

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 25 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	10
1	目的	10
2	事業の実施意義や必要性について	10
3	体制	11
4	取り組み概要	12
III	食品関連産業のニーズ調査（調査研究部会）報告	14
1	アンケートの実施	14
2	アンケート結果	19
3	アンケート結果の考察	28
IV	各職域プロジェクトの活動状況	29
1	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」	29
2	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」	32
3	第3職域プロジェクト「豊かな食を支えるシステムの提案と構築」	35
V	各職域プロジェクトの活動評価（評価部会報告）	37
1	評価基準、評価表の作成	37
2	各職域プロジェクトの評価	38
VI	フォーラムの開催	39
1	プログラム	39
2	参加者数	40
3	文部科学省の挨拶	40
4	フォーラムでの報告	42
(1)	産学官コンソーシアム	42
(2)	第1職域プロジェクト	43
(3)	第2職域プロジェクト	60
(4)	第3職域プロジェクト	66
5	資料	97
VII	事業の成果と今後の抱負	101
1	事業の成果	101
2	今後の取り組みと抱負	101

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	名古屋文理大学短期大学部	調査・実証・評価	愛知県
4	聖徳大学	調査・実証・評価	千葉県
5	中川学園調理技術専門学校	調査・実証・評価	茨城県
6	株式会社アールディーシー	調査・実証・評価	埼玉県
7	株式会社イトヨーカ堂	調査・実証・評価	東京都
8	日本ハム株式会社	調査・実証・評価	大阪府

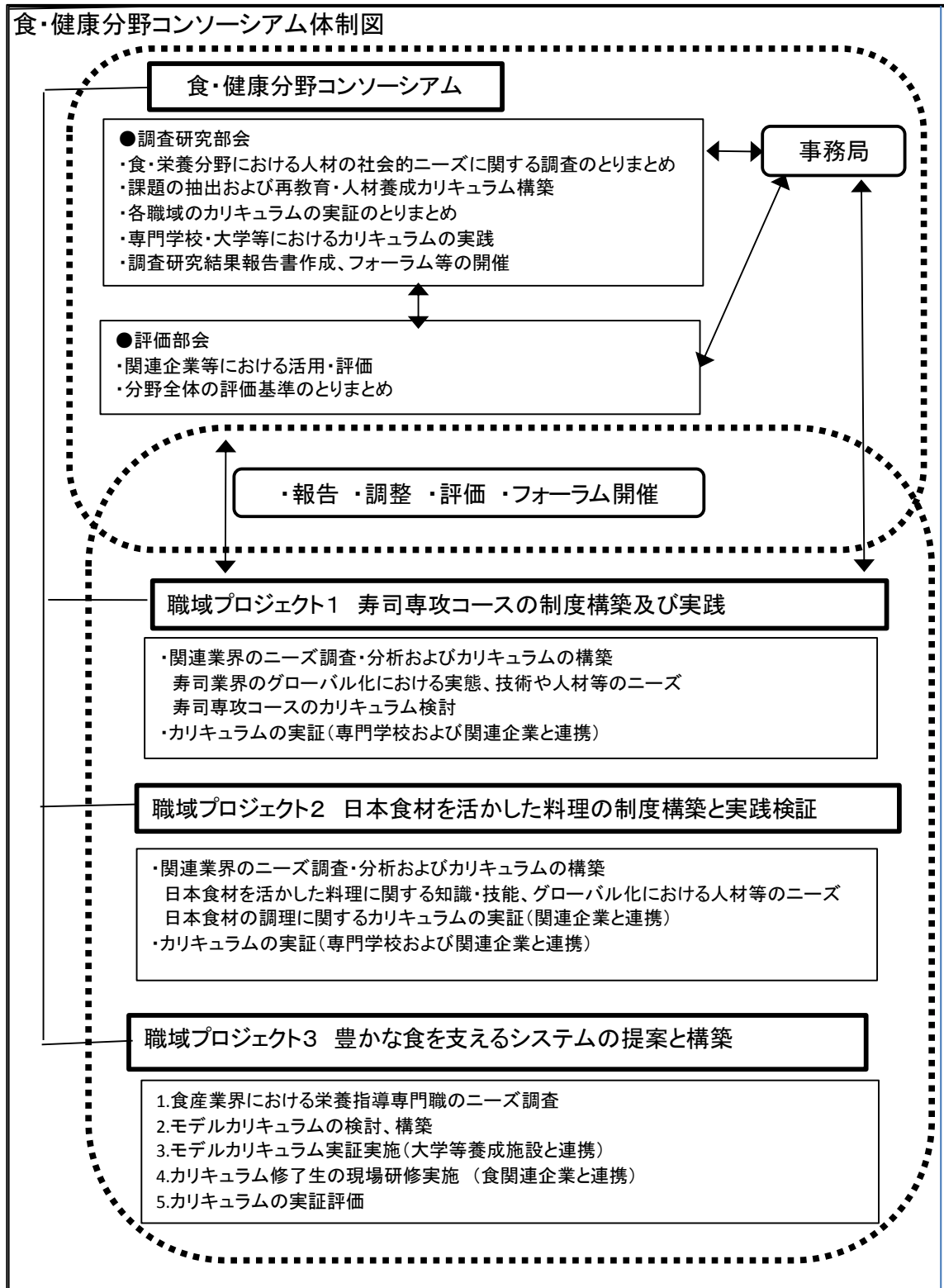
(2) 協力者等

	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	滝川嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 学園長	委員
5	川並弘純	聖徳大学 学長	委員
6	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
7	神田由紀	聖徳大学 講師	委員
8	岩成和子	東京一番フード マーケティング・情報担当	委員
9	丸山 晃	(株)アールディーシー 常務取締役	委員
10	田代和則	(株)イトヨーカ堂 人材育成部 総括マネジャー	委員
11	森松文毅	(株)日本ハム 中央研究所 所長	委員

(3) 下部組織（調査研究部会・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	滝川嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 学園長	委員
5	川並弘純	聖徳大学 学長	委員
6	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
7	神田由紀	聖徳大学 講師	委員
8	丸山 晃	㈱アールディーシー 常務取締役	委員
9	田代和則	㈱イトーヨーカ堂 人材育成部 総括マネジャー	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

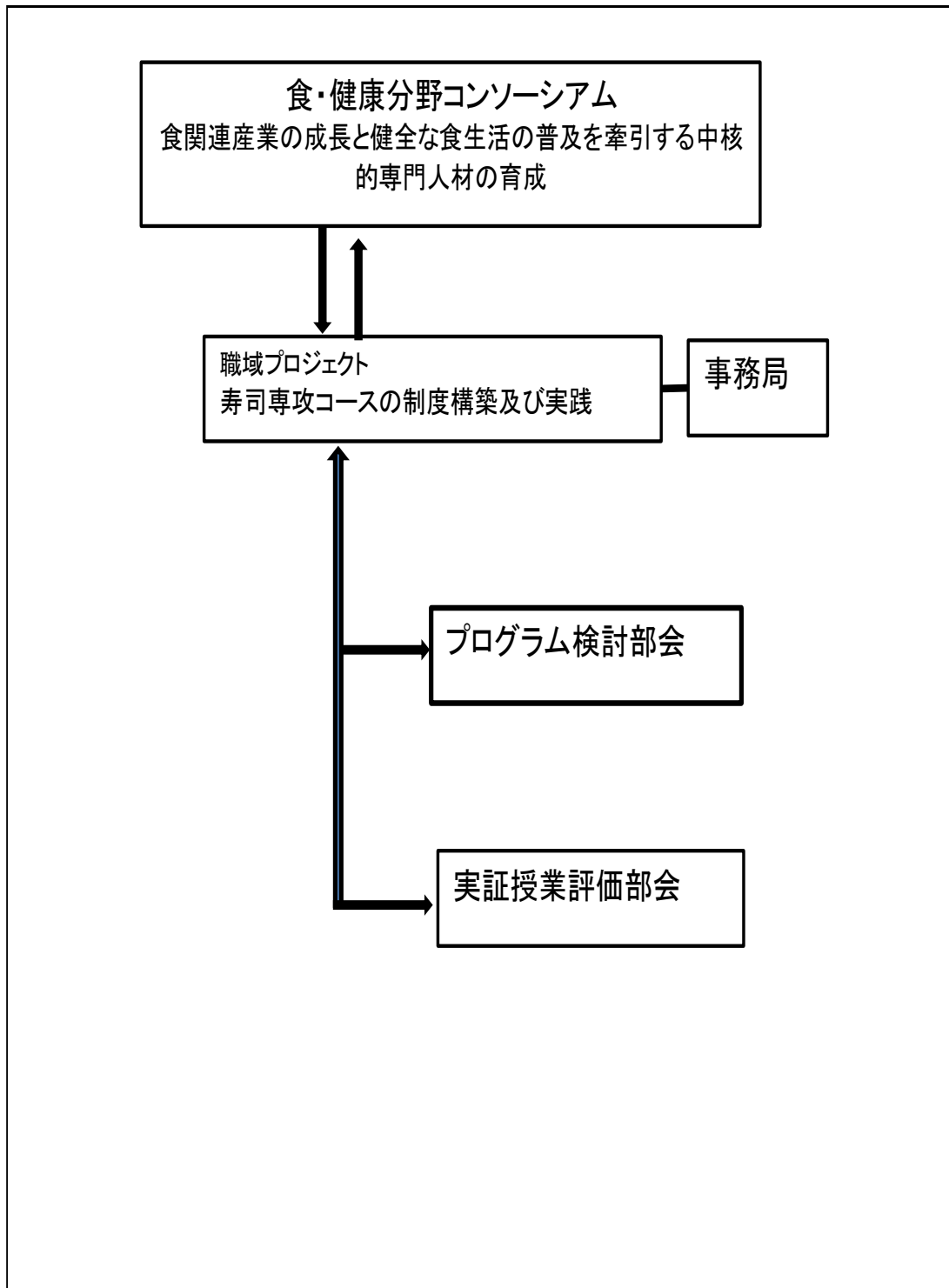
(2) 協力者等

	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	姉崎 隆	(株)アールディーシー・トレーニング部部长	委員
7	青木 崇	(株)アールディーシー・江戸前寿司グループマネージャー	委員
8	山田雅之	中央魚類(株) 総務部部长	委員

(3) 下部組織（カリキュラム検討部会・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	姉崎 隆	(株)アールディーシー・トレーニング部部长	委員
7	青木 崇	(株)アールディーシー・江戸前寿司グループマネージャー	委員
8	山田雅之	中央魚類(株) 総務部部长	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」

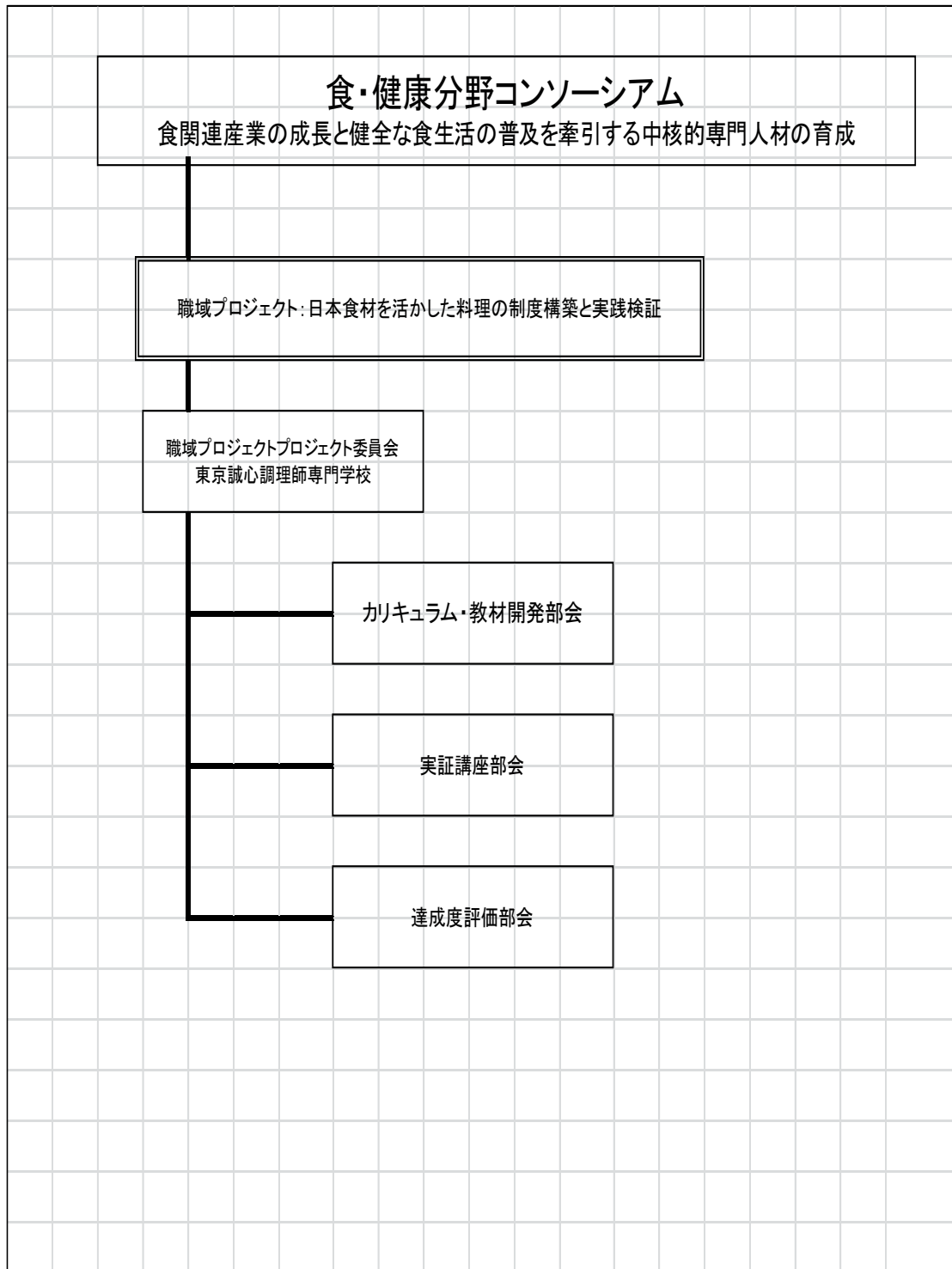
(1) 構成機関

	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	職域プロジェクトプロジェクト委員会 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	東京都
3	実証講座部会"	実証講座部会"	東京都
4	社団法人 日本料理研究会	達成度評価部会	東京都
5	日本調理師生祥会	達成度評価部会	東京都
6	株式会社 東京會館	達成度評価部会	東京都
7	平川農園	実証講座部会	東京都
8	NECデザイン&プロモーション株式会社	"カリキュラム・教材開発部会	神奈川県

(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	達成度評価部会長・カリキュラム・教材開発部会
2	廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長	達成度評価部会長・カリキュラム・教材開発部会
3	藤木隆幸	東京誠心調理師専門学校 教務部長	カリキュラム・教材開発部会
4	齋藤利昭	NPO 法人フードビジネス コーディネイト協会	実証講座部会員"
5	鈴木 歩	東京誠心調理師専門学校 技術室長	カリキュラム・教材開発部会
6	三宅洋子	社団法人 日本料理研究会	実証講座部会員"
7	長島 博	日本調理師生祥会 会長	カリキュラム・教材開発部会
8	鈴木直登	株式会社 東京會館 和食調理長	実証講座部会員"
9	平川幸志郎	平川農園	達成度評価部会員・カリキュラム・教材開発部会
10	木村隆一	NECデザイン&プロモーション 株式会社	達成度評価部会員・カリキュラム・教材開発部会
11	小田部耕一	横浜市経済局 中央卸売市場本場	達成度評価部会員・カリキュラム・教材開発部会

(3) 事業の実施体制図 (イメージ)



4. 第3職域プロジェクト「豊かな食を支えるシステムの提案と構築」

(1) 構成機関

	構成機関の名称	役割	都道府県
1	名古屋文理大学短期大学部	全体統括・調査	愛知県
2	国際学院埼玉短期大学	開発・実証・評価・検討	埼玉県
3	聖徳大学	開発・実証・評価・検討	千葉県
4	東京誠心調理師専門学校	実証・評価・検討	東京都
5	中川学園調理技術専門学校	実証・評価・検討	茨城県
6	日本ハム 株式会社	実証・評価・検討	大阪府
7	株式会社 イトーヨーカ堂	実証・評価・検討	東京都
8	株式会社 アールディーシー	実証・評価・検討	埼玉県
9	日本私立短期大学協会	実証・評価・検討	東京都
10	全国栄養士養成施設協会	実証・評価・検討	東京都

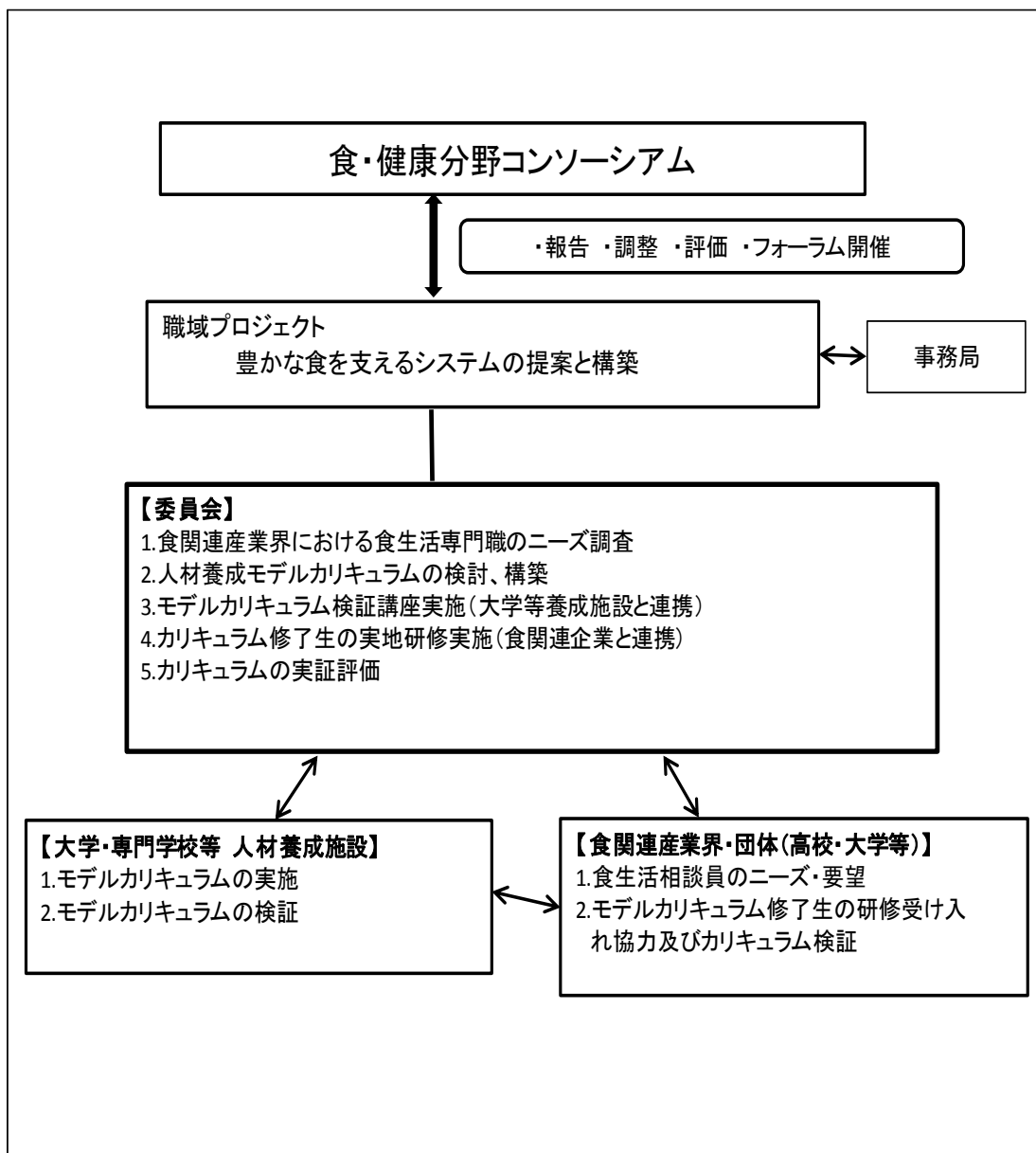
(2) 協力者等

	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	滝川 嘉彦	名古屋文理大学短期大学部 学園長・理事長	副代表
3	大野 博之	国際学院埼玉短期大学 学長	委員
4	池本 真二	聖徳大学人間栄養学部 学部長	委員
5	廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長	委員
6	中川 純一	中川学園調理技術専門学校 校長	委員
7	岩成 和子	東京第一フード(株)	委員
8	森松 文毅	日本ハム 株式会社	委員
9	海蔵寺 律華子	株式会社 イトーヨーカ堂	委員
10	姉崎 隆	株式会社 アールディーシー トレーニング部長	委員
11	山澤 正勝	名古屋文理大学短期大学部 学部長	委員
12	永田 忠博	聖徳大学 教授	委員
13	川野 直子	聖徳大学 講師	委員
14	神田 由紀	聖徳大学 講師	委員

(3) 下部組織(研究部会)

	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	池本 真二	聖徳大学人間栄養学部 学部長	委員
3	山澤 正勝	名古屋文理大学短期大学部長	委員
4	永田 忠博	聖徳大学 教授	委員
5	川野 直子	聖徳大学 講師	委員
6	神田 由紀	聖徳大学 講師	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

本事業は「日本食や日本特有の食材を広く世界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に食品関連企業・外食業界で活躍する人材の養成」の2点である。この目的のために食関連産業の動向を総括的に捉え、グローバルな視点から必要とされる人材像を抽出し、それらの人材の持つべき資質やその養成・再教育等および人材配置のあり方等を実情を踏まえて検討するために、コンソーシアムを立ち上げ、各プロジェクトの活動を支援する。

