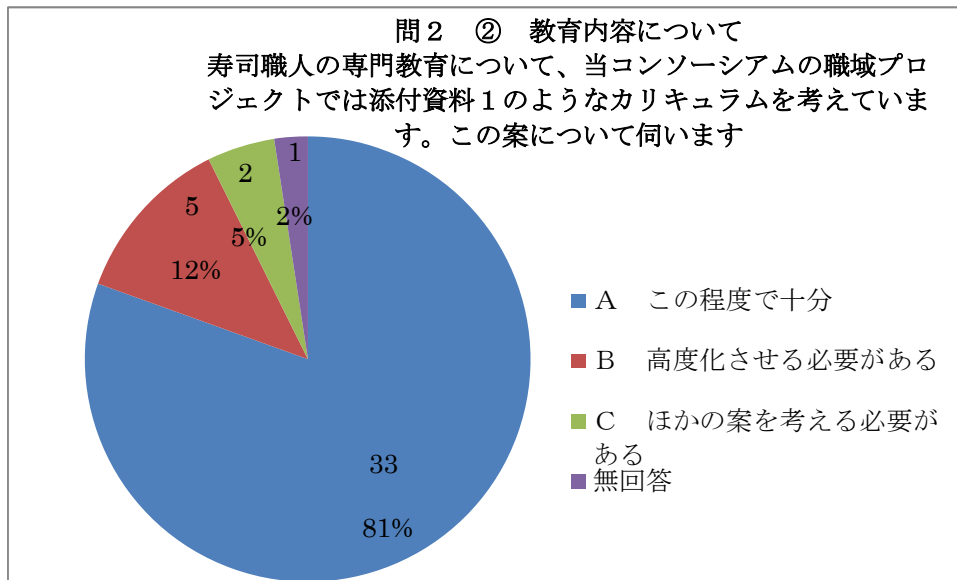


図3 教育内容について

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。
--------------

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

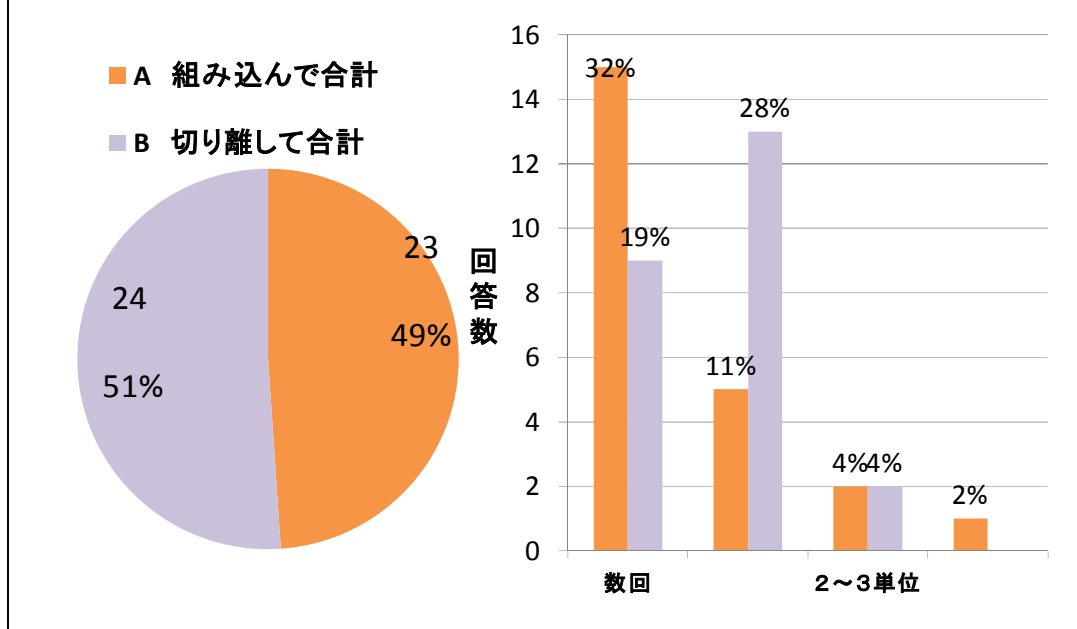


図4 授業時数・講座について

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

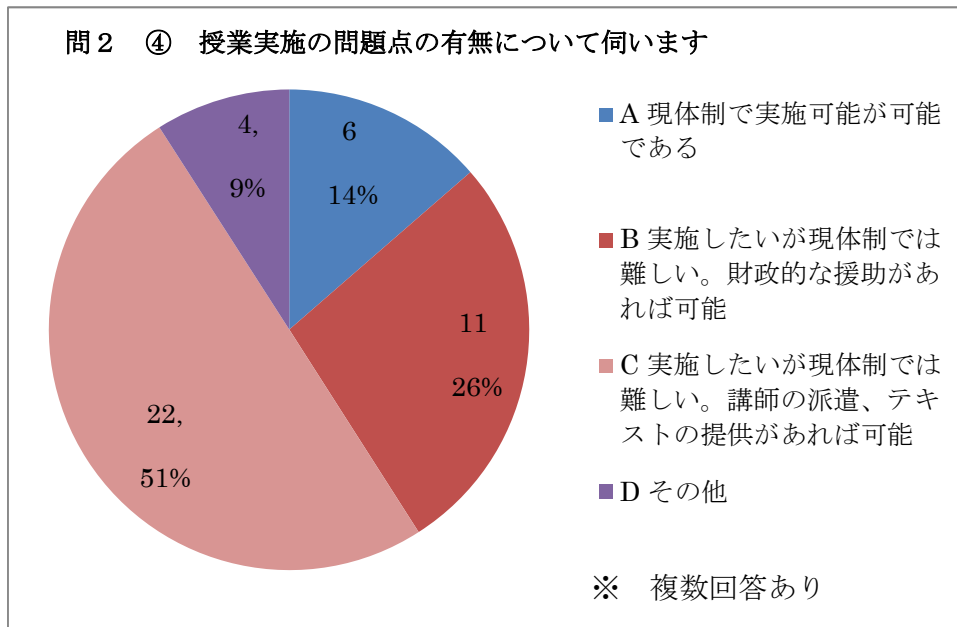


図5 授業実施の問題点の有無

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。