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

① 日本食職人の必要性

現在日本食は、健康的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。平成25年には世界無形文化遺産にも登録された。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、日本食の更なる海外展開がある。このためには有用な中核的専門人材が必要となる。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は減少傾向にあり、世界に日本食や日本の食材を活用した料理を広めるためには、職人としての技術の上に、日本の食文化に関する知識も持ち、語学力があり、普及のための指導力も必要とされる。現状ではこのような資質を持つ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。

上記のように日本食の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中核的専門人材の養成のための再教育および養成が急務である。

② 国民の食事と健康を繋ぐ情報提供の必要性（栄養士等の職域拡大）

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、健康に直結する食事は健康志向の点から非常に関心が高いが、そのための国民一般の知識は十分とは言えない。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いる。しかし、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もないため、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。このことから、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。

食と栄養を結ぶ専門家としては栄養士(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を行う能力のある栄養士等の専門家や食関連産業界(生産・流通・外食産業等)のそれぞれの業種に適した能力を備えた栄養士等の専門家を適正に配置すること、及びその任に当る人材の養成・再教育のシステムを構築することは喫緊の課題である。

(2) 取組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、経済的発展の立場からは日本食の世界展開が期待され、そのためには「日本食普及のための専門人材の養成」が必要とされている。一方、国民のヘルスケアの観点からは「国民の健康のための健全な食生活の一層の普及」が必要である。本コンソーシアムでは、日本の食関連業界に関する問題を経済発展及び生活者レベルの総括的な視野で解析すると同時に、緊急性のある現実的な問題 2 点を取り上げて、一見方向性の違う 3 つのプロジェクトを統括し、問題が矮小化されることがないように、広い視野に立って、それぞれの専門家養成のためのカリキュラムの作成と実証・改善の実行効果が上がるよう評価及び支援する事を目的とする。このことによって、即効的で有効な中核的人材養成の方法を提案することができ、実際に役立つシステムとして今後発展させることが期待できる。従って、本事業は日本食の世界展開、国民の健康管理という、現在の社会での現実的問題解決に有用な事業と意味づけて展開した。

3 体制

コンソーシアム**全体会議**を設置し、その下に、**調査研究部会**並びに**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の意見交換を行い活動の全体構想や活動のまとめを行う。

調査部会では、人材養成・再教育、提案のための調査・分析を行う。

評価部会では、本コンソーシアムを構成する 3 つの職域プロジェクトの評価基準を作成し、評価を行う。

4 取り組み概要

(1) 会議の開催

全体会議、調査研究部会、評価部会を以下の様に開催した。

1) 全体会議

- ・ 第1回 9月13日
 - ①「成長分野等における中核的専門人材養成の戦力的推進事業」についての説明
 - 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
- ・ 第2回 11月15日
 - ①人材ニーズ等調査報告
 - ②職域プロジェクトの中間報告・質疑応答
 - ③今後の進め方（会議日程等）
- ・ 第3回 1月21日
 - ①職域プロジェクトの評価基準の検討
 - ②アンケート結果の分析のまとめ
- ・ 第4回 2月25日
 - ①職域プロジェクトの評価
 - ②本事業の今年度のまとめの方向性の検討
 - ③フォーラム実施の検討

2) 調査研究部会

- ・ 第1回 9月13日
 - ①アンケート調査内容の審議
- ・ 第2回 1月21日
 - ① アンケート結果の分析等
- ・ 第3回 2月25日
 - ① アンケート結果の分析
 - ②各職域プロジェクトの方向性の調整

3) 評価部会

- ・ 第1回 11月15日
 - ①職域プロジェクトの評価の進め方の審議
- ・ 第2回 1月21日
 - ①職域プロジェクト評価基準の審議
- ・ 第3回 2月25日
 - ①職域プロジェクト評価基準と評価実施法の検討

(2) 調査

「食に関する産業の方向性および必要とされる専門職の人材」に関する調査

(期間 10 月 18 日～11 月 8 日)

調査内容：食関連企業の成長産業としての認識、今後の発展のための課題、必要としている人材像について。

調査対象：食関連企業（食品製造業、流通業、外食産業）の大、中、小企業合わせて 2,000 社に依頼

調査方法：郵送で対応を依頼し、Web 上で回答を収集した。

(3) フォーラムの開催・報告書の作成

・平成 26 年 3 月 4 日に大手町のホールにおいて開催

コンソーシアム並びに各職域プロジェクトの活動報告を行い、産業界との協力や教育システムの構築等の今後の活動について問題点を共有する。また、本年度の取組みと成果を報告書にまとめ公表する。

II 食品関連産業のニーズ調査（調査研究部会）報告

1 アンケートの実施

(1) アンケート方法

調査会社に依頼し、食関連企業のリストから、3種の業種（食品製造、流通販売、外食）の企業規模が平均化するように2000社を抽出し、アンケートの趣旨及びWeb.上での回答方法、依頼状を郵送し、アンケートへの協力を依頼した。宛先は、大企業ではお客様対応の窓口、小規模企業には社長宛とした。

アンケートの依頼文（文部科学省から）

事 務 連 絡 平成 25 年 ● 月 ● 日	
調査対象事業者 殿	文部科学省生涯学習政策局 生涯学習推進課
文部科学省委託事業 平成 25 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」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」に 関するアンケート』への御協力をお願い	
<p>平素より、文部科学行政へのご理解とご協力をいただき誠にありがとうございます。</p> <p>さて、文部科学省では、平成 23 年度から、「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」事業に取り組んでいるところです。</p> <p>今般、本事業のうち、横浜国立大学名誉教授の渋川祥子氏を代表者とする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人材の育成」（委託校：学校法人国際学院 国際学院埼玉短期大学）において、食関連産業を対象に、『「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」に関するアンケート』を行うこととしたところです。これは、食関連産業の動向を総括的に捉え、グローバルな視点から必要とされる人材像を抽出し、それらの人材の持つべき資質やその養成、再教育及び人材配置のあり方等を実情を踏まえて検討することを目的としております。</p> <p>つきましては、御多用のところ誠に恐縮ですが、本調査の趣旨を御理解の上、調査票が届いた事業者におかれましては、同コンソーシアムの行う調査へ御協力をいただきますよう、何卒よろしくごお願い申し上げます。</p> <p>なお、本調査に関するお問合せは、別紙記載の株式会社インテージ担当者までお願いいたします。</p>	

(2) アンケートの内容

Q1_1 下記選択肢の中で、貴社の業種に当てはまるものをお答えください。当てはまる業種が複数ある場合は、売上規模の大きい業種をお答えください。(回答は1つ)

- ・食品・飲料製造業・流通業（食品・飲料小売業を含む）
- ・外食産業（配達を含む）

Q1_2 貴社の店舗数をお答えください。店舗を保有していない場合は、事業所数をお答えください。(回答は半角数字で入力)

Q1_3 貴社の従業員数をお答えください。※グループ会社は含めず、お答えください。(回答は1つ)

- ・1000人以上 ・500人以上1000人未満 ・300人以上～500人未満
- ・100人以上300人未満 ・100人未満

食に関する産業の「今後の展開の方向性」についてお伺いします。

Q2 食に関する産業は成長産業であると考えられますか。(回答は1つ)

- ・はい ・いいえ ・どちらともいえない

Q3 食に関する産業は今後どのような方向に向かうと考えますか。5つまでお選びください。(回答は5つまで)

- ・海外進出を図る
- ・国民の健康の保持増進を中心に展開する
- ・より簡便な食べ物の提供を目指す
- ・より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える
- ・より安全な食の提供を目指す
- ・海外の料理や食材を取り扱い、外国の料理や食材を普及させる
- ・より安価な食べ物の提供を目指す
- ・グルメ志向のニーズを満たす
- ・日本食文化の継承に努める
- ・地産地消の推進など国産の農水産物を活用した国内向け商品の開発
- ・高齢者に対応した食品やサービスの提供を目指す
- ・その他 具体的に：

貴社の「今後の展開の方向性」についてお伺いします。

Q4 貴社の産業は成長産業であると考えられますか。(回答は1つ)

- ・はい ・いいえ ・どちらともいえない

Q5 貴社の事業展開は、今後どのような方向に向かう予定ですか。(回答はいくつでも)

- A. 海外進出を図る
- B. 国内での事業拡大を図る

- C. 国民の健康の保持増進を中心に展開する
- D. より簡便な食べ物の提供を目指す
- E. より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える
- F. より安全な食の提供を目指す
- G. 海外の料理や食材を取り扱い、外国の料理や食材を普及させる
- H. より安価な食べ物の提供を目指す
- I. グルメ志向のニーズを満たす
- J. 日本食文化の継承に努める
- K. 地産地消の推進など国産の農水産物を活用した国内向け商品の開発
- L. 高齢者向けの食品やサービスの提供を目指す
- M. 子ども向けの食品やサービスの提供を目指す
- N. その他

Q6 貴社の今後の方向性の中で、既に何らかの「取組」を行っていますか。（回答はいくつでも）

- ・既に行っている項目がある・今後、行う予定がある
- ・今後、行うかどうか検討する・その他 具体的に：
- ・行う予定はない

Q7 Q6でお答えいただいた貴社の「取組」について、該当する項目をいくつでもお答え下さい。（回答は縦の行ごとにいくつでも）

	既に行っている	行う予定である
海外進出を図る		
国内での事業拡大を図る		
国民の健康の保持増進を中心に展開する		
子ども向けの書億品やより簡便な食べ物の提供を目指す		
より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える		
より安全な食の提供を目指す		
海外の料理や食材を取り扱い、外国の料理や食材を普及させる		
より安価な食べ物の提供を目指す		
グルメ志向のニーズを満たす		
日本文化の継承に努める		
地産地消の推進など国内農水産物を利用した国内向け商品の開発		
高齢者向け食品やサービスの提供を目指す		
子ども向け食品やサービスの提供を目指す		
その他		

Q8 Q5 でお答えいただいた貴社の目指す方向性実現に向けての課題は何ですか。

(回答はいくつでも)

- ・ 製造についての技術
- ・ 専門知識・技能を備えた人材
- ・ 国産農林水産物を利用した新商品開発についての情報・技術
- ・ 外国産農林水産物を利用した新商品開発について情報・技術
- ・ 原材料の安定的調達先としての国内の農林漁業
- ・ 原材料の安定的調達先としての外国の農林漁業
- ・ 行政（国）の支援体制
- ・ 地元の自治体や企業との連携
- ・ 海外展開についての支援体制
- ・ 資金面
- ・ その他 具体的に：

Q9 Q5 でお答えいただいた今後の事業を展開する上で必要となる中核的人材（専門家）に求められる資質・能力は何ですか。（回答はいくつでも）

- ・ 専門分野に関する知識が豊富である
- ・ 専門分野に関する技能・技術の能力が高い
- ・ 専門的な資格を有している
- ・ 歴史や文化など広く豊かな教養がある
- ・ コミュニケーション能力が高い
- ・ ビジネスマナーや礼儀が身についている
- ・ 外国語能力が高い
- ・ チームワークを大切にし、リーダーシップをとることができる
- ・ 自己管理能力がある
- ・ 豊かな人間性や社会性がある
- ・ 問題解決能力に優れている
- ・ 論理的思考力に優れている
- ・ 創造的思考力に優れている
- ・ 指導力や指導法が優れている
- ・ 職業人・専門家としての使命感・責任感をそなえている
- ・ その他 具体的に：

ここからは貴社（組織）の顧客層についてお聞きします。

Q10 貴社（組織）の主な顧客世帯はどのような世帯ですか。世帯で顧客が分かれていない場合は、「世帯は判別できない」をお選びください。（回答はいくつでも）

- ・ 単独世帯（若年・中年層） ・ 単独世帯（高齢者層）
- ・ 夫婦のみの世帯（若年・中年層） ・ 夫婦のみの世帯（高齢者層）

- ・親と未成年の子どもの世帯 ・親と成人の子どもの世帯
- ・三世帯世帯 ・世帯は判別できない

Q10_2 貴社（組織）の主な顧客年齢層はどのような年齢層ですか。年齢層で顧客が分かれていない場合は、「年齢層は判別できない」をお選びください。（回答はいくつでも）

- ・幼児 ・小学生 ・中高生 ・大学生
- ・20～30代 ・40～50代 ・60代以上 ・年齢層は判別できない

Q11 貴社（組織）で今後顧客にしたい世帯はどのような世帯ですか。世帯で顧客が分かれていない場合は、「世帯は判別できない」をお選びください。（回答はいくつでも）

- ・単独世帯（若年・中年層）・単独世帯（高齢者層）
- ・夫婦のみの世帯（若年・中年層）・夫婦のみの世帯（高齢者層）
- ・親と未成年の子どもの世帯 ・親と成人の子どもの世帯 ・三世帯世帯
- ・世帯は判別できない

Q11_2 貴社（組織）で今後顧客にしたい年齢層はどのような年齢層ですか。年齢層で顧客が分かれていない場合は、「年齢層は判別できない」をお選びください。（回答はいくつでも）

- ・幼児 ・小学生 ・中高生 ・大学生
- ・20～30代 ・40～50代 ・60代以上 ・年齢層は判別できない

貴社における食の専門家についてお伺いします。

Q12 貴社には「調理師」「栄養士」「管理栄養士」等の資格を有する人材がいますか。（回答はいくつでも）※その他の有資格がいらっしゃる場合は、資格の具体的な内容を50文字以内でお答えください。

- ・調理師がいる ・栄養士がいる ・管理栄養士がいる
- ・その他の食関連の有資格者がいる 具体的に： ・いない

Q13 Q12において資格を有する人材は、通常どのような業務を担当していますか。※100文字以内でお答えください。（回答は具体的に）

- ・調理師 部署・業務内容等：
- ・栄養士 部署・業務内容等：
- ・管理栄養士 部署・業務内容等：
- ・その他 部署・業務内容等：

全ての方にお聞きします。

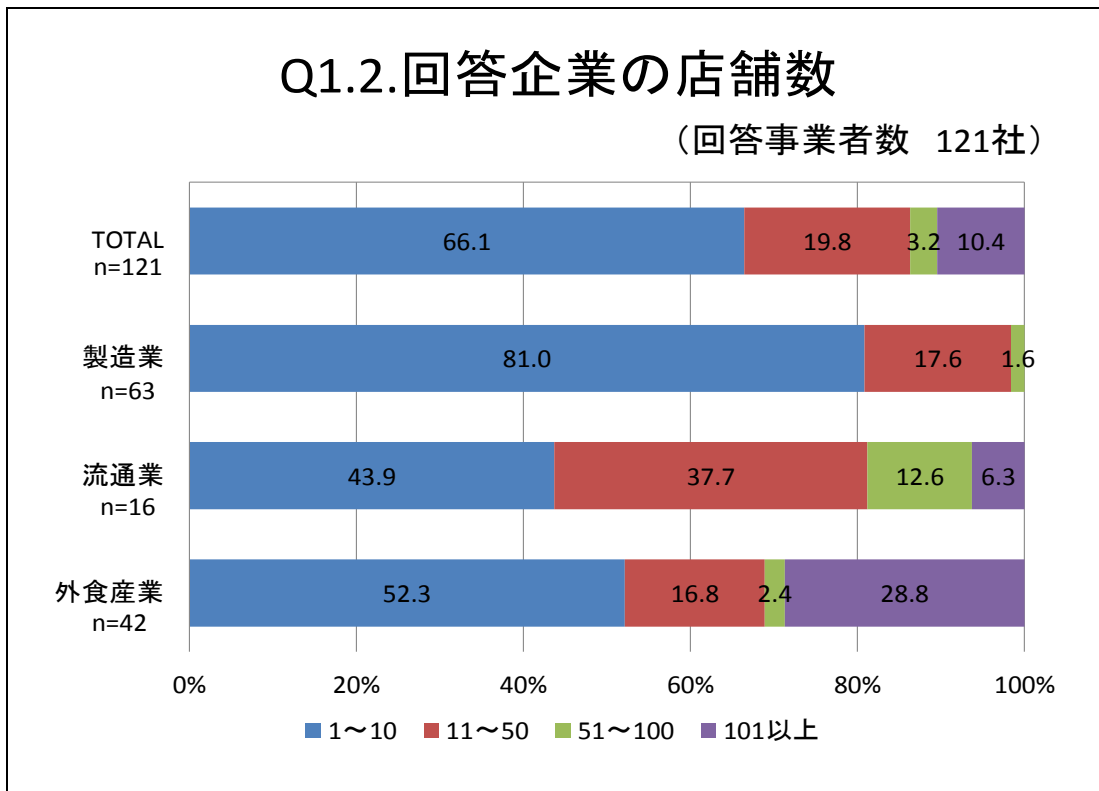
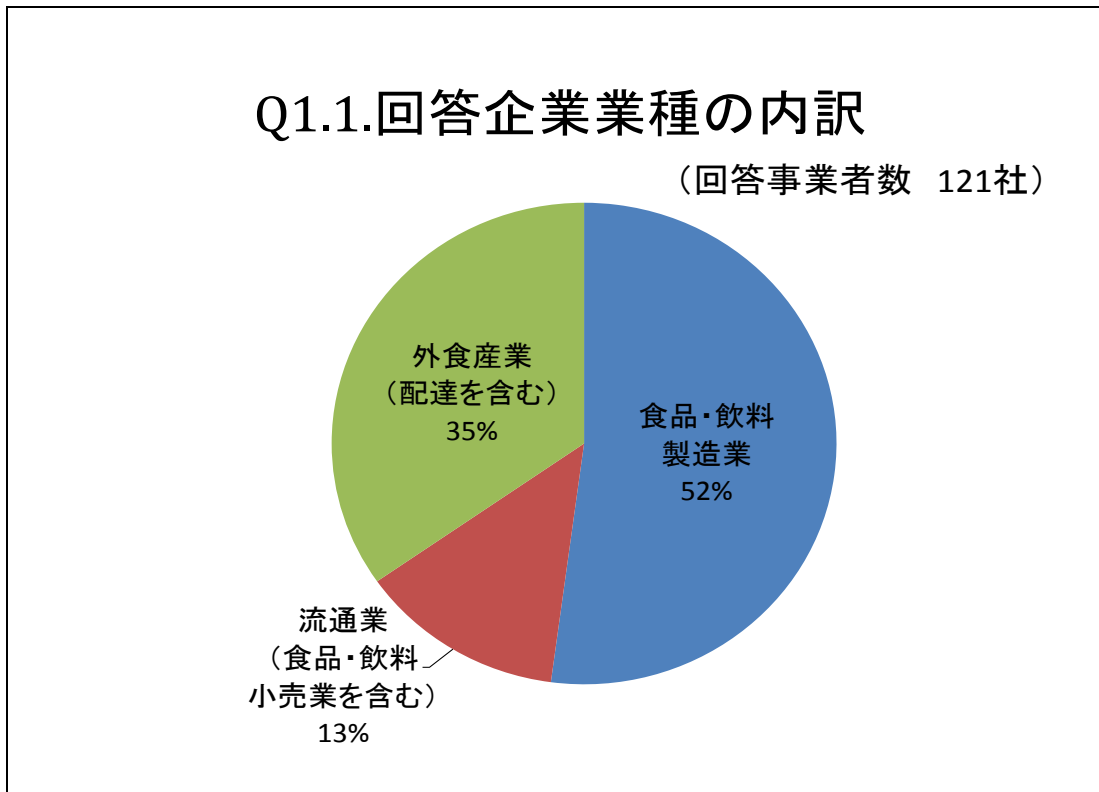
Q14 食に関する産業の今後の展開に向けて、ご意見があればお聞かせください。

Q15 貴社の社名を正式名称でご記入ください。

Q16 ご希望の方に今回の調査結果をメールにてお送りさせていただきます。送付をご希望の方はメールアドレスをご記入ください。

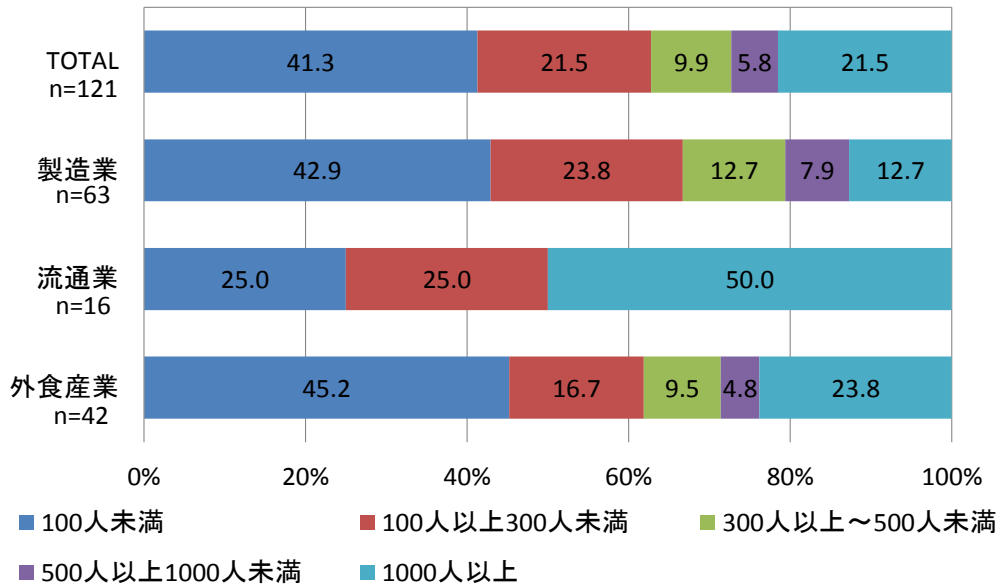
2 アンケート結果

アンケートの集計結果は以下の通りである。



Q1.3.回答企業の従業員数

(回答事業者数 121社)



Q2.食に関する産業は成長産業か

(回答事業者数 121社)

		度数		
		はい	いいえ	どちらともいえない
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	16	2	24
	大企業 (n=21)	5	3	13
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	2	1	1
	大企業 (n=12)	4	4	4
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	10	2	7
	大企業 (n=23)	11	2	10

Q3.食に関する産業の方向性・展望

(5つまで選択)

		海外進出を図る	国民の健康の保持増進を中心に展開する	より簡便な食べ物の提供を目指す	より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える	より安全な食の提供を目指す	海外の料理や食材を普及させる	より安価な食べ物の提供を目指す	グルメ志向のニーズを満たす	日本食文化の継承に努める	地産地消の推進など国内向け商品の開発	高齢者に対応した食品やサービスの提供を目指す	その他
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	18	20	12	22	36	1	9	8	14	25	26	0
	大企業 (n=21)	13	13	7	11	18	1	1	3	4	8	15	0
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	0	3	1	2	3	0	1	1	2	2	1	0
	大企業 (n=12)	1	7	5	6	10	0	2	1	3	7	11	0
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	4	5	1	12	15	1	3	6	11	15	10	0
	大企業 (n=23)	9	9	1	15	20	2	2	2	7	10	13	2

Q4.回答企業の産業は成長産業か

(回答事業者数 121社)

		はい	いいえ	どちらともいえない
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	13	9	20
	大企業 (n=21)	4	3	14
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	0	1	3
	大企業 (n=12)	3	3	6
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	10	3	6
	大企業 (n=23)	15	2	6

Q5.回答企業の今後の事業展開

(5つまで選択)

		海外進出を図る	国内での事業拡大を図る	国民の健康の保持増進を中心に展開する	より簡便な食べ物の提供を目指す	より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える	より安全な食の提供を目指す	海外の料理や食材を取り扱い、外国の料理や食材を普及させる	より安価な食べ物の提供を目指す	グルメ志向のニーズを満たす	日本食文化の継承に努める	地産地消の推進など国産の農水産物を活用した国内向け商品の開発	高齢者向けの食品やサービスの提供を目指す	子ども向けの食品やサービスの提供を目指す	その他	度数
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	13	21	12	6	24	31	1	4	7	15	25	14	5	1	
	大企業 (n=21)	11	11	12	5	17	21	0	1	3	7	6	11	3	0	
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	0	1	1	0	3	2	0	0	2	1	1	1	1	0	
	大企業 (n=12)	0	7	2	6	8	8	0	3	0	0	6	6	1	0	
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	1	7	2	0	14	11	0	0	5	10	14	9	4	1	
	大企業 (n=23)	7	16	7	0	16	20	1	0	3	7	10	10	1	1	

Q6.今後の方向性の中で、既に「取組」を行っているか

(複数回答可)

		既に行っている項目がある	今後、行う予定がある	今後、行うかどうか検討する	その他	行う予定はない	度数
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	36	9	6	1	0	
	大企業 (n=21)	18	1	4	0	0	
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	2	0	2	0	0	
	大企業 (n=12)	8	1	4	0	1	
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	12	5	1	1	2	
	大企業 (n=23)	21	1	2	0	0	

Q7.1.「取組」の状況(既に行っている)

(複数回答可)

		海外進出を図る	国内での事業拡大を図る	国民の健康の保持増進を中心に展開する	より簡便な食べ物の提供を目指す	より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える	より安全な食の提供を目指す	海外の料理や食材を取り扱い、外国の料理や食材を普及させる	より安価な食べ物の提供を目指す	グルメ志向のニーズを満たす	日本食文化の継承に努める	地産地消の推進など国産の農水産物を活用した国内向け商品の開発	高齢者向けの食品やサービスの提供を目指す	子ども向けの食品やサービスの提供を目指す	その他	度数
製造業 (n=54)	中小企業 (n=36)	8	12	7	4	19	21	0	3	6	9	17	3	1	1	
	大企業 (n=18)	10	4	7	4	11	16	0	0	0	2	4	7	1	0	
流通業 (n=10)	中小企業 (n=2)	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	
	大企業 (n=8)	0	3	1	1	5	5	0	1	0	0	4	2	0	0	
外食産業 (n=33)	中小企業 (n=12)	0	0	0	0	5	4	0	0	2	5	7	0	1	1	
	大企業 (n=21)	6	14	5	0	12	16	0	0	2	6	6	8	1	1	

Q7.2.「取組」の状況(今後行う予定がある)

(複数回答可)

		海外進出を図る	国内での事業拡大を図る	国民の健康の保持増進を中心に展開する	より簡便な食べ物の提供を目指す	より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える	より安全な食の提供を目指す	海外の料理や食材を取り扱い、外国の料理や食材を普及させる	より安価な食べ物の提供を目指す	グルメ志向のニーズを満たす	日本食文化の継承に努める	地産地消の推進など国産の農水産物を活用した国内向け商品の開発	高齢者向けの食品やサービスの提供を目指す	子ども向けの食品やサービスの提供を目指す	その他	度数
製造業 (n=10)	中小企業 (n=9)	2	4	0	0	0	2	1	0	0	1	2	1	2	0	
	大企業 (n=1)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
流通業 (n=1)	中小企業 (n=0)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	大企業 (n=1)	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
外食産業 (n=6)	中小企業 (n=5)	1	4	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2	1	0	
	大企業 (n=1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	

Q7.3.「取組」の状況(行うか検討する)

(複数回答可)

		海外進出を図る	国内での事業拡大を図る	国民の健康の保持増進を中心に展開する	より簡便な食べ物の提供を目指す	より美味しいものを提供し、食べもので幸せを伝える	より安全な食の提供を目指す	海外の料理や食材を取り扱い、外国の料理や食材を普及させる	より安価な食べ物の提供を目指す	グルメ志向のニーズを満たす	日本食文化の継承に努める	地産地消の推進など国産の農水産物を活用した国内向け商品の開発	高齢者向けの食品やサービスの提供を目指す	子ども向けの食品やサービスの提供を目指す	その他
製造業 (n=10)	中小企業 (n=6)	2	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0
	大企業 (n=4)	0	1	1	0	2	2	0	0	1	0	2	1	0	0
流通業 (n=6)	中小企業 (n=2)	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	大企業 (n=4)	0	2	1	2	1	1	0	1	0	0	1	2	1	0
外食産業 (n=3)	中小企業 (n=1)	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0
	大企業 (n=2)	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0

Q8.Q5の事業展開実現のための課題

(複数回答可)

		製造についての技術	専門知識・技能を備えた人材	品開発についての情報・技術	国産農林水産物を利用した新商	商品開発についての情報・技術	外国産農林水産物を利用した新	国内の農林漁業	原材料の安定的調達先としての	外国の農林漁業	原材料の安定的調達先としての	行政(国)の支援体制	地元の自治体や企業との連携	海外展開についての支援体制	資金面	その他
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	27	28	17	4	26	4	12	14	9	13	1				
	大企業 (n=21)	14	14	7	3	11	11	7	3	9	5	0				
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	1	2	1	0	1	1	0	1	0	1	1				
	大企業 (n=12)	2	6	6	0	6	0	3	5	0	1	1				
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	2	13	7	1	10	2	4	10	1	6	3				
	大企業 (n=23)	3	20	3	0	8	5	3	8	7	7	0				

Q9. Q5の事業展開実現に 必要な中核的人材

(複数回答可)

		専門分野に関する知識が豊富である	専門分野に関する技能・技術の能力が高い	専門的な資格を有している	歴史や文化など広く豊かな教養がある	コミュニケーション能力が高い	ビジネスマナーや礼儀が身に付いている	外国語能力が高い	チームワークをとることが出来る	自己管理能力がある	豊かな人間性や社会性がある	問題解決能力に優れている	論理的思考力に優れている	創造的思考力に優れている	指導力や指導法が優れている	職業人・専門家としての使命感・責任感をそなえている	その他	度数
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	29	39	11	11	21	8	11	22	15	16	23	7	25	15	30	0	
	大企業 (n=21)	19	17	6	3	16	8	10	16	8	8	16	10	16	8	13	0	
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	3	3	0	1	2	2	0	1	2	2	1	0	1	0	1	0	
	大企業 (n=12)	6	7	2	2	7	2	0	7	3	6	7	2	8	4	6	0	
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	9	11	4	10	13	10	2	9	9	9	8	6	9	8	8	0	
	大企業 (n=23)	17	18	7	2	16	11	6	18	8	10	15	7	7	10	18	0	

Q10. 回答企業の主な顧客世帯

(複数回答可)

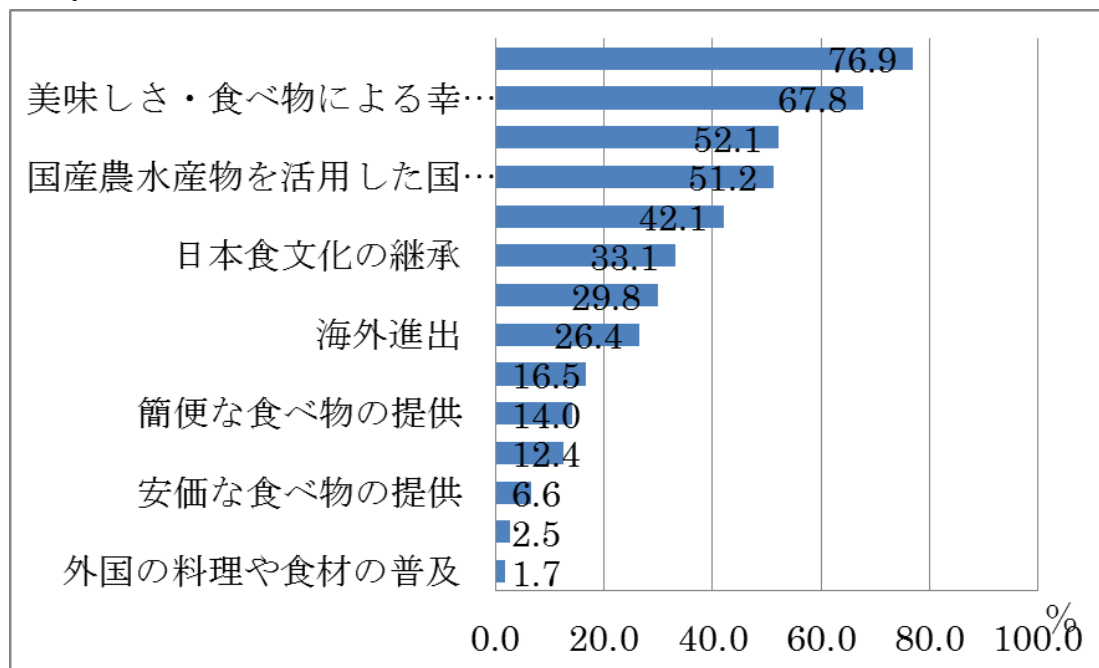
		(若年・中年層) 単身世帯	(高齢者層) 単身世帯	(若年・中年層) 夫婦のみの世帯	(高齢者層) 夫婦のみの世帯	親と未成年の子ども の世帯	親と成人の子ども の世帯	三世代世帯	世帯は判別できない	度数
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	5	6	6	8	6	7	6	29	
	大企業 (n=21)	7	5	7	8	8	6	5	11	
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	0	1	1	1	2	1	1	2	
	大企業 (n=12)	2	1	2	2	3	2	1	9	
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	5	2	3	5	8	4	5	8	
	大企業 (n=23)	7	3	2	5	7	2	3	11	

Q11. 回答企業の今後顧客にしたい世帯

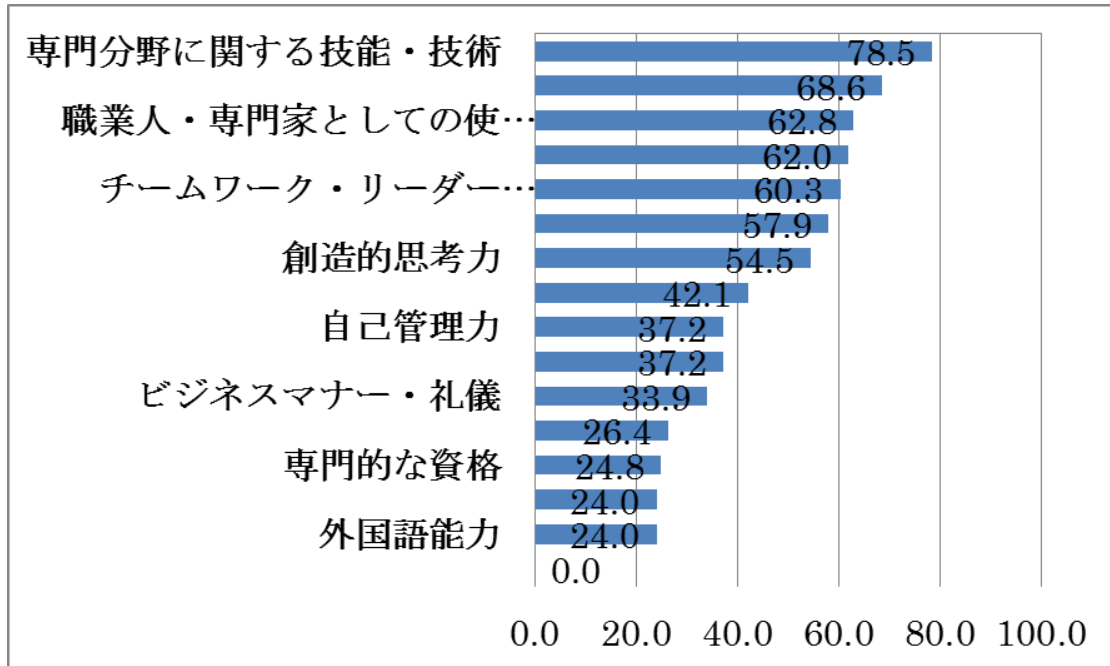
(複数回答可)

		度数							
		単独世帯 (若年・中年層)	単独世帯 (高齢者層)	夫婦のみ (若年・中年層)	夫婦のみ (高齢者層)	親と未成年 の子	親と成人 の子ども	三世 代世帯	い 世帯 は判 別で きな
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	10	9	8	8	10	5	6	25
	大企業 (n=21)	6	7	4	6	3	4	2	11
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	0	0	1	1	1	1	1	3
	大企業 (n=12)	3	1	4	1	2	1	1	7
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	3	5	4	0	5	3	3	8
	大企業 (n=23)	5	5	2	6	5	2	2	11

Q8の展開のための課題の全体の回答を図示すると次図のようになる



Q9 結果を全体の回答を図示すると以下の様になる。



Q12.資格を有する人材の有無

(複数回答可)

		度数				
		調理師	栄養士	管理栄養士	その他	いない
製造業 (n=63)	中小企業 (n=42)	15	9	6	8	21
	大企業 (n=21)	8	14	16	11	2
流通業 (n=16)	中小企業 (n=4)	2	0	0	0	2
	大企業 (n=12)	5	4	3	0	7
外食産業 (n=42)	中小企業 (n=19)	16	3	1	4	1
	大企業 (n=23)	20	11	8	3	3

3 アンケート結果の考察

(1) 各企業が食に関する産業が成長産業であると考えている企業は、全体で約40%であるが、その内、製造業、流通業に比較して、外食産業が成長産業だと回答した企業が多かった。また、食に関する産業全体に対してよりも自企業に対して、成長産業であると考えている数が、外食産業に多かったが、製造業、流通業では産業全体としては成長産業であるが、自社は成長産業と思っていないとの結果が出ている。生産される食品や流通は可なり進んだ状況にあり、これからの発展はそれ程期待していないが、外食産業の場合は、海外進出の機運もあり、業種の中に食事の配達も含めていることから、より進むと考えられているものと思われる。

(2) 今後の事業展開として挙げられた項目は、「より安全な食の提供」「おいしさや食べ物による幸せの提供」「国内での事業の拡大」「国産品を利用した国内向け商品の開発」であり、「海外進出」を挙げている企業は比較的少なかった。日本の食が世界的に注目されている現状においても、海外進出は26%の企業が選んでいるだけで大きなトレンドではないように見受けられる。しかし、今後の食産業の方向性として海外進出を考えている企業は製造業の大企業で62%あり、既に海外進出に取り組んでいる企業は、大企業の製造業で56%、であった。これらの事を勘案すると、全体の値が低いのは、小企業の回答が多いためと考えられる。規模の大きい企業においては、製造業、外食産業で既に海外進出が図られている。このことは、今回職域プロジェクトで和食の職人の養成を取り上げたことは、本事業の目的に合致するものと判断できる。

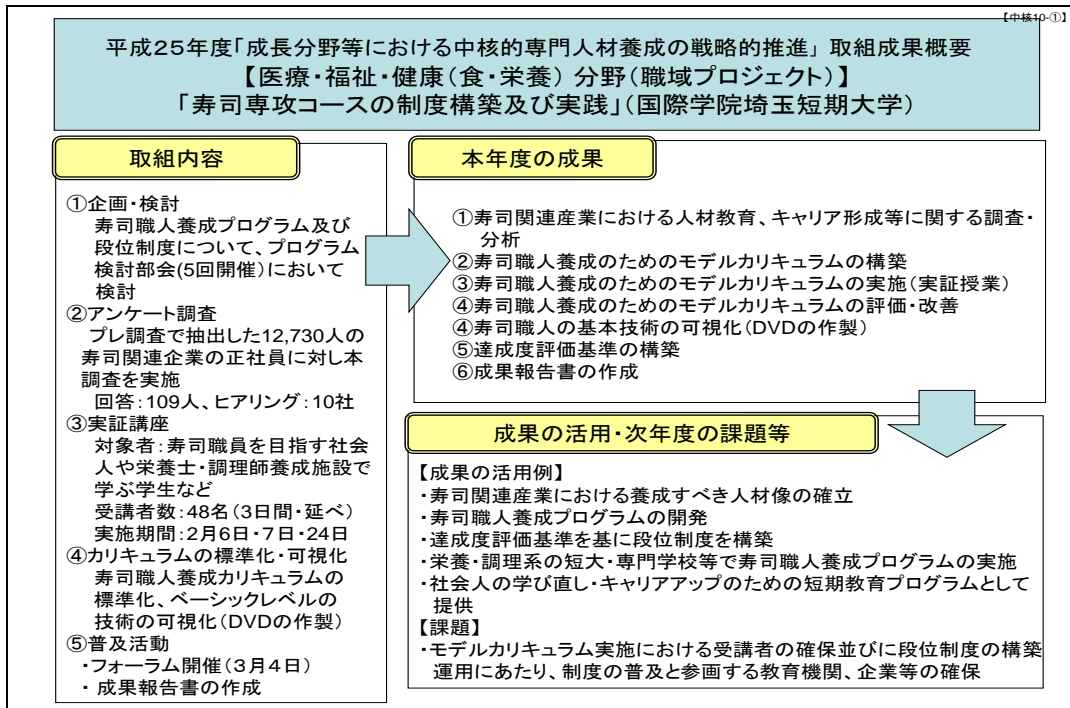
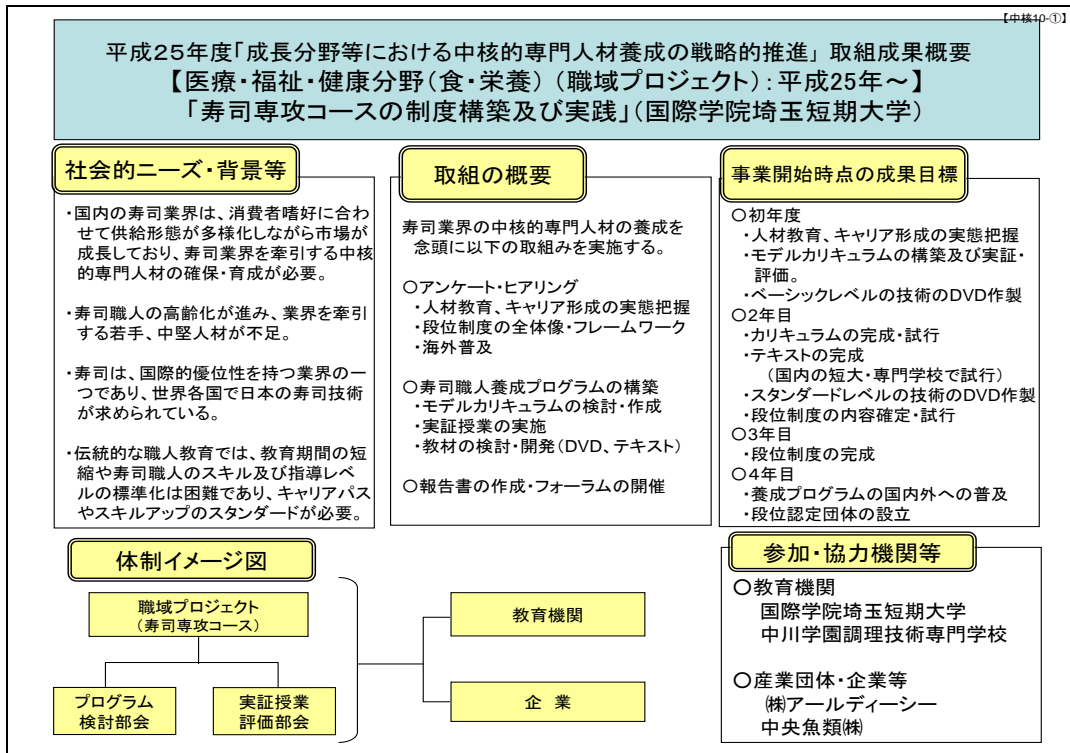
また、産業の今後の発展の方向として、「国民の健康の保持・増進」を挙げた企業は47%にのぼり、これは業種・規模を問わずほぼ同じ傾向にある。実際に取り組みを行っている企業は30%であり、方向としては考えられるが、実施していない現実が見えてくる。また、「高齢者向けの食品やサービスの提供」についても、産業の今後の展開と考えるのは63%であるが、実際に自社での取り組みでは22%が行っているのみであり、今後の展開が期待される。今回、職域プロジェクトで取り組んでいる国民の健康増進のためのシステム作りは、この問題解決のための実情に合致する課題であることが明らかになった。