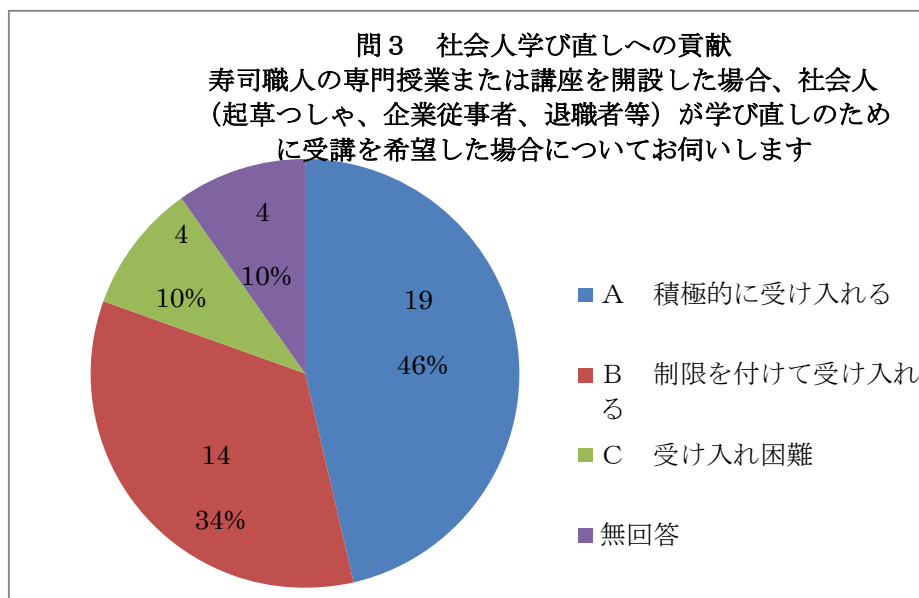


図6 社会人学び直しへの貢献について

③ 回答者からのクロス集計

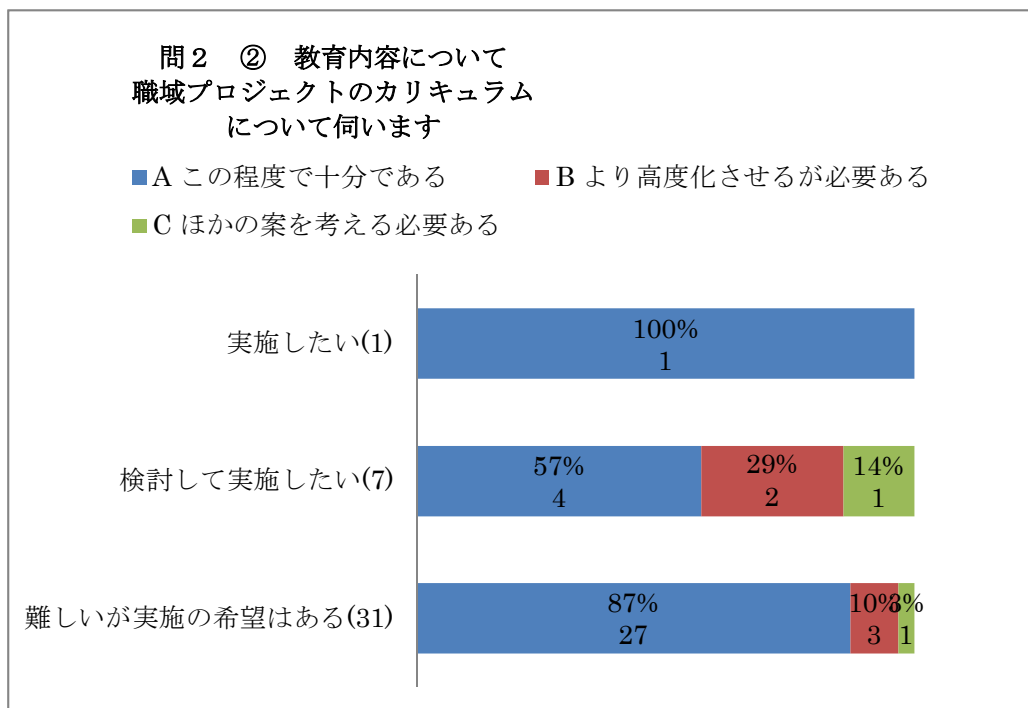


図7 授業実施の可能性と教育内容について

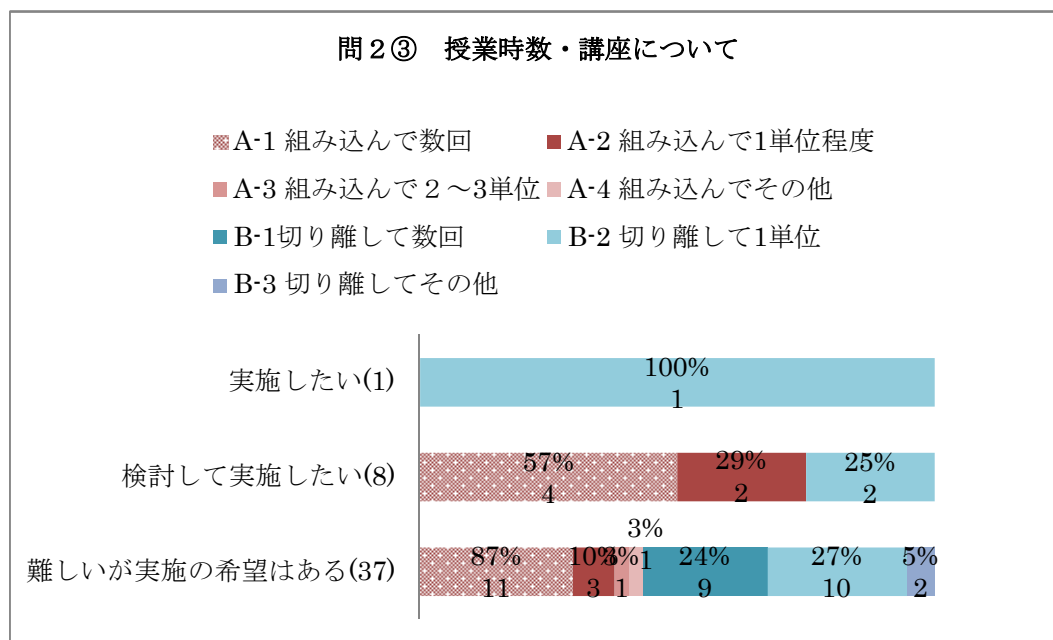


図8 授業実施の可能性と授業時数・講座について

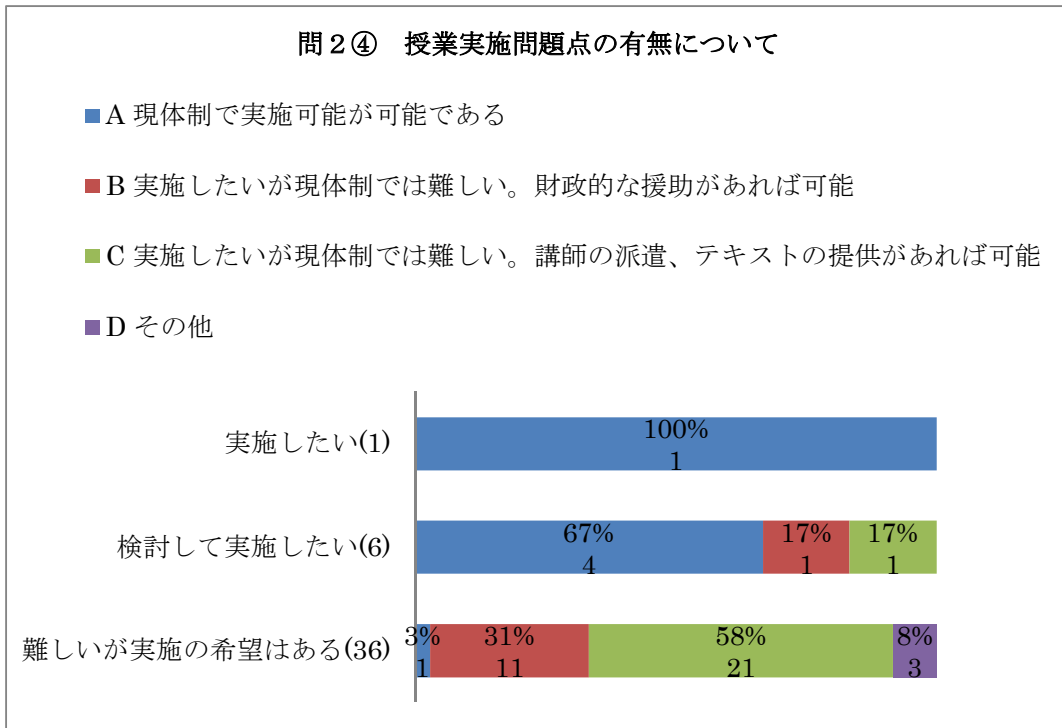


図 9 授業実施の可能性と授業実施問題点の有無

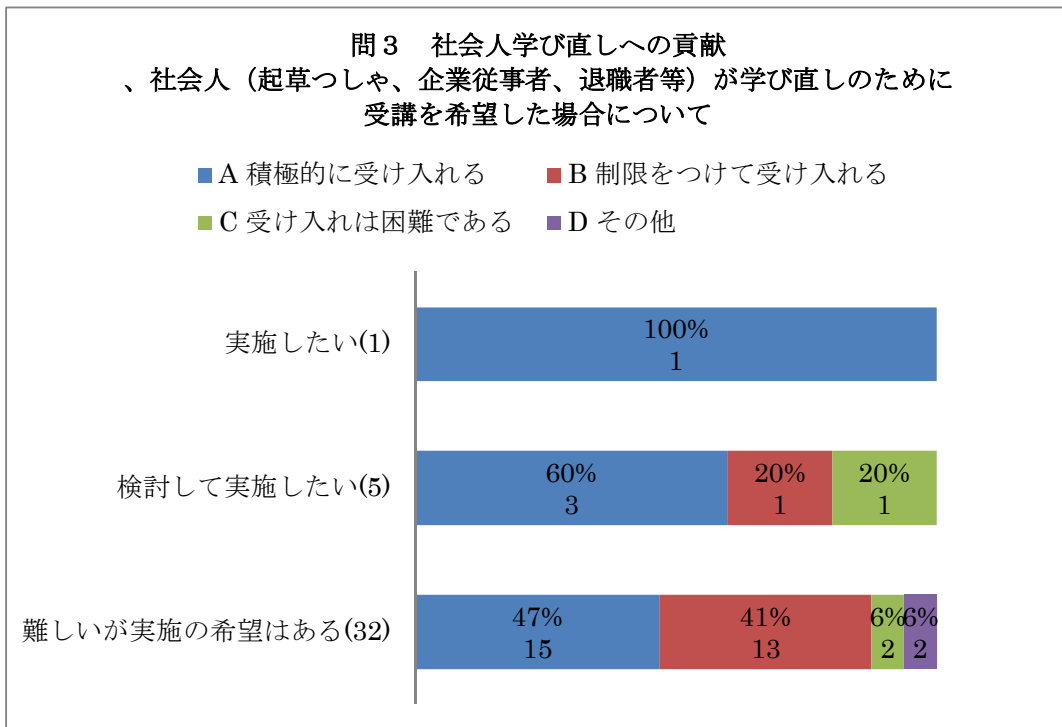


図 10 授業実施の可能性と社会人学び直しへの貢献

## VIII 今後の課題

### (1) 人材養成プログラムの充実と普及

昨年度から開始した本職域プロジェクトを一層充実するためには、産学のさらなる「対話と協働」による「学習成果とプロセスの可視化」が必要である。