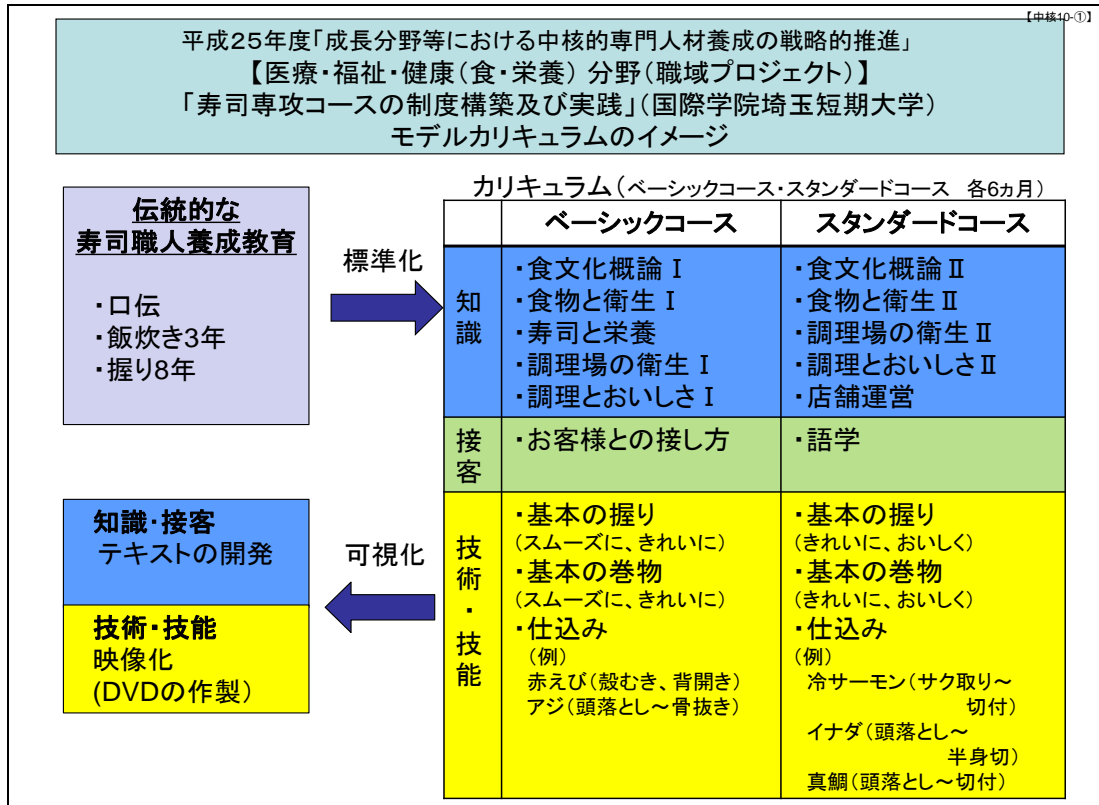
(3) 今後の展開のための課題としては、「知識・技能を備えた人材」が最も高く、人材の供給が重要であることが分かる。続いて、「国内における原料の供給」「製造についての技術」「自治体との連携」と続いている。最も高い人材の資質は、当然のことながら、「専門分野についての技能・技術、知識」が要求されているが、それに続いて、「専門家としての使命感や責任感」「コミュニケーション力」「チームワークやリーダーシップ力」が求められている。今回の職域プロジェクトのカリキュラムの中にもそのような力の養成が含まれることの必要性が明らかになった。

Ⅲ 各職域プロジェクトの活動状況

以下は、各職域プロジェクトが取組みと成果を文部科学省指定の書式にまとめて提出したものである。

1 第1 職域プロジェクト



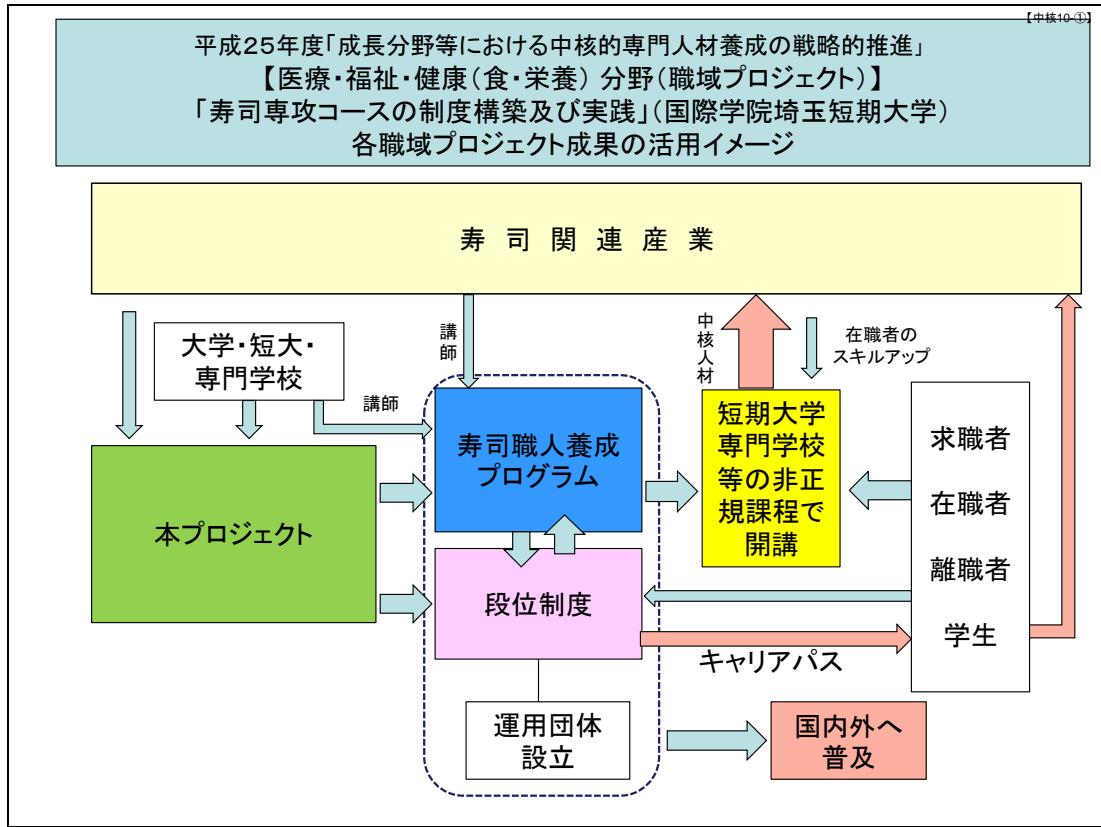


【中核10-01】

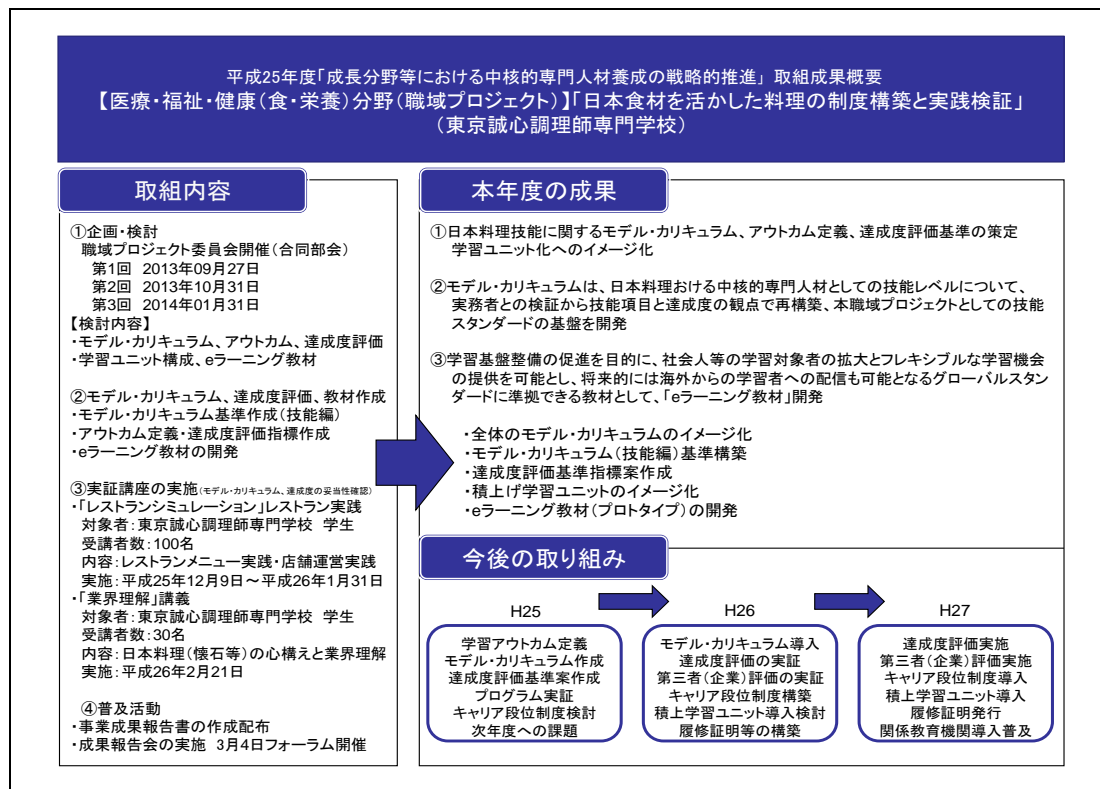
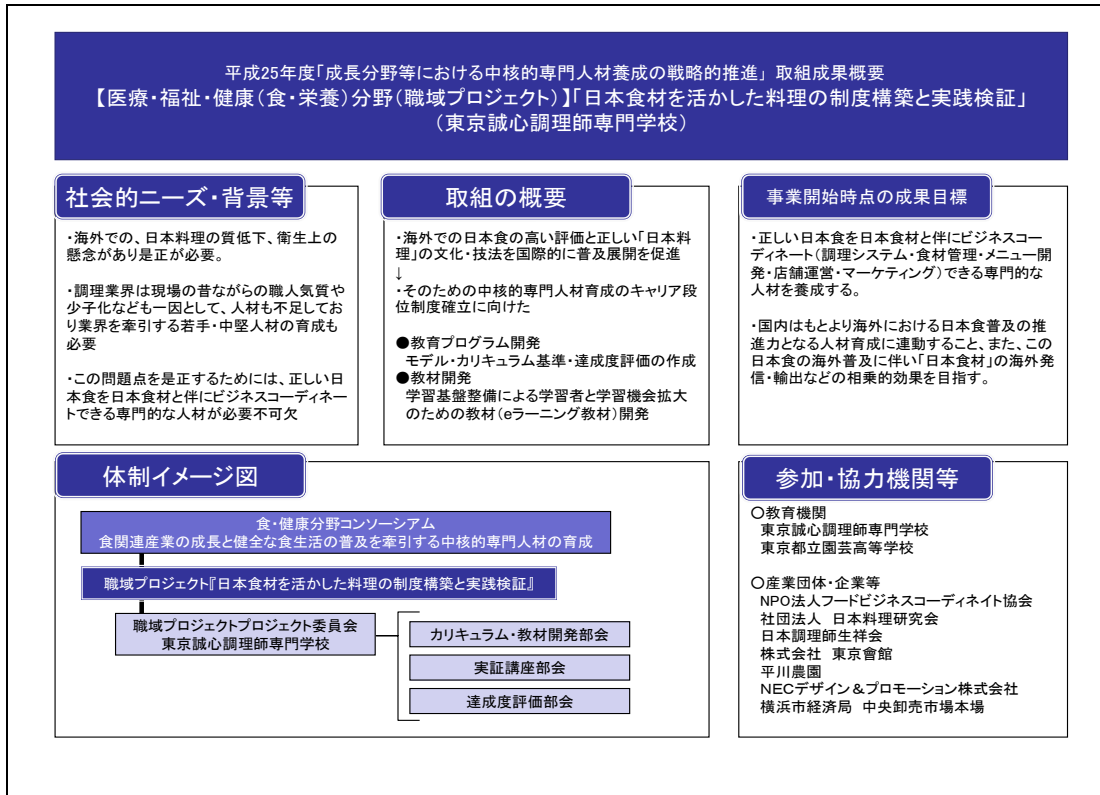
平成25年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】
 「寿司専攻コースの制度構築及び実践」(国際学院埼玉短期大学)
 達成度評価基準・手法等のあり方のイメージ

達成度評価

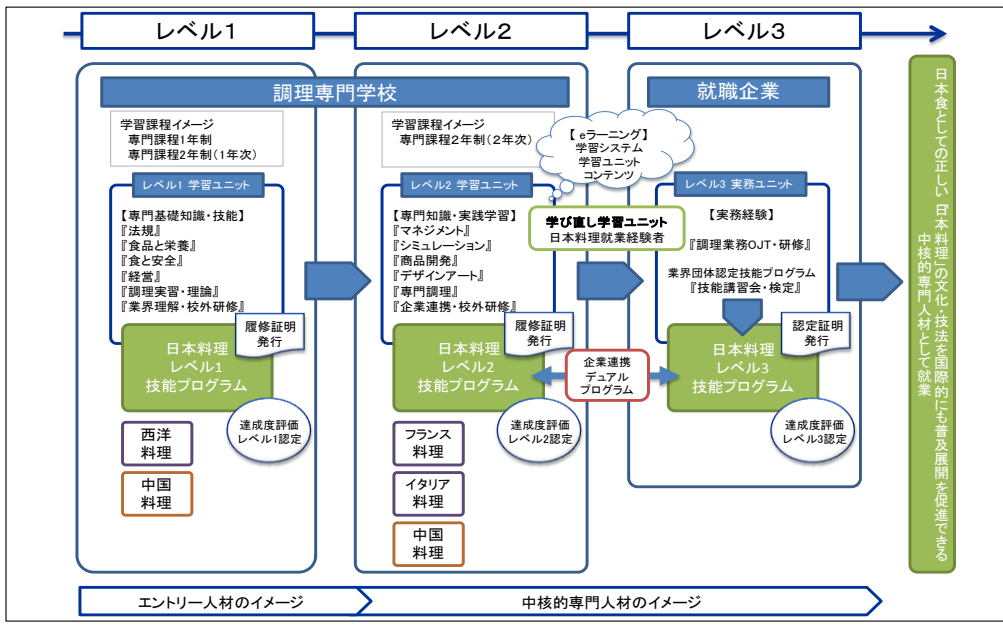
観点	評価基準	達成度
知識	日本料理・寿司の食文化に関する知識が十分ある。	5段階 評価
	基礎食品、寿司に用いる食材に関する知識が十分ある。	
	食品衛生、公衆衛生に関する知識が十分ある。	
	寿司と栄養に関する知識が十分ある。	
	調理法に関する知識が十分ある。	
	店舗運営に関する知識が十分ある。	
接客	接客の基本動作ができる。	
	商品提供ができる。	
技術・技能	基本の握りが規定の時間内でできる。	
	基本の巻物が規定の時間内でできる。	
	規定の食材の仕込みができる。	



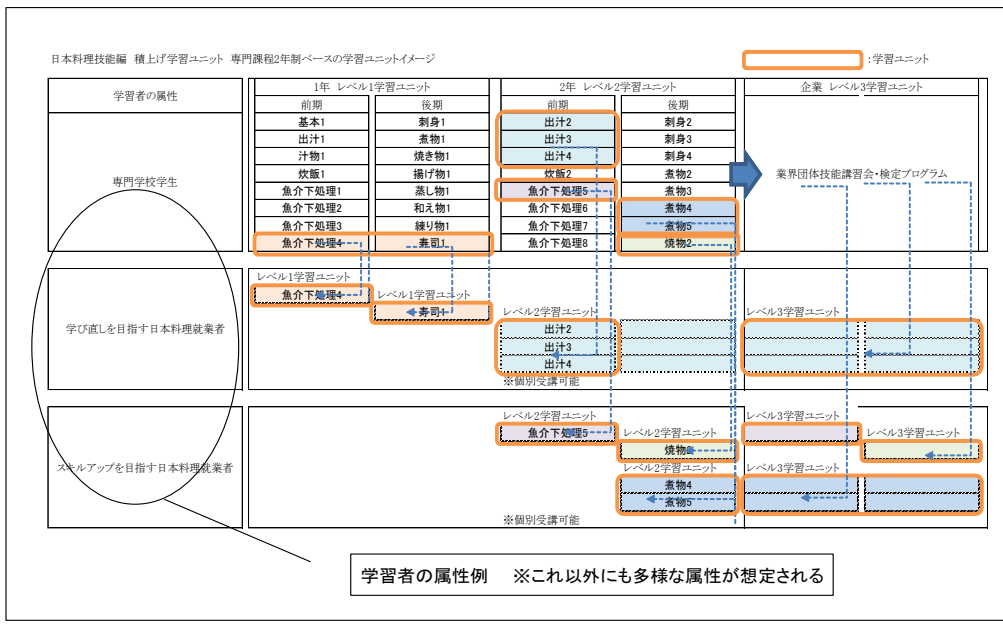
2 第2職域プロジェクト



平成25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25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



平成25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

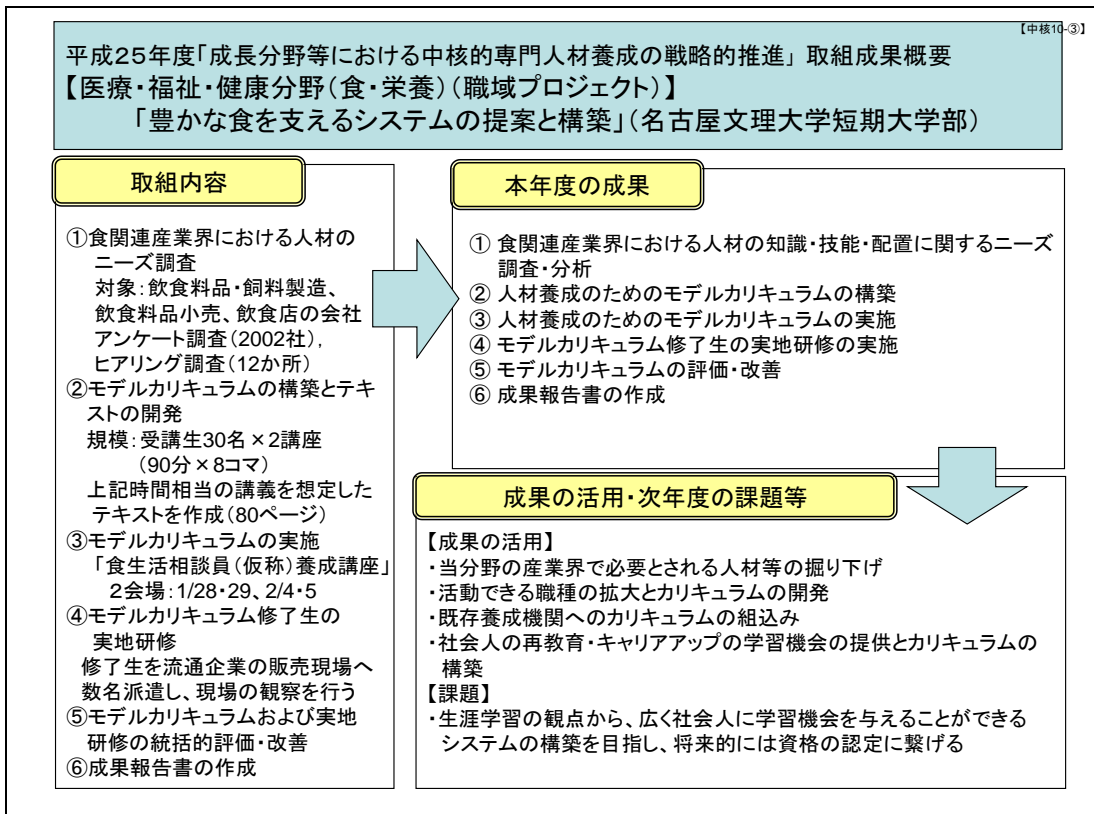
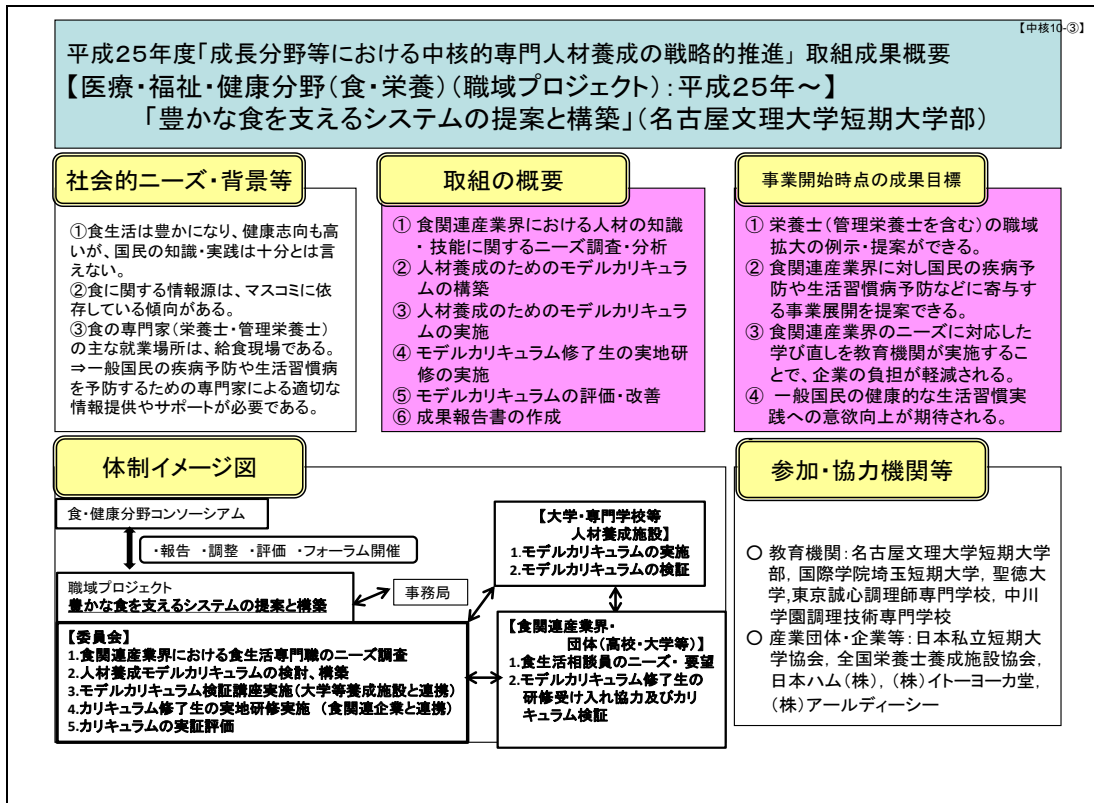
日本料理技能プログラムカリキュラム(技能編)基準項目とアウトカム・達成度イメージ

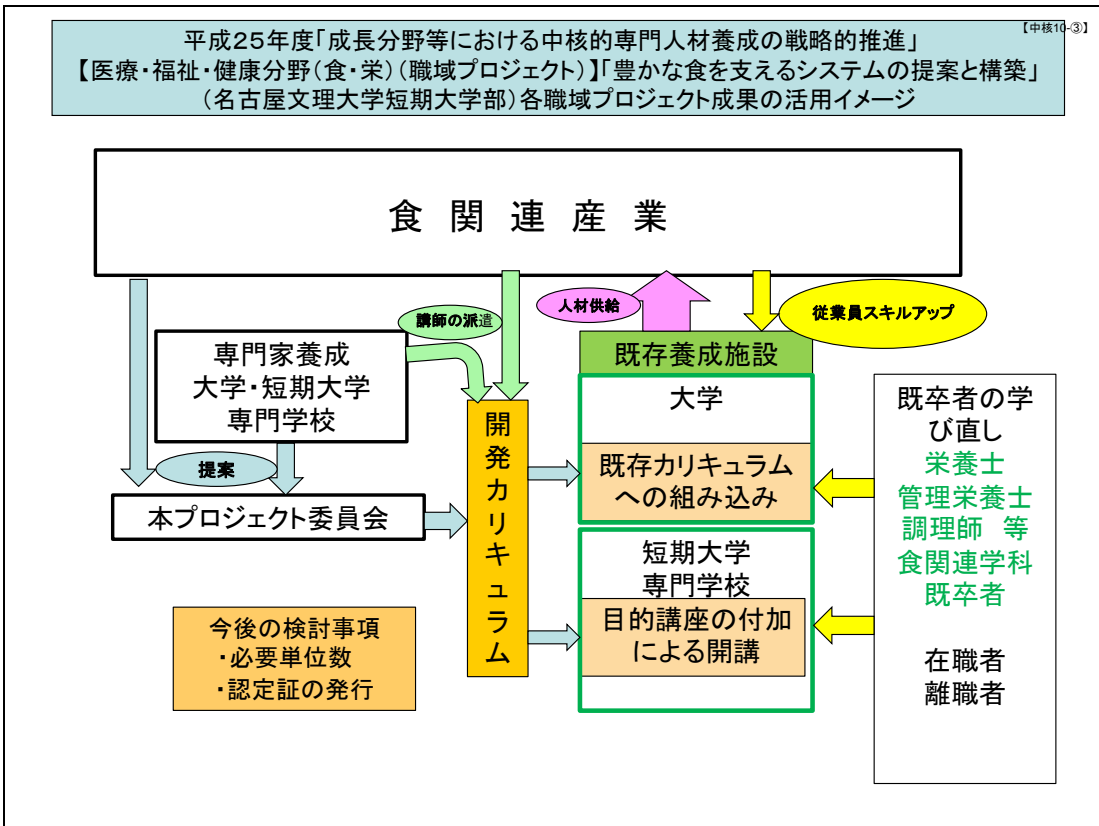
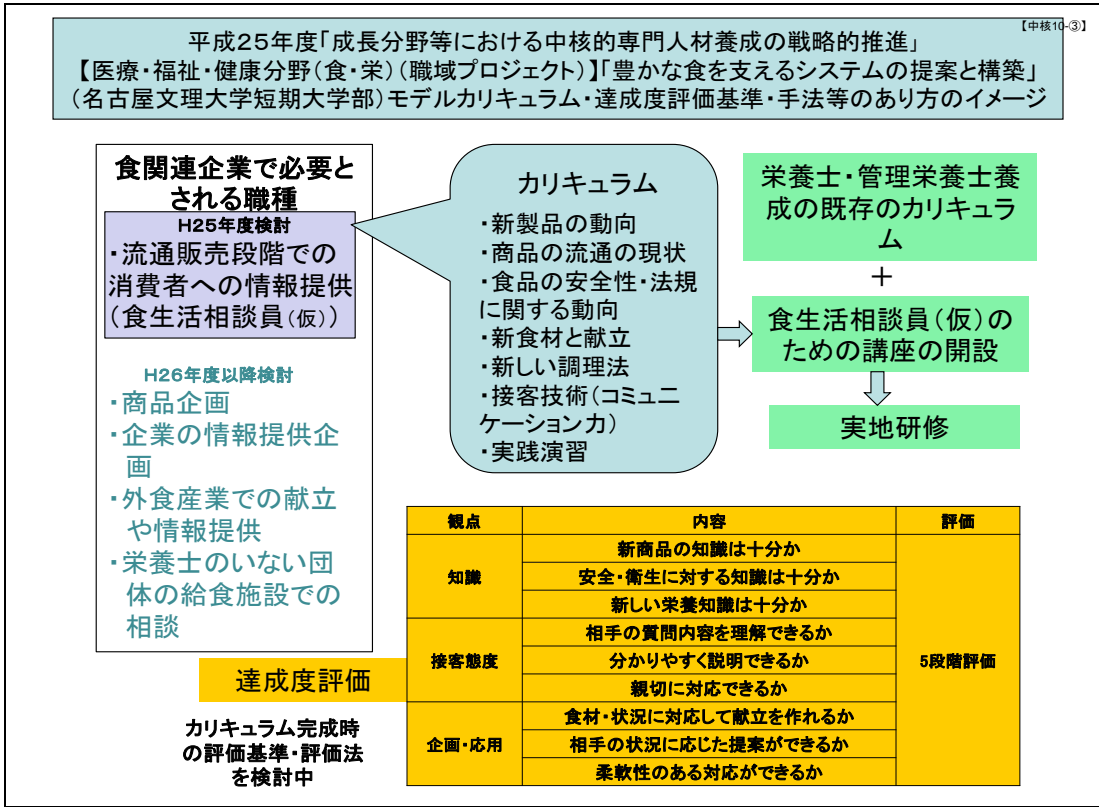
大項目	中項目	小項目	小項目1	判断材料	達成度評価	レベル1達成度	レベル2達成度	レベル3達成度		
0 基本	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
1 基本	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
			基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作	基本動作
2 片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
			片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物	片物
3 折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
14 折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物
			折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物	折物

平成25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26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げる支援機能
 - 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。

3 第3職域プロジェクト





V 各職域プロジェクトの活動評価（評価部会報告）

1 評価基準、評価表の作成

本コンソーシアムの目的を踏まえて、評価項目を審議し、以下のような評価観点、評価項目を作成した。

（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はあるか。
- L. 公的支援が終わった後、財政的に成り立つか。

これらを基に、評価表を作成し、各職域プロジェクトの活動についての評価を4段階で行うこととした。

評価表

観点	評価項目	取組状況				備考
		大変変良↓	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					

2 各職域プロジェクトの評価

各プロジェクトの成果の発表を基に、作成した教科項目について、評価部会の委員により4段階評価を行った。

しかし、全体会における進行状況の説明やフォーラムで発表された成果内容の発表から、評価項目にそって評価することは非常に困難であり、点数は平均化されたものとなり、公正な評価が行われたものとは考えにくかった。従って、今回はその評点を公開することにはあまり意味がないと考えて、行わないこととした。今後、より具体的な項目立てや実情に応じた評価が必要であることが明らかであり、評価項目の更なる検討が必要である。

また、評価方法も各プロジェクトからのコンソーシアム全体会での活動経過説明やフォーラムでの成果発表だけを基にして行うだけではなく、活動の会議や養成の現場に評価委員が参加して行う必要があると考えられる。評価方法は、今後の大きな検討課題となった。

VI 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発表を行った。

1 プログラム

日時：平成 26 年 3 月 4 日 14：00～16：35

会場：TKP 大手町カンファレンスセンター

14：00 開 会

14：00～14：15 来賓挨拶

田頭吉一氏（文部科学省高等教育局大学振興課課長補佐）

児玉大輔氏（文部科学省高等教育局専門教育課課長補佐）

圓入由美氏（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）

取組報告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

14：15～14：40 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」

14：40～15：15 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）

丸山 晃氏（第 1 職域プロジェクト委員・㈱アールディーシー常務取締役）

15：15～15：50 第 2 職域プロジェクト

廣瀬 道氏（第 2 職域プロジェクト代表・東京誠心調理師専門学校校長）

藤木隆幸氏（第 2 職域プロジェクト委員・東京誠心調理師専門学校教務部長）

15：50～16：25 第 3 職域プロジェクト

山澤正勝氏（第 3 職域プロジェクト委員・名古屋文理大学短期大学部学部長）

池本真二氏（第 3 職域プロジェクト委員・聖徳大学人間栄養学部学部長）

16：25～16：35 質疑応答

16：35 閉 会

2 参加者数

73名

〔内訳〕	文部科学省	3名
	学校関係者	50名
	産業界関係者	18名
	協会・団体関係者	1名
	マスコミ関係者	1名

3 文部科学省の挨拶

(1) 文部科学省高等教育局大学大学振興課課長補佐 田頭吉一氏

ただ今ご紹介いただきました私は、文部科学省の大学振興課で課長補佐をしております田頭と申します。短期大学の担当をしておりますことで本日もお招きをいただきまして感謝いたしております。ありがとうございます。今回のフォーラムにつきましては、私ども短期大学を担当しておりますものとしては、非常に期待しております。

近年、18歳人口が減少していく中で、ややもすると日本の高等教育機関については、数が多すぎるのではないかとしばしば言われてきたわけでございますが、そうした中で事業仕分けで高等教育機関が仕分けられる状況が残ったわけであります。

現在、海外に目を向けますと高等教育の規模を拡大しようと、またこれに関して国の財政を拡げていこうとするのが各国の風潮であります。わが国の高等教育機関につきましても質と量を共に拡大して、それぞれの高等教育機関が持つ強みや特色を活かして社会に貢献していかなければならず、教育改革実行会議や文部科学大臣からもその重要性について述べているところであります。

グローバル社会と言われておりますが、職に関して申し上げれば、すでにボーダレスの状況にあり、そうした中で、皆様がしのぎを削るような形で人づくりや業界の発展に努力されておられる状況があります。この事業が人材の育成と産業の発展に貢献することを大変期待しております。

本日はフォーラムということで、いろいろな状況をお知らせいただけることと思います。大変期待しておりますのでどうぞよろしく願いいたします。

(2) 文部科学省高等教育局専門教育課課長補佐 児玉大輔氏

配布資料「成長分野等における中核的専門人材等の戦略的推進について」に基づき、本事業の説明をしていただいた。

(3) 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 圓入由美氏

皆さんこんにちは、文部科学省生涯学習政策局の圓入と申します。私の立場からは、生涯学習というテーマと専修学校教育を担当していることからお話しさせていただきたいと思えます。平成 23 年度の本事業の立ち上げの時から本事業に関わらせて頂いておりますが、これまでに参加いただいた機関は 1,000 以上となり、今年からは大学、短大からも多くの応募を頂き、高校や高等専修学校も増えています。企業や業界団体も同様に増えてきています。最初の立ち上げのときは、学校側と企業側がどのような人材を期待しているのか、どのような人材を養成していきたいのかを熱心に議論されていきました。産業界と教育界の方々が同じテーブルについて対話をしていく。来年度からは、これに大学院も加わりますが、同じテーブルについて真剣に日本の将来を考え、どういったものを生み出していくのかを話していただくような事業は、私の公務員生活の中でもこれが初めての経験でした。是非ともこうした場を活用頂きたいと思えます。

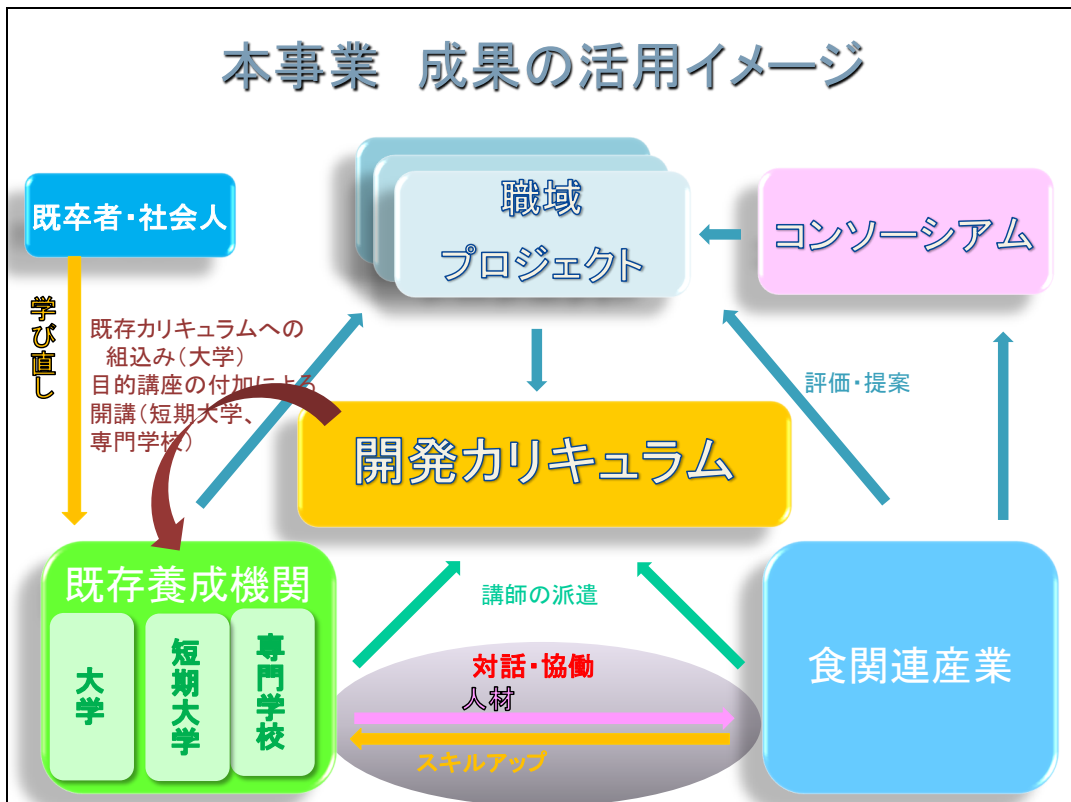
本日のテーマになっている「食関連産業の成長と健全な食生活の普及を牽引する中核的専門人材の育成」については、後ほど、皆さま方からご報告頂けると思えますが、大変夢もあってこれからの日本の特にクールジャパンのように注目される分野、テーマを設定していただいております、なおかつ、そういった場であるからこそ、新しい負荷価値を目指すといった意味では皆様方、悩まれてご苦労されると思えますが、それが成果に結びついた時には、世の中にも高く評価を頂ける取組みをしていただいているのではないかと期待しております。

来年度の事業につきましては、4 月以降に公募が始まりますが、今日は本年度の報告としてまとめて頂きながら、来年度に向けた議論もしていただければと思えます。本日は本当にありがとうございます。

4 フォーラムでの報告

(1) 産学官コンソーシアム

コンソーシアムの目的や意義、構成を説明の後、前述研究部会のニーズ調査の結果（P. 15～28）及び評価部会の評価基準・評価項目（P. 37, 38）について説明した。その後、本事業の今後の抱負及び以下のイメージ図を提示した。



(2) 第1 職域プロジェクト

平成25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事業」
【医療・福祉・健康分野(食・栄養)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

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

2

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

3

2. 取組の概要と実施体制

(1) 取組の概要

① アンケートの実施

〈内容〉

- ・人材教育、キャリア形成の実態把握
- ・段位制度の全体像とフレームワーク構築のためのニーズ把握
- ・海外進出・展開の実態把握

〈方法〉

- ・定量調査: アンケート委託企業に登録しているモニター73万人から、寿司関連産業の正社員12,730人を抽出し、本調査を実施 回答数: 109人
- ・定性調査: 寿司を商材とする企業10社からヒアリング

4

② 寿司職人養成プログラムの構築

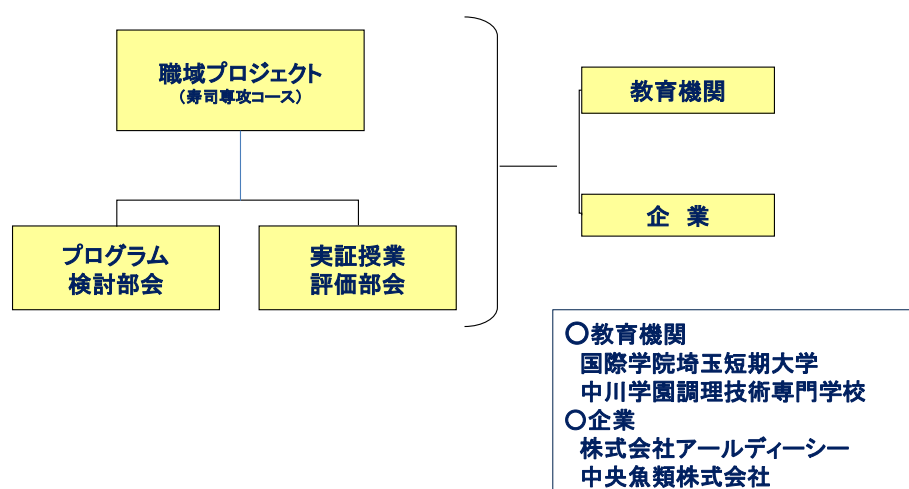
- ・モデルカリキュラムの検討・作成
- ・実証授業の実施
- ・教材の検討・開発(DVD等)

③ 成果の報告

- ・報告書の作成
- ・フォーラムで報告

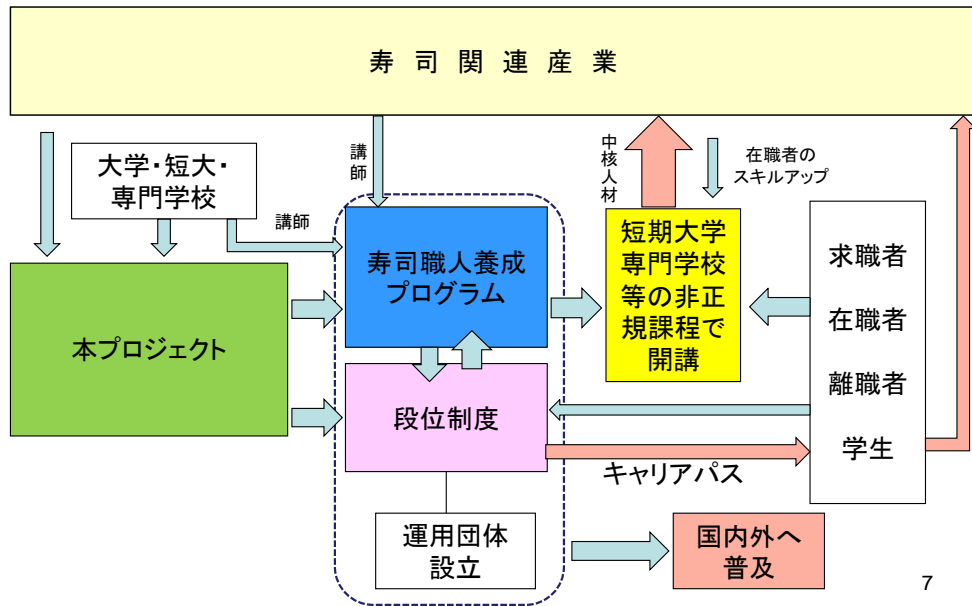
5

(2) 実施体制



6

(3) 本プロジェクトの概要



3. 本年度の成果

(1) アンケート調査

調査目的

日本国内の寿司業界人材育成・キャリア形成のため、飲食業界における寿司職人へのニーズと寿司職人を取り巻く市場環境を明確にすることを目的とする。

調査手法

- 定量調査（Webアンケート調査）
⇒寿司を商材として扱う企業勤務モニターに対して定量的に検証する。
- 定性調査（企業担当者インタビュー）
⇒寿司専攻コースの制度構築に際して、当該事業に関わる飲食業、小売業等寿司に関わる各種業態における人材登用、人材スキル向上等のニーズについて定性調査を行うことで、今後の事業戦略立案に際しての基礎データとする。

実施内容

【定量調査（Webアンケート調査）】
実施日時：2014年1月15日～2月21日
調査対象：・寿司を商材として扱っている
・人事／総務、経営企画、広報、販売／販売推進／マーケティング、生産／製品開発／品質管理／生産技術、その他（専門職、他）のいずれかの部門に所属している
有効回答数：109サンプル

【定性調査（企業担当者インタビュー）】
実施日時：2014年1月23日～2月26日
調査対象：小売業（百貨店/大量量販店/食品スーパー等）
飲食業（寿司専門店/回転寿司店/持ち帰り寿司店/デリバリー専門寿司店等）
対象：10社