また、プログラム内容をより充実させるためには、企業内教育等の可視化、標準化が重要であり、今後、いかに企業内教育等をプログラムに取り入れることができるかが課題である。

さらに、「プログラムを修得し社会で著しい活躍をする人材」といったサクセスモデルやストーリーが本プログラムの理解者や賛同者を得るために重要であり、これらを作り、PRを適切に行うこと、受講者がアクセスしやすい環境を整備することが、プログラムの全国展開を図るための課題である。

### (2) 段位制度の構築と運用

段位制度については、今年度見直し検討を行ったが、現場で通用するものでなければならない。それぞれの級に応じた知識や技能等の内容をさらに精査するとともに、評価基準をより明確にする必要がある。本年度は、本プロジェクトに参画する企業が1社増加したが、さらに、全国的な普及を図ること及び事業の継続性の観点から、運用団体(NPO等)を設立すべく、参画する教育機関や企業の一層の拡大、特に産業界における既存の協会や団体の参画が求められる。

### (3) グローバル対応

本年度は教材のDVDの英語字幕版を作成し、グローバル対応を進めることができたが、今後においては、英語圏以外を対象とした語学についても検討する必要がある。また、自国文化の発信力・異文化理解力の向上を図るためのカリキュラムの開発も必要となる。

### (4) 指導者養成

本プログラムを実践し中核的専門人材を養成するためには、学習者を指導・支援する指導者の役割が重要である。教育内容の可視化・標準化を進めながら、教育機関と企業との一層踏み込んだ対話と協働が必要となる。

### (5) プロジェクトの評価

本年度は、産学官コンソーシアムの評価部会委員に本プロジェクトの諸活動に参画いただき、評価と提言をいただき、カリキュラム等の改善に資することができた。今後においてもプログラムの「質の改善」をプログラムの実践と同時進行的に実施するためのPDCAサイクルを確立し、市場のニーズや動向を即時的に捉えた改善・改革を進める必要がある。



#### (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を一層進める必要がある。さらに、開発・実証においては、必要な人的・物的教育資源の把握を行い、産学での共有を図るとともに、教員の資質向上等に向けた組織体制の整備を一層進める必要がある。

加えて、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」の試行導入に向けたスキームの構築が喫緊の課題である。

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 大野博之 職域プロジェクト代表  
国際学院埼玉短期大学長

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