9

アンケート結果の要約（Summary）

＜業界の実態（傾向）＞

- ・寿司業界全体では、90年代に始まった1皿100円前後で提供される回転寿司を中心に、気軽に食べに行けるようになったことから**顧客のすそ野が広がった**。
- ・回転寿司では、しやりを作る**機械の導入**やタッチパネルでの注文、冷凍技術の向上によりネタを工場一括加工する等により、人件費を抑え、収益を確保してきた。
- ・大手回転寿司チェーン店では、**寿司職人ではなく、パートやアルバイト**などが寿司を作るケースが多い。
- ・スーパーやテイクアウトなどの業態の寿司は、価格面や回転率の観点から機械化が進み、寿司職人の需要はあまり見込まれていない。

10

- ・バブル期には、寿司職人が握る寿司店は多くあったが、景気の悪化により顧客が減少した。
 - ・原油の高騰などにより魚の仕入れ価格が高騰したことで、魚の大量仕入れを行い原価を抑えてきたチェーン店に比べ、個人経営の寿司店は経営が厳しく、店舗の減少が進んでいる。
 - ・個人経営の寿司店の減少は、**寿司職人の修業する場の縮小**につながっている。
 - ・個人経営の寿司店が縮小してきたことに加え、少子化や飲食業界への就職を敬遠する若年層の増加から、寿司職人を目指す人口が減少傾向にある。
- ⇒業界全体では**やや寿司職人が不足**しており、寿司職人が在職する企業は、採用を増やす企業(大手)と採用しない企業(中小)の**2極化が進む傾向**にある。

11

<段位制度について>

- ・寿司専攻コースに求めるスキルとして、**接客や経営学**などが求められている。
 - ・下処理やネタ、しゃりの大きさや作り方など企業によって異なるケースがあるため、**統一したルール作りは難しい**。
 - ・一部の企業からは寿司文化を後世に伝えるためにも一定の基準作りには賛同するとの意見がある。
 - ・**接客**に関しては、**コミュニケーション不足が指摘される若年層**ではより重要な要素となっている。
 - ・技術に関しては入社後の研修を含め徐々に育てる方針の企業が多かったが、一定のスキルがある人材は修業期間が短縮できる可能性があるという意見がある。
- ⇒段位制度については職人のモチベーションアップ、誰の目にも技量が客観視できる点で**概ね好意的**にとらえられてる。
ただし、実戦で通用するスキルを持つものでなければ意味がなく座学だけで学べるような**「現場で通用しない資格」**であってはならない。

12

<グローバル展開について>

- ・海外進出に関しては人材不足のほかにも食材や文化の違い、現地での雇用、教育などの問題が上がっている。
- ・寿司職人はあくまで現場でのスキル優先であるため「語学力」については、各企業や担当者の考え方に差がある。

13

<中核的専門人材(寿司職人)養成における業界の傾向(まとめ)>

プラス要素

- ・寿司職人はやや不足傾向
- ・スキルのある即戦力は採用したい
- ・スキルよりも人間性重視の傾向もある
- ・平均勤続年数が伸びている

マイナス要素

- ・個人経営の寿司店は店舗減少
- ・寿司作りも機械化が進んでいる
- ・海外展開が進んでいない
- ・パート・アルバイトなどが寿司を握るケースが増加

コミュニケーション能力重視
採用は大手と中小で2極化
接客重視

- ・職人を目指す人間にとってはチャンスが多い傾向と考えられるが、ただ修行して寿司を握ればよいという環境から、コミュニケーション能力やマネージメント能力を問われる傾向にある。
- ・現場のニーズとのマッチングが最大のテーマであり、寿司職人養成のためのポイントとなる。
- ・段位制度は好意的な意見が多い。ただし、職人の世界を可視化・標準化することに対して抵抗がある企業担当者も存在している。

14

(2) モデルカリキュラムの検討・作成

① モデルカリキュラム

期間：ベーシックコース、スタンダードコース共に6か月間

講義・演習8単位、実習10単位

	ベーシックコース	スタンダードコース
知識	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化概論Ⅰ ・食物と衛生Ⅰ ・寿司と栄養 ・調理場の衛生Ⅰ ・調理とおいしさⅠ 	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化概論Ⅱ ・食物と衛生Ⅱ ・調理場の衛生Ⅱ ・調理とおいしさⅡ ・店舗運営
接客	<ul style="list-style-type: none"> ・お客様との接し方 	<ul style="list-style-type: none"> ・語学
技術・技能	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・仕込み (例)赤えび(殻むき、背開き) アジ(頭落とし～骨抜き) 	<ul style="list-style-type: none"> ・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) ・仕込み (例)冷サーモン(サク取り～切付) イナダ(頭落とし～半身切) 真鯛(頭落とし～切付)

15

② 達成度評価

観点	評価基準	達成度
知識	日本料理、寿司の食文化に関する知識が十分ある。	5段階評価
	基礎食品、寿司に用いる食材に関する知識は十分ある。	
	食品衛生、公衆衛生に関する知識が十分ある。	
	寿司と栄養に関する知識が十分ある。	
	調理法に関する知識が十分ある。	
	店舗運営に関する知識が十分ある。	
接客	接客の基本動作ができる。	
	商品提供ができる。	
技術・技能	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。	
	規定の食材の仕込みができる。	

16

(3) 段位制度

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
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	—
仕込み		赤えび (殻むき、 背開き)	アジ (頭落とし～ 骨抜き)	—	冷サーモン (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

17

(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：2月6日・7日・24日の3日間

参加者：寿司店の新入社員、本学学生、公開講座受講者等

2月6日(15名)、7日(13名)、24日(20名) 合計：48名

【授業科目】

講義(各45分×1コマ実施)

- ・「寿司と栄養」(寿司と健康)
- ・「食物と衛生Ⅰ」(食中毒とその予防—手洗いによる衛生)
- ・「語学」(接客基礎英会話)
- ・「食文化概論Ⅰ」(日本の食文化史)

実習(各45分×2コマ実施)

- ・「仕込み」(小型白身の三枚おろし)
- ・「仕込み」(真鯛の三枚おろしと湯引き)
- ・「基本の握り」
- ・「基本の巻物」

18

実証授業風景

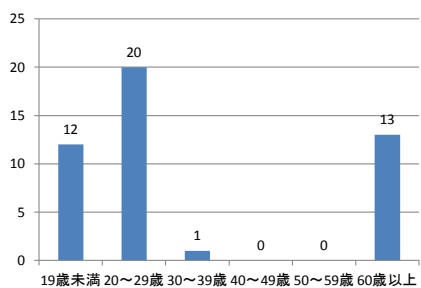


19

実証授業アンケート結果①

[年齢]

人



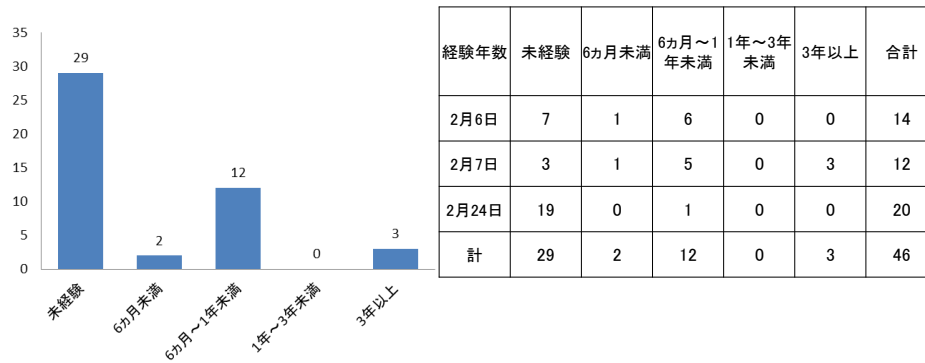
年齢	19歳未満	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上	合計
2月6日	4	8	0	0	0	2	14
2月7日	3	7	0	0	0	2	12
2月24日	5	5	1	0	0	9	20
計	12	20	1	0	0	13	46

20

実証授業アンケート結果②

[寿司の調理経験]

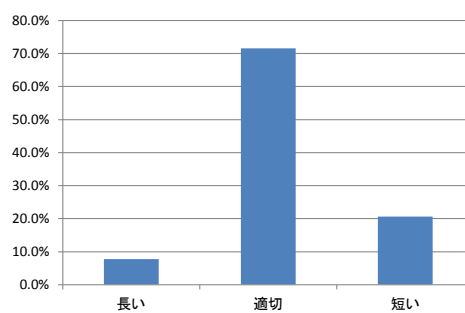
人



21

実証授業アンケート結果③

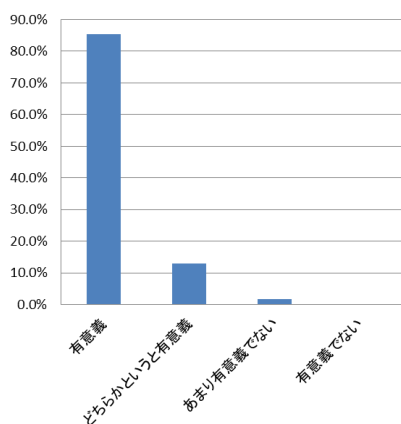
[授業時間]



22

実証授業アンケート結果④

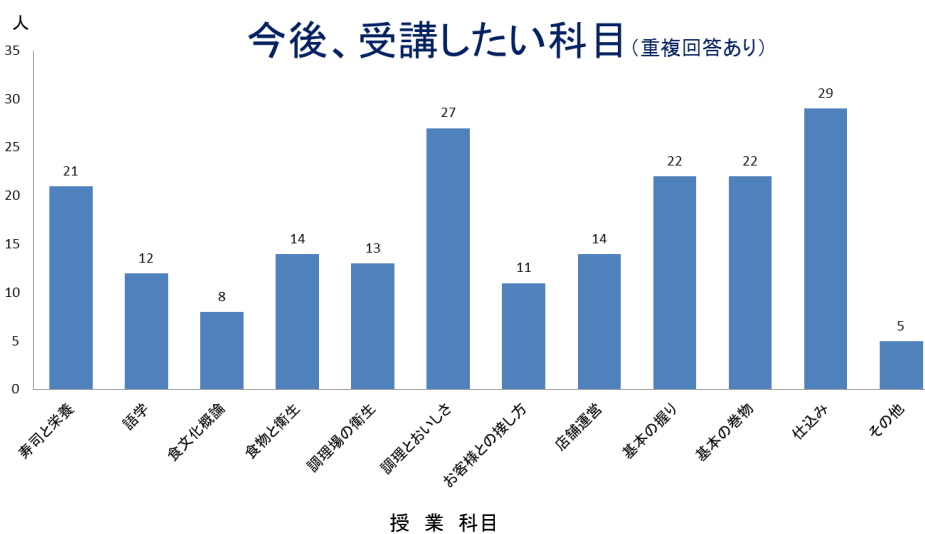
[授業内容]



	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
寿司と栄養	8	5	0	0	13
語学	8	3	2	0	13
食文化概論 I	9	3	0	0	12
食物と衛生 I	9	3	0	0	12
調理実習(白身)	14	0	0	0	14
調理実習(真鯛)	12	0	0	0	12
調理実習(握り)	19	1	0	0	20
調理実習(巻物)	20	0	0	0	20
計	99	15	2	0	116

23

実証授業アンケート結果⑤



24

実証授業アンケート結果(総括)

- 受講者数が各回の定員20名に達したのが3回中1回のみで、今後、実施時期や募集方法の検討が必用
- 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98.3%で中核的専門人材養成の基準で受講者のニーズを捉えた結果となった。
- 授業時間については、71.6%が適切との回答であったが、授業科目ごとに長い、短い等のばらつきがあった。特に調理実習については、自由記述の意見でより時間をかけて深い内容の授業を求める意見が多かった。
- 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「調理とおいしさ」「寿司と栄養」のような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。

25

(5)教材の検討・開発(DVD)

寿司職人養成モデルカリキュラムのベーシックコースにおける技術の可視化・標準化を図るために作成。

《DVDの概要》

収録時間:65分(ディスク2枚)

内容:基本のにぎり、巻物、アジの仕込み、えびの仕込み
基礎衛生(手洗いの重要性ATP検査のデモ)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
- 良い例と悪い例を対比
- 予習、復習できるようにポイントを押さえて説明

26

4. 参画企業の意見



「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**



江戸前
がってん寿司



28

(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。

29

(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。

30

(3) 学校への期待

『成功者の創出に向けて』

産・学の協働プロセスとして

- ・優良学生の選抜
- ・企業ニーズの理解

(技術だけでなく、接客力、語学力、コミュニケーション能力など)

- ・不適正者のフィルター機能

31

(4) 現取組の課題

《現段階》

カリキュラム構築と内容検証



《今後》

更なる検証、ブラッシュアップの必要性がある。
また、受講生を惹きつける魅力の訴求など、
対外的な広報活動の強化も課題となる。

32

(5) 将来に向けて

『和食文化の継承』

少数組織だけでの取り組みに終わらせることなく、
業界団体を通じて、横展開していくことで、
業界全体の問題解決とともに発展へとつなげて
いける。

⇒ **事業の永続性・拡張性**

33

5. 今後の課題

(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) 第2職域プロジェクト

2014年3月4日 フォーラム

平成25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25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>社会的ニーズ・背景等</p> <ul style="list-style-type: none"> ・海外での、日本料理の質低下、衛生上の懸念があり是正が必要。 ・調理業界は現場の昔ながらの職人気質や少子化なども一因として、人材も不足しており業界を牽引する若手・中堅人材の育成も必要 ・この問題点を是正するためには、正しい日本食を日本食材と伴にビジネスコーディネートできる専門的な人材が必要不可欠 	<p>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」の文化・技法を国際的に普及展開を促進 ↓ ・そのための中核的専門人材育成のキャリア段位制度確立に向けた ●教育プログラム開発 モデル・カリキュラム基準・達成度評価の作成 ●教材開発 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)開発 	<p>事業開始時点の成果目標</p> <ul style="list-style-type: none"> ・正しい日本食を日本食材と伴にビジネスコーディネート(調理システム・食材管理・メニュー開発・店舗運営・マーケティング)できる専門的な人材を養成する。 ・国内はもとより海外における日本食普及の推進力となる人材育成に連動すること。また、この日本食の海外普及に伴い「日本食材」の海外発信・輸出などの相乗的効果を目指す。 								
<p>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> <table style="margin: auto; border: none;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">職域プロジェクト委員会 東京誠心調理師専門学校</td> <td style="border: none; padding: 0 10px;">—</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">カリキュラム・教材開発部会</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">実証講座部会</td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 2px;">達成度評価部会</td> </tr> </table> </div>	職域プロジェクト委員会 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	<p>参加・協力機関等</p> <p>○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</p> <p>○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 平川農園 NECデザイン&プロモーション株式会社 横浜市経済局 中央卸売市場本場</p>
職域プロジェクト委員会 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								

平成25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)

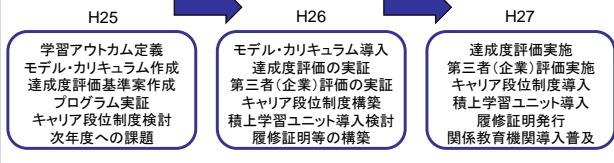
取組内容

- ①企画・検討
 職域プロジェクト委員会開催(合同部会)
 第1回 2013年09月27日
 第2回 2013年10月31日
 第3回 2014年01月31日
 【検討内容】
 ・モデル・カリキュラム、アウトカム、達成度評価
 ・学習ユニット構成、eラーニング教材
- ②モデル・カリキュラム、達成度評価、教材作成
 ・モデル・カリキュラム基準作成(技能編)
 ・アウトカム定義・達成度評価指標作成
 ・eラーニング教材の開発
- ③実証講座の実施(モデル・カリキュラム、達成度の実証性確認)
 ・「レストランシミュレーション」レストラン実践
 対象者:東京誠心調理師専門学校 学生
 受講者数:100名
 内容:レストランメニュー実践・店舗運営実践
 実施:平成25年12月9日～平成26年1月31日
 ・「業界理解」講義
 対象者:東京誠心調理師専門学校 学生
 受講者数:30名
 内容:日本料理(懐石等)の心構えと業界理解
 実施:平成26年2月21日
- ④普及活動
 ・事業成果報告書の作成配布
 ・成果報告会の実施 3月4日フォーラム開催

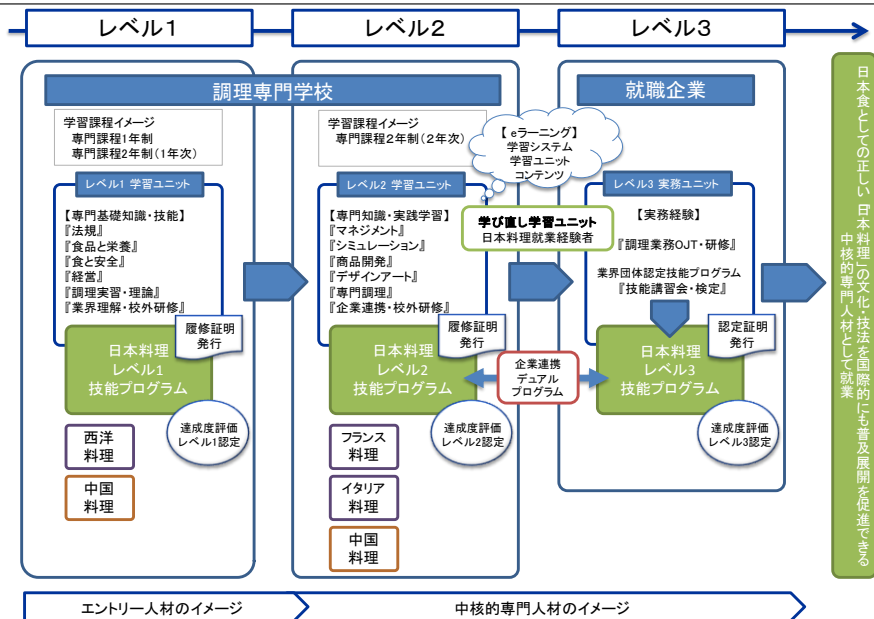
本年度の成果

- ①日本料理技能に関するモデル・カリキュラム、アウトカム定義、達成度評価基準の策定
 学習ユニット化へのイメージ化
 - ②モデル・カリキュラムは、日本料理における中核的専門人材としての技能レベルについて、
 実務者との検証から技能項目と達成度の観点で再構築、本職域プロジェクトとしての技能
 スタンドの基盤を開発
 - ③学習基盤整備の促進を目的に、社会人等の学習対象者の拡大とフレキシブルな学習機会
 の提供を可能とし、将来的には海外からの学習者への配信も可能となるグローバルスタン
 ダードに準拠できる教材として、「eラーニング教材」開発
- ・全体のモデル・カリキュラムのイメージ化
 ・モデル・カリキュラム(技能編)基準構築
 ・達成度評価基準指標案作成
 ・積上げ学習ユニットのイメージ化
 ・eラーニング教材(プロトタイプ)の開発

今後の取り組み

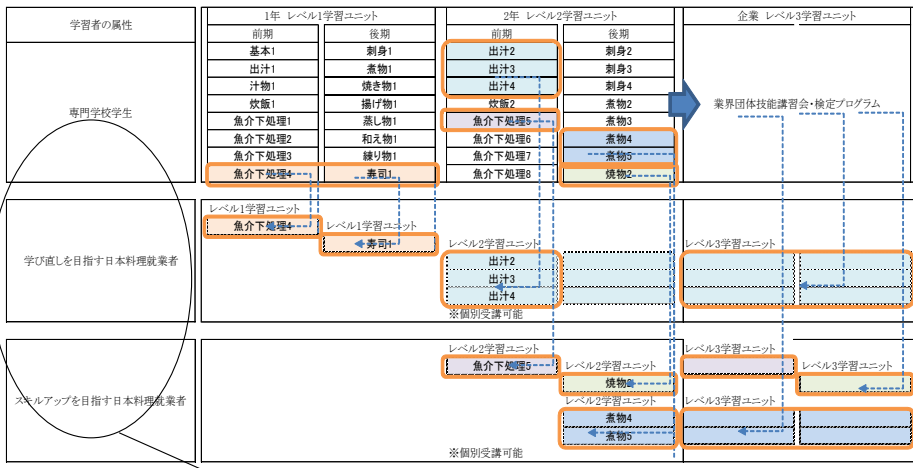


平成25年度「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」取組成果概要
 【医療・福祉・健康(食・栄養)分野(職域プロジェクト)】「日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証」
 (東京誠心調理師専門学校)
 モデルカリキュラムのイメージ



平成25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 横上げ学習ユニット 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25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

大域	中項目	小項目1	小項目2	材料・材料	達成度評価	レベル1達成度	レベル2達成度	レベル3達成度
0 基本	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
		食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理	食料管理
1 出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
		出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁	出汁
2 汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
		汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物	汁物
3 煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物
		煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物	煮物

§ § § §

14 切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
		切り	切り	切り	切り	切り	切り	切り
17 正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
		正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理	正月料理
18 刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身
		刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身

平成25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1達成度
基本	以下の理解 図・写真			A,B,C,D	○	図以下の特性を詳細に読み分けできる。
				A,B,C,D	○	図以下の特性を詳細に読み分け、手を入りする事ができる。
出汁	計算の取り扱い 二重出汁			A,B,C,D	○	計算上の誤りがない取り扱いは、大まかに使用できる。
				A,B,C,D	○	計算上の誤りがない取り扱いは、大まかに使用できる。
汁物	盛り立て	湯引き汁		A,B,C,D	○	湯引き汁の特性を把握し、湯引き汁の取り扱いは、大まかに使用できる。
		湯引き汁		A,B,C,D	○	湯引き汁の特性を把握し、湯引き汁の取り扱いは、大まかに使用できる。
炊飯	炊き込み御飯	炊飯		A,B,C,D	○	炊飯の特性を把握し、炊飯の取り扱いは、大まかに使用できる。
		炊飯		A,B,C,D	○	炊飯の特性を把握し、炊飯の取り扱いは、大まかに使用できる。
集分限の下処理	下処理	鶏肉(鶏皮)		A,B,C,D	○	鶏肉(鶏皮)の特性を把握し、鶏肉(鶏皮)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		鶏肉(鶏皮)		A,B,C,D	○	鶏肉(鶏皮)の特性を把握し、鶏肉(鶏皮)の取り扱いは、大まかに使用できる。
刺身	盛り立て	盛り立て		A,B,C,D	○	盛り立ての特性を把握し、盛り立ての取り扱いは、大まかに使用できる。
		盛り立て		A,B,C,D	○	盛り立ての特性を把握し、盛り立ての取り扱いは、大まかに使用できる。
煮物	煮込み	煮込み		A,B,C,D	○	煮込みの特性を把握し、煮込みの取り扱いは、大まかに使用できる。
		煮込み		A,B,C,D	○	煮込みの特性を把握し、煮込みの取り扱いは、大まかに使用できる。
焼物	焼く	焼く		A,B,C,D	○	焼く(焼く)の特性を把握し、焼く(焼く)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		焼く		A,B,C,D	○	焼く(焼く)の特性を把握し、焼く(焼く)の取り扱いは、大まかに使用できる。
揚げ物	揚げる	揚げる		A,B,C,D	○	揚げる(揚げる)の特性を把握し、揚げる(揚げる)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		揚げる		A,B,C,D	○	揚げる(揚げる)の特性を把握し、揚げる(揚げる)の取り扱いは、大まかに使用できる。
惣菜	惣菜	惣菜		A,B,C,D	○	惣菜の特性を把握し、惣菜の取り扱いは、大まかに使用できる。
		惣菜		A,B,C,D	○	惣菜の特性を把握し、惣菜の取り扱いは、大まかに使用できる。
漬物	漬ける	漬ける		A,B,C,D	○	漬ける(漬ける)の特性を把握し、漬ける(漬ける)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		漬ける		A,B,C,D	○	漬ける(漬ける)の特性を把握し、漬ける(漬ける)の取り扱いは、大まかに使用できる。
和食	和食	和食		A,B,C,D	○	和食の特性を把握し、和食の取り扱いは、大まかに使用できる。
		和食		A,B,C,D	○	和食の特性を把握し、和食の取り扱いは、大まかに使用できる。
洋食	洋食	洋食		A,B,C,D	○	洋食の特性を把握し、洋食の取り扱いは、大まかに使用できる。
		洋食		A,B,C,D	○	洋食の特性を把握し、洋食の取り扱いは、大まかに使用できる。
製菓	製菓	製菓		A,B,C,D	○	製菓の特性を把握し、製菓の取り扱いは、大まかに使用できる。
		製菓		A,B,C,D	○	製菓の特性を把握し、製菓の取り扱いは、大まかに使用できる。

平成25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2達成度
出汁	湯引き汁			A,B,C,D	○	湯引き汁の特性を把握し、湯引き汁の取り扱いは、大まかに使用できる。
				A,B,C,D	○	湯引き汁の特性を把握し、湯引き汁の取り扱いは、大まかに使用できる。
汁物	盛り立て	湯引き汁		A,B,C,D	○	湯引き汁の特性を把握し、湯引き汁の取り扱いは、大まかに使用できる。
		湯引き汁		A,B,C,D	○	湯引き汁の特性を把握し、湯引き汁の取り扱いは、大まかに使用できる。
炊飯	炊き込み御飯	炊飯		A,B,C,D	○	炊飯の特性を把握し、炊飯の取り扱いは、大まかに使用できる。
		炊飯		A,B,C,D	○	炊飯の特性を把握し、炊飯の取り扱いは、大まかに使用できる。
集分限の下処理	下処理	鶏肉(鶏皮)		A,B,C,D	○	鶏肉(鶏皮)の特性を把握し、鶏肉(鶏皮)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		鶏肉(鶏皮)		A,B,C,D	○	鶏肉(鶏皮)の特性を把握し、鶏肉(鶏皮)の取り扱いは、大まかに使用できる。
刺身	盛り立て	盛り立て		A,B,C,D	○	盛り立ての特性を把握し、盛り立ての取り扱いは、大まかに使用できる。
		盛り立て		A,B,C,D	○	盛り立ての特性を把握し、盛り立ての取り扱いは、大まかに使用できる。
煮物	煮込み	煮込み		A,B,C,D	○	煮込みの特性を把握し、煮込みの取り扱いは、大まかに使用できる。
		煮込み		A,B,C,D	○	煮込みの特性を把握し、煮込みの取り扱いは、大まかに使用できる。
焼物	焼く	焼く		A,B,C,D	○	焼く(焼く)の特性を把握し、焼く(焼く)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		焼く		A,B,C,D	○	焼く(焼く)の特性を把握し、焼く(焼く)の取り扱いは、大まかに使用できる。
揚げ物	揚げる	揚げる		A,B,C,D	○	揚げる(揚げる)の特性を把握し、揚げる(揚げる)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		揚げる		A,B,C,D	○	揚げる(揚げる)の特性を把握し、揚げる(揚げる)の取り扱いは、大まかに使用できる。
惣菜	惣菜	惣菜		A,B,C,D	○	惣菜の特性を把握し、惣菜の取り扱いは、大まかに使用できる。
		惣菜		A,B,C,D	○	惣菜の特性を把握し、惣菜の取り扱いは、大まかに使用できる。
漬物	漬ける	漬ける		A,B,C,D	○	漬ける(漬ける)の特性を把握し、漬ける(漬ける)の取り扱いは、大まかに使用できる。
		漬ける		A,B,C,D	○	漬ける(漬ける)の特性を把握し、漬ける(漬ける)の取り扱いは、大まかに使用できる。
和食	和食	和食		A,B,C,D	○	和食の特性を把握し、和食の取り扱いは、大まかに使用できる。
		和食		A,B,C,D	○	和食の特性を把握し、和食の取り扱いは、大まかに使用できる。
洋食	洋食	洋食		A,B,C,D	○	洋食の特性を把握し、洋食の取り扱いは、大まかに使用できる。
		洋食		A,B,C,D	○	洋食の特性を把握し、洋食の取り扱いは、大まかに使用できる。
製菓	製菓	製菓		A,B,C,D	○	製菓の特性を把握し、製菓の取り扱いは、大まかに使用できる。
		製菓		A,B,C,D	○	製菓の特性を把握し、製菓の取り扱いは、大まかに使用できる。

平成25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3

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達成度
出汁	煮出汁	煮出汁			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		煮干し出汁			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		昆布出汁			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
集合器の 下処理	下処理	塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		塩(煮干し)			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
煮物	煮物	煮物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		煮物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		煮物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
焼く物	焼く物	焼く物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		焼く物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		焼く物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		焼く物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
揚げ物	揚げ物	揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
漬物	漬物	漬物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		漬物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		漬物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		漬物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
酢の物・和え物	酢の物・和え物	酢の物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		酢の物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		酢の物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		酢の物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
揚げ物・茶 せ物	揚げ物・茶 せ物	揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		揚げ物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
鍋物	鍋物	鍋物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		鍋物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		鍋物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
		鍋物			A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である
その他				A・B・C・D	◎ 食材の違いに対応し、調味料の配合が適切である	

平成25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25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26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げる支援機能

- ・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

事業名称
豊かな食を支えるシステムの提案と構築

代表機関
学校法人滝川学園
名古屋文理大学短期大学部

平成25年度「成長分野における中核的専門人材養成の戦略的推進事業」
食・栄養分野 第3職域プロジェクト
事業名：「豊かな食を支えるシステムの提案と構築」

取組の目的 本事業はコンソーシアム「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」の一つのプロジェクトとして、「国民の健全で豊かな食生活を支えるために食品関連企業・外食産業等で活躍する人材像を抽出し、それらの人材の持つべき資質やその養成・再教育等および人材配置のあり方等の実情を踏まえて検討し、教育プログラムを構築する。

事業の実施体制

代表機関 学校法人滝川学園 名古屋文理大学短期大学部
 理事長 滝川 嘉彦
 (名古屋市西区笹塚町2丁目1番地)
 事業責任者 滝川学園 学園長・理事長 滝川 嘉彦
 事務担当者 滝川学園 経理課長代理 佐治 輝明

構成機関	構成機関の名称	役割	都道府県
	名古屋文理大学短期大学部	全体統括・調査	愛知県
	国際学院埼玉短期大学	開発・実証・評価・検討	埼玉県
	聖徳大学	開発・実証・評価・検討	千葉県
	東京誠心調理専門学校	実証・評価・検討	東京都
	中川学園調理技術専門学校	実証・評価・検討	茨城県
	日本ハム株式会社	実証・評価・検討	大阪府
	株式会社 イトーヨーカ堂	実証・評価・検討	東京都
	株式会社 アールディーシー	実証・評価・検討	埼玉県
	日本私立短期大学協会	実証・評価・検討	東京都
	全国栄養士養成施設協会	実証・評価・検討	東京都

協力者

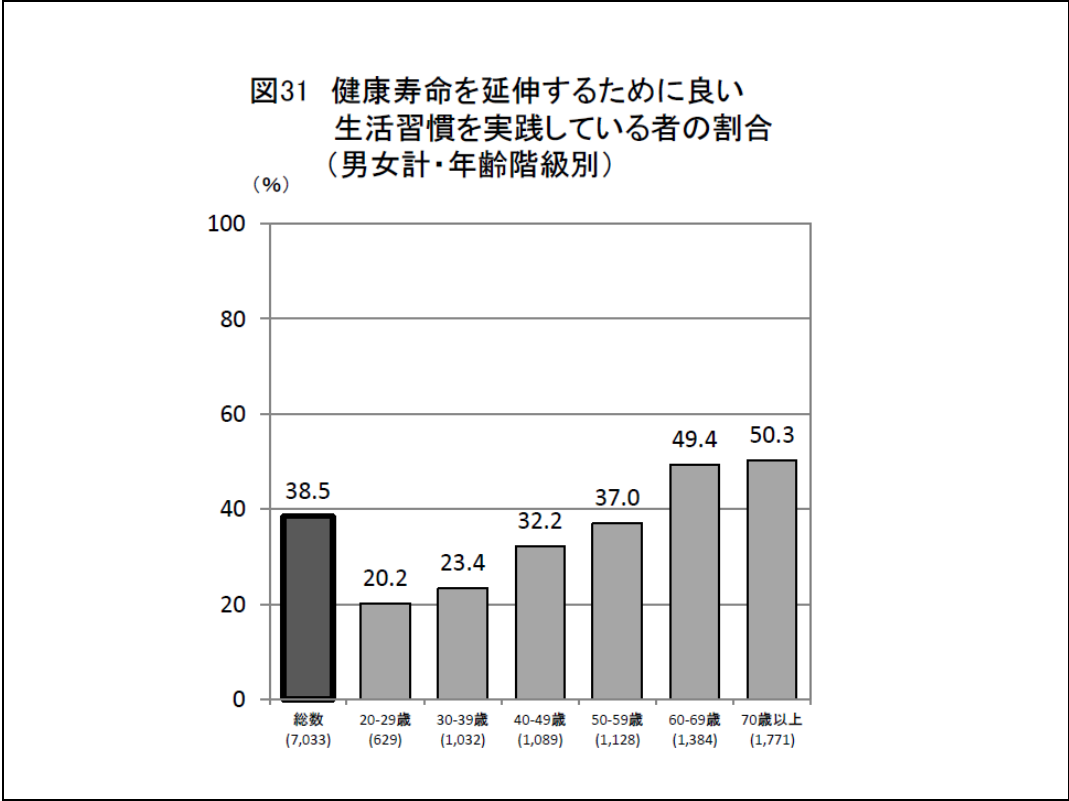
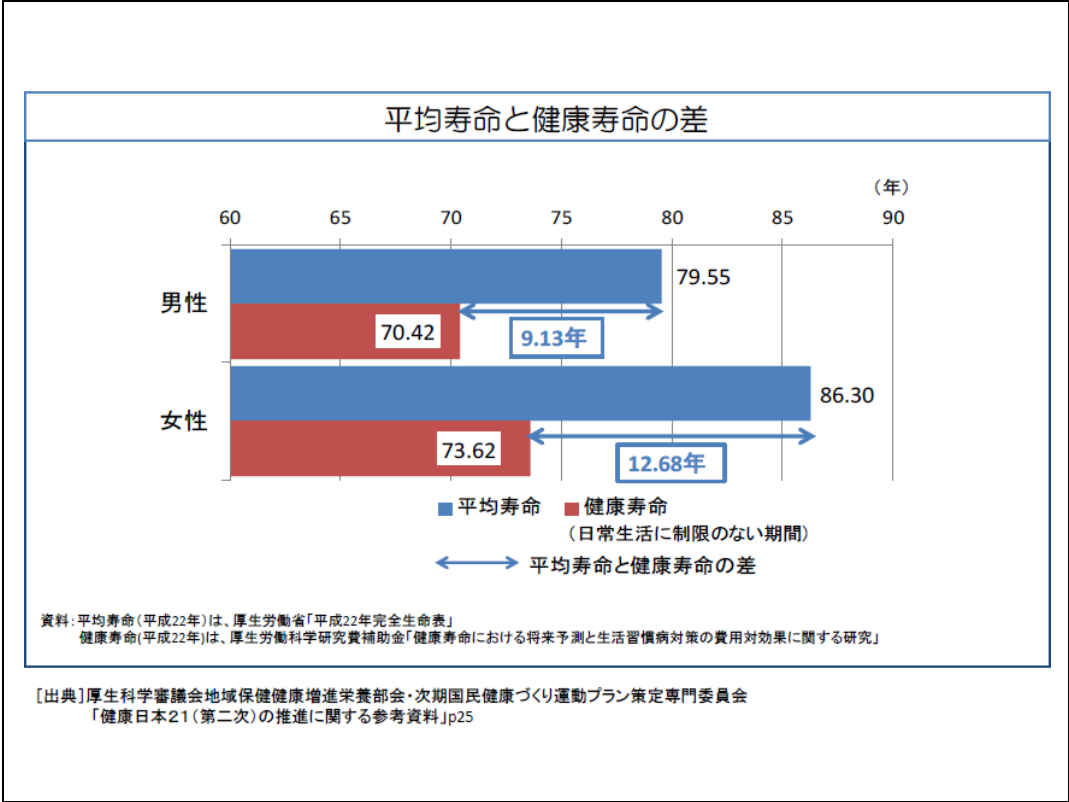
代表	渋川祥子	横浜国立大学名誉教授
副代表	滝川嘉弘	名古屋文理大学短期大学部 学園長・理事長
委員	大野博之	国際埼玉短期大学 学長
委員	池本真二	聖徳大学人間栄養学部 学部長
委員	廣瀬 道	東京誠心調理師専門学校 校長
委員	中川純一	中川学園調理技術専門学校 校長
委員	岩成和子	株式会社 東京第一フード
委員	森松文毅	日本ハム 株式会社
委員	海蔵寺 律華子	株式会社 イトーヨーカ堂
委員	土方雅恵	株式会社 アールディーシー
委員	山澤正勝	名古屋文理大学短期大学部長
委員	永田忠博	聖徳大学教授
委員	森 直子	聖徳大学講師
委員	神田由紀	聖徳大学講師

下部組織

研究部会

代表	渋川祥子	横浜国立大学名誉教授
委員	池本真二	聖徳大学人間栄養学部学部長
委員	山澤正勝	名古屋文理大学短期大学部長
委員	永田忠博	聖徳大学教授
委員	森 直子	聖徳大学講師
委員	神田由紀	聖徳大学講師
研究補助	小山田由美子	

本事業の実施意義と必要性



「食生活に悩みや不安を感じているのどのようなことですか」

この中からいくつかあげてください

食品の安全性	69.8%
自分の健康について	62.3%
家族の健康について	57.0%
食べ残しや廃棄など環境への影響について	33.5%
将来の食料供給について	27.9%
家計や食費について	26.3%
食文化の継承について	12.5%
その他	3.0%

「食や健康に対する不安の解決・改善

のために参考にしている情報等」

テレビ、新聞、雑誌などマスメディアでの情報や番組で、普段の食生活に役立てたり、参考にしているものがありますか。この中からいくつかあげてください。

献立・料理・レシピなど、調理に関する情報	49.6%
食の安全性や健康被害などの食に関する事件の情報	46.6%
健康づくりや食生活改善に役立つ情報	40.9%
人気料理店などのグルメ情報	29.2%
地域の産物や旬の食材に関する情報	26.5%
大食い、早食いなどの娯楽番組	4.2%
その他	0.2%

食習慣改善のために必要なこと（女:15歳以上）

1. 時間的なゆとり（77.4%）
2. 市販食品や外食メニューの栄養成分表示（70.9%）
3. 学校での教育（70.4%）
4. 食品メーカーからの情報提供（67.8%）
5. 保健所、保健センター等行政からの情報提供（67.4%）
6. スーパーマーケット、コンビニエンスストア等での
情報提供（60.9%）
7. 身近な場所での栄養士などの専門家によるアドバイス
（56.9%）
8. 飲食店での情報提供（51.4%）
9. 職場での情報提供（34.2%）

（平成21年「国民栄養調査」）

栄養士業務の就職先別の就職者数内訳（養成課程別）

課程別/就職先	工場 事業所	病院	介護保険 施設	児童福祉 施設	社会福祉 施設	学校	その他	官公署	栄養士・調理 士養成施設
管理栄養士課程	25.90%	27.10%	9.70%	9.60%	5.90%	5.20%	12.20%	3.50%	0.90%
栄養士課程	35.40%	20.90%	13.40%	20.00%	4.30%	1.40%	3.90%	0.10%	0.60%
専門学校	24.40%	22.90%	14.80%	16.20%	9.50%	1.90%	8.70%	0.40%	1.20%

食品関連企業で必要とされる職種

1. 流通段階での消費者への情報提供
(食生活相談員 (仮))
2. 商品企画
3. 外食産業での献立や情報提供
4. 栄養士のいない団体の給食施設での相談

本事業の実施意義

- 1) 国民の疾病予防や生活習慣病予防などに寄与
- 2) 栄養士 (管理栄養士) の職域拡大
- 3) 食関連企業界のニーズ対応した学び直しを教育機関が
実施することで企業の負担が軽減
- 4) 一般国民の健康な生活習慣への意欲向上が期待される。

3. 取組内容

- ①食品産業界における人材の知識・技能に関するニーズ調査・分析
 - i) アンケート調査 (2000 社) (製造業、流通業、外食産業)
 - ii) ヒアリング調査 (12 社) (製造業、流通業、外食産業)
- ②人材育成のためのモデルカリキュラムの構築
規模：受講生 30 名、2 講座 (90 分×8 コマ)
テキスト作成 (約 80 ページ)
- ③人材育成のためのモデルカリキュラムの実施
「食生活相談員 (仮称) 養成講座」
- ④モデルカリキュラム修了生の実地研修の実施
規模：修了生を流通企業の販売売場へ派遣し、実地研修
- ⑤モデルカリキュラムおよび実地研修の統括的評価・改善
- ⑥成果報告書の作成

食品産業界における人材の

知識・技能に関する調査・分析

1. アンケート調査 (2002)

(回答企業数 112 社)

2) 調査項目

Q1: 回答企業の業種

Q2: 今後の事業展開の方向性・展望

Q3: Q2で回答した事業展開に必要な方策

Q4: Q2で回答した事業展開に求められる人材

Q5: 回答企業の主な顧客層

Q6: 回答企業の今後顧客にしたい層

Q7: 消費者向け情報提供等を行っているか

Q8: 消費者の食生活の改善や向上に対してすでに貢献している/今後貢献したい項目

Q9: 消費者の食生活の改善や向上に対してすでに貢献している項目/今後貢献したい項目

Q10: 採用枠の有無

Q11: 栄養士、管理栄養士、調理師はがいるか

Q12: 栄養士、管理栄養士、調理師の雇用形態

Q13: その他に活用している食に関する資格の保有者はいるか

Q15: 栄養士、管理栄養士、調理師業務に必要な知識・技能は備わっているか

Q16: 現在の業務を推進するためにどのような資質や能力の向上が望まれるか

Q17: 企業活動推進のために栄養士、管理栄養士の活用（採用）を考えているか

Q18: 栄養士、管理栄養士をどのような事業・部署で活用したいと考えているか

Q19: 栄養士、管理栄養士のための人材養成、再教育講座を受けさせたいか

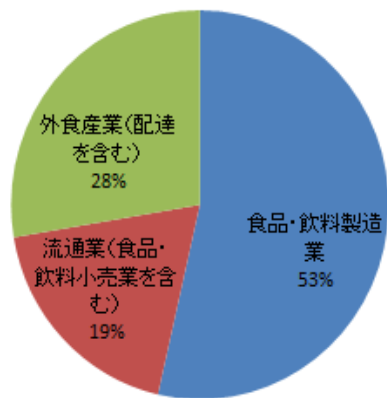
Q20: 栄養士、管理栄養士活用のために受講させたいテーマ

Q21: 売り場に食品の情報や料理法等の説明をする人材は配置されているか

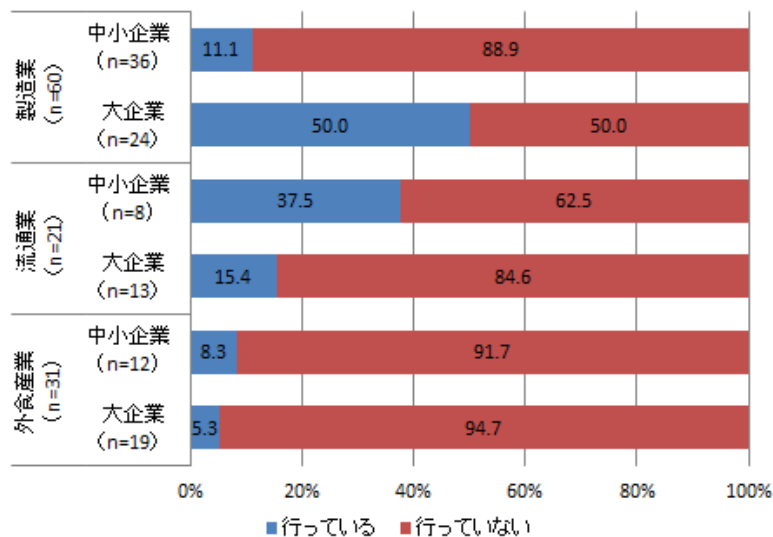
Q22: Q21で行う/行いたい説明内容

Q1.1. 回答企業の業種

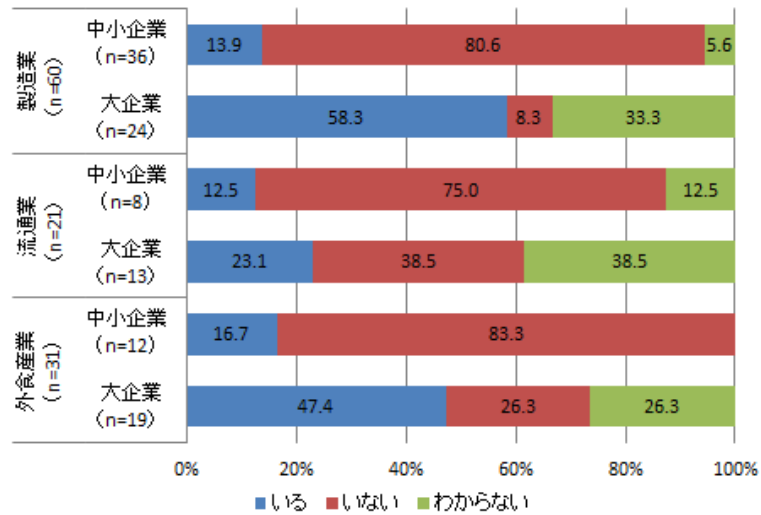
(回答事業者数 112社)



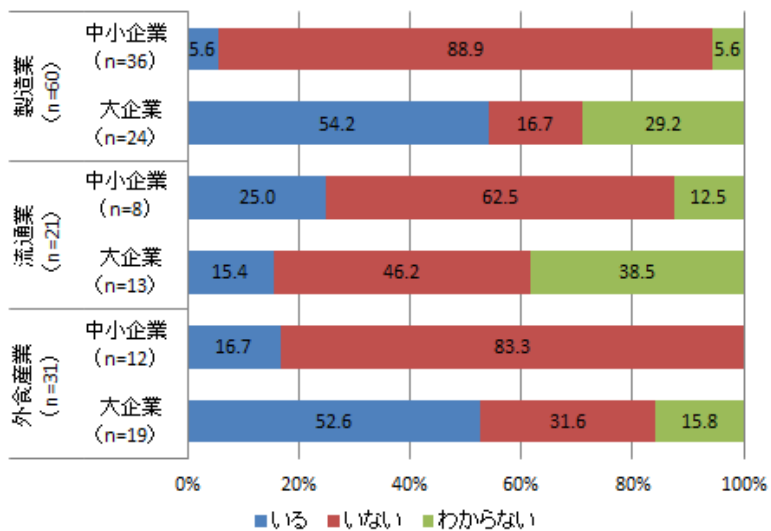
Q7. 消費者向け情報提供等を行っているか



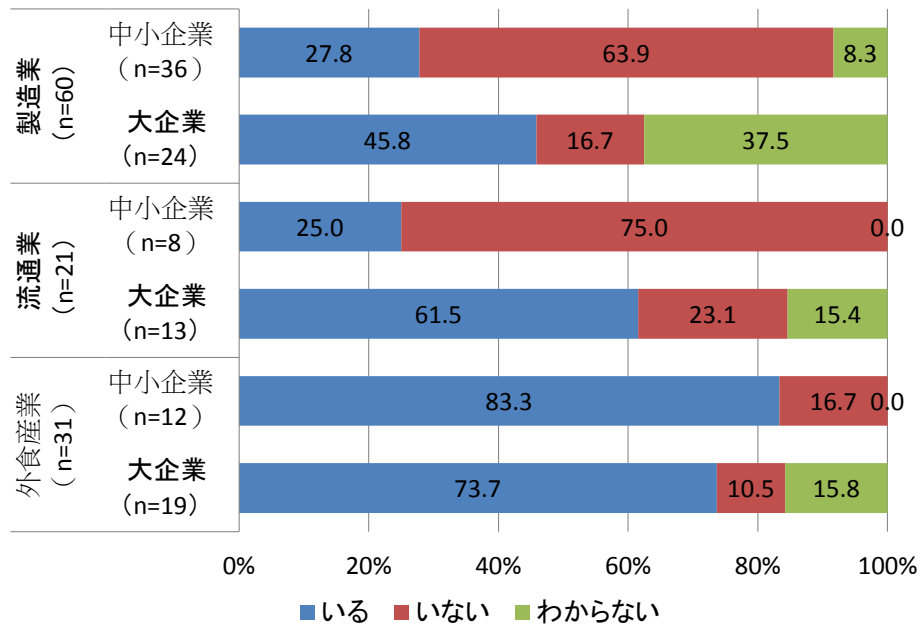
Q11.1. 栄養士がいるか



Q11.2. 管理栄養士がいるか



Q11.3. 調理師がいるか



栄養士業務の就職先別の就職者数内訳(養成課程別)

課程別/就職先	工場 事業所	病院	介護保険 施設	児童福祉 施設	社会福祉 施設	学校	その他	官公署	栄養士・調理 士養成施設
管理栄養士課程	25.90%	27.10%	9.70%	9.60%	5.90%	5.20%	12.20%	3.50%	0.90%
栄養士課程	35.40%	20.90%	13.40%	20.00%	4.30%	1.40%	3.90%	0.10%	0.60%
専門学校	24.40%	22.90%	14.80%	16.20%	9.50%	1.90%	8.70%	0.40%	1.20%

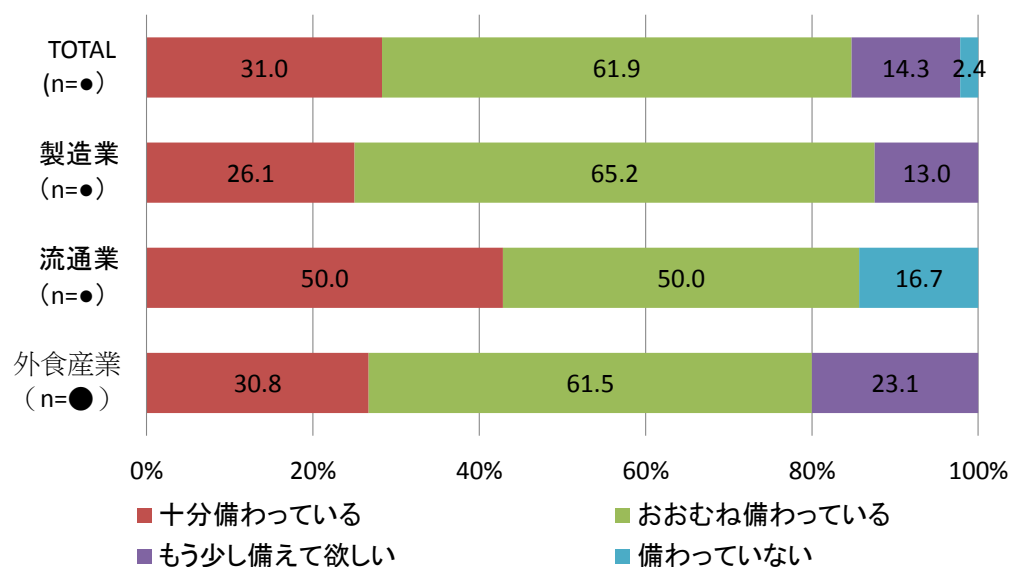
栄養士・管理栄養士が現在の業務を

推進するために必要な資質・能力

1. 食に関する専門分野の豊富な知識（共通）
2. 新商品を企画・提案する能力（共通）
3. 食に関する専門分野の高い技能・技術（外食産業）
4. コミュニケーション能力（流通業）
5. 問題解決能力（製造業）

Q15. 栄養士、管理栄養士に業務に必要な知識・技能は備わっているか

（Q11で栄養士または管理栄養士が「いる」と回答した事業者のみ）



Q19. 栄養士、管理栄養士のための人材養成、再教育講座を受けさせたいか (5つまで回答可)

	%					
	製造業□(n=60)		流通業□(n=21)		外食産業□(n=31)	
	中小企業 (n=36)	大企業 (n=24)	中小企業 (n=8)	大企業 (n=13)	中小企業 (n=12)	大企業 (n=19)
受講料が無料または支援が受けられれば受講させたい (費用負担なし)	44.4	50.0	0.0	30.8	41.7	63.2
受講料が安価であれば受講させてもよい(費用負担小)	25.0	41.7	0.0	38.5	16.7	31.6
成果が期待されるのであれば有料でも受講させる	25.0	33.3	12.5	23.1	33.3	15.8
講座の内容がニーズに合っていれば受講させる	47.2	62.5	37.5	23.1	8.3	42.1
本人が希望すれば受講させる。必要に応じて支援する	19.4	33.3	0.0	30.8	33.3	26.3
出張授業等、社内で行ってくれるのであれば受講させたい	2.8	4.2	0.0	7.7	0.0	5.3
通信教育であれば受講させたい	8.3	8.3	0.0	0.0	8.3	10.5
インターネットを利用した講義受講であれば受講させたい	13.9	8.3	0.0	0.0	25.0	0.0
業務に支障がないよう、休みを利用して任意で受講させる	13.9	8.3	0.0	7.7	16.7	15.8
業務に支障がない程度の短期間の講座であれば受講させる	25.0	33.3	0.0	7.7	8.3	10.5
社内で人材教育カリキュラム等を作成し、自前で養成を行う	2.8	4.2	0.0	0.0	0.0	15.8
受講させない	16.7	4.2	62.5	23.1	25.0	15.8

Q20. 栄養士、管理栄養士活用のために受講させたいテーマ (5つまで回答可)

	%					
	製造業 (n=60)		流通業 (n=21)		外食産業 (n=31)	
	中小企業 (n=36)	大企業 (n=24)	中小企業 (n=8)	大企業 (n=13)	中小企業 (n=12)	大企業 (n=19)
新しい製品に関する知識・情報	38.9	37.5	12.5	23.1	16.7	10.5
新しい食材に関する知識・情報	44.4	45.8	25.0	38.5	25.0	42.1
業務に直接役立つ専門の知識・技能	52.8	45.8	37.5	46.2	41.7	42.1
表示やラベルの見方など基本的な知識・技能	38.9	37.5	12.5	30.8	16.7	21.1
食に関する法制度等	38.9	50.0	12.5	46.2	33.3	36.8
食品安全に関する内容(トレーサビリティなど)	33.3	37.5	0.0	30.8	33.3	42.1
国民の健康の保持増進に関する消費者へのアプローチの方法	5.6	25.0	0.0	7.7	0.0	0.0
コミュニケーションスキルの向上	5.6	4.2	12.5	7.7	8.3	21.1
情報収集および発信のスキル	22.2	8.3	0.0	15.4	16.7	5.3
リーダーシップ力	11.1	8.3	0.0	15.4	0.0	5.3
栄養指導・相談に関するスキル	2.8	16.7	12.5	23.1	41.7	26.3
調理技術の向上(実習)	2.8	4.2	0.0	23.1	25.0	15.8
調理法の新しいアイデアの修得	19.4	20.8	0.0	23.1	16.7	21.1
接客マナー	5.6	4.2	12.5	7.7	8.3	15.8
外国語能力	5.6	4.2	0.0	0.0	8.3	0.0
商品やメニュー等のプレゼンテーションスキル	8.3	20.8	12.5	0.0	8.3	10.5
その他	2.8	4.2	0.0	0.0	0.0	0.0

栄養士・管理栄養士活用のために

受講させたいテーマ

1. 業務に直接役立つ専門の知識・技術（共通）
2. 食に対する法制度等（共通）
3. 新しい食材に関する知識・情報（共通）
4. 食品安全に関する内容（トレーサビリティ等）（共通）
5. 表示やラベルの見方など基本的な知識・技能（製造業）
6. 新しい製品に関する知識・情報（製造業）
7. 栄養指導・相談に関するスキル（外食産業）
8. 調理技術の向上（外食産業）

食品産業界における人材の

知識・技能に関する調査・分析

2. ヒアリング調査（12社）

ヒアリング調査項目

1. 企業について
 - 業種、店舗数、従業員数
2. 栄養士・管理栄養士等の活用状況
 - 1) 採用枠（栄養士・管理栄養士、その他資格）
 - 2) 雇用状況（常勤、派遣、非常勤・パート、その他の資格）
3. 現在の業務・課題
 - 1) 栄養士・管理栄養士が担当している業務
 - 2) 栄養士・管理栄養士に求められる能力
 - 3) 栄養士・管理栄養士に期待する課題
4. 今後期待される業務
5. 顧客への情報提供等の取り組み
 - 1) 取組内容
 - 2) 今後の取り組み
6. 「食生活相談員（仮称）」養成についての感想

表2 ヒアリング調査企業

業種	業務内容	従業員数	栄養士・管理栄養士
製造業	パン製造・販売	1000人以上	採用枠なし 栄養士76名、管理栄養士33名
	乳酸飲料・販売	1000人以上	採用枠あり。栄養士人数不明 管理栄養士10名
	食肉・加工	1000人以上	採用枠有り 栄養士9名、管理栄養士12名
	調味料・加工	1000人以上	採用枠あり(管理栄養士) 栄養士多数、管理栄養士180名
	ベビーフード	500人以上	採用枠(管理栄養士)のみ有り 栄養士等いるが人数不明
流通業	スーパーマーケット	1000人以上	採用枠なし 栄養士人数不明
	生活協同組合	1000人以上	採用枠(管理栄養士) 管理栄養士1名
	スーパーマーケット	1000人以上	採用枠あり(栄養士、管理栄養士) 栄養士、管理栄養士いる
外食産業	外食事業運営	1000人以上	採用枠なし 管理栄養士1人
	集団給食等の受託運営	1000人以上	採用枠(栄養士150名、管理栄養士70名)
	集団給食等の受託運営	1000人以上	採用枠230名(栄養士:管理栄養士(1:3) 約2000名(栄養士1:管理栄養士3)

ヒアリング調査企業における栄養士・管理栄養士の業務内容		
業種	業務内容	栄養士・管理栄養士の業務内容
製造業	パン製造・販売	製造現場、品質管理、商品開発等
	乳酸飲料・販売	各種メニュー開発、社員への栄養指導等
		情報提供、出前授業、研修会等での情報発信、講師等。
	食肉・加工	栄養サポート、フードアドバイザーとして販売促進、出前講座、食育講座企画等
	調味料・加工	研究開発(研究所)、病院担当営業
	ベビーフード	商品開発本部、大学・病院共同研究等
	調理済み食品配送	お客様相談室、商品開発、栄養相談、出前授業(離乳食等講習会)、相談窓口等顧客対応等
流通業	スーパーマーケット	顧客と対面情報提供・アドバイス、オリジナルレシピ作成、食に関するよろず相談等
	生活協同組合	会員向け講習会、情報提供(献立、栄養等) 会員の献立の栄養相談等
	スーパーマーケット	食育活動、社員食堂献立作成
		出前授業、工場見学、料理教室等
外食産業	外食事業運営	店舗勤務(調理、衛生担当、接客、マネジメント業務等)
	集団給食等の受託運営	工場等の社員食堂、官公庁の職員食堂、大学高校等学生食堂等の運営業務
	集団給食等の受託運営	企業・学校の受託給食事業、病院、社会福祉施設等での受託給食事業業務

表3 栄養士・管理栄養士に期待する技術・能力

一般技術・能力
1) 調理技術、献立力が重要
2) 調理に関する知識や技能
3) マーケティング力
4) コミュニケーション能力
5) マネージメント能力
6) 一般の人への説明能力
7) メニュー開発、店舗で紹介用のレシピ作り
8) 食品の知識
9) 出前授業、料理教室、食育講座
10) 社員に対する栄養指導、社員食堂のメニュー開発
11) 食生活改善アドバイス
専門能力
1) 病院や施設で通用する専門知識
2) 各種セールス担当者への専門部分のサポート、研修講師
3) 研究開発部門での付加価値創造
4) 学会、病院への情報提供

表 4 そ の 他 の 資 格

各種資格	A	B	C	D	E	F	G	H	I
フードスペシャリスト	○	○	○	○		○			
フードコーディネーター	○	○		○		○			
食育コミュニケーター	○	○		○		○			
食生活アドバイザー	○				○				○
食品衛生監視員	○	○		○	○	○			○
食品表示検定	○	○		○	○	○			○
総菜管理士		○	○	○	○	○			○
製パン技能士			○						
サプリメントアドバイザー					○				○
缶詰技師						○			○
食品保健指導士							○		
食育指導士								○*	
食生活プランナー								○*	

「食生活相談員（仮称）について、

ヒアリング企業から期待された講義内容

1. コミュニケーションスキル
2. 生活習慣病予防やトクホの最新状況や制度
3. 新しい食材に関する知識・情報
4. 表示・ラベルの見方など基本的な知識・技能
5. 栄養的な知識や新製品の動向について
6. 日々変化する食品の動向

平成25年度「成長分野における中核的専門人材養成の戦略的推進事業」
食・栄養分野 第3職域プロジェクト
事業名：「豊かな食を支えるシステムの提案と構築」

1. 事業概要
2. 企業の人材ニーズ調査
 - 1) アンケート調査
 - 2) ヒアリング調査
3. 「食生活相談員(仮称)」のカリキュラムの検討
 - 1) カリキュラムの構築
 - 2) 検証講座「食生活相談員(仮称)養成講座」について
 - 3) 実地研修
4. 事業の成果および評価と次年度への課題



学校法人 東京聖徳学園

聖徳大学人間栄養学部
人間栄養学科
池本 真二

「食生活相談員(仮称)」のカリキュラムの検討

【背景】

健康日本21(第2次)では、健康のための資源へのアクセスの改善と公平性の確保を実現し、**国民の主体的な健康増進の取組を支援するため、**

① マスメディア、行政、医療保険者、医療機関、教育関係機関、産業界、ボランティア団体等から構成される**中核的な推進組織は、国民に対し十分かつ分かりやすく的確な情報提供をする必要があること、**

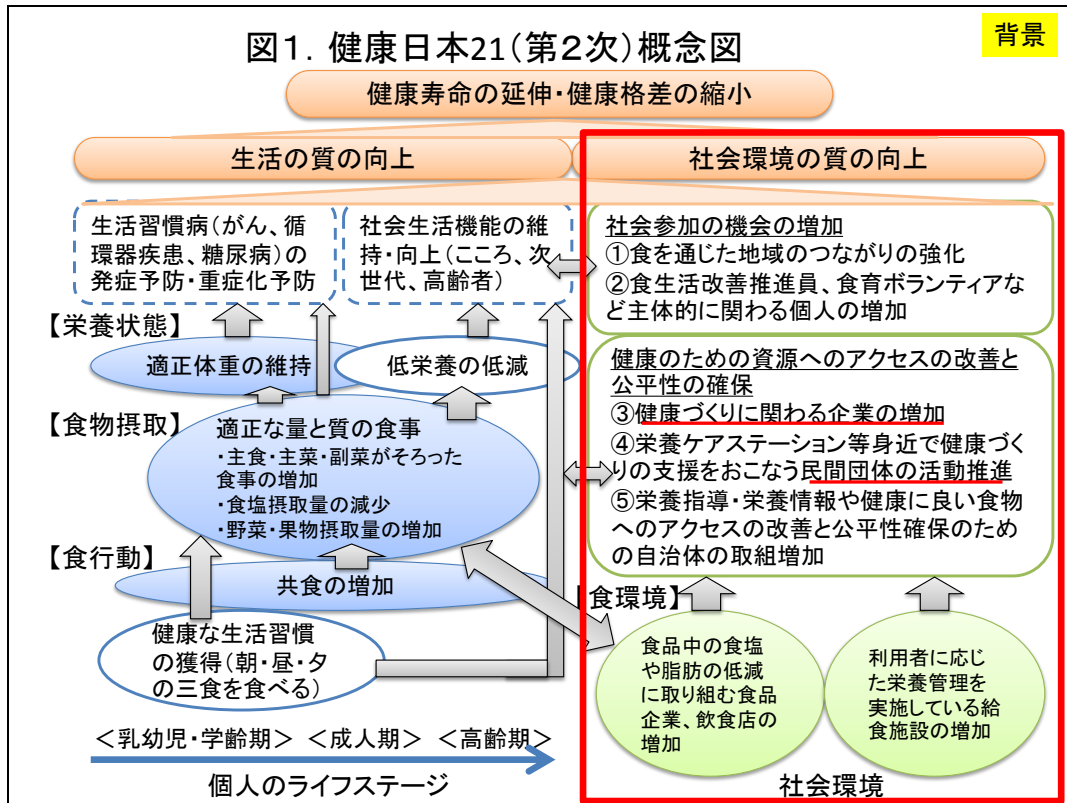
② これら中核的な推進組織をはじめ、**多様な主体による自発的取組や連携が必要であること、**

③ 更に、**健康増進施策に携わる保健師、管理栄養士等の専門職等に対する人材育成の必要性**

を提唱している。

図1. 健康日本21(第2次)概念図

背景



背景

●国民の食生活と課題

- ① 食生活は家族構成、女性の就業などライフスタイルの変化
→ 食の外部化率 約40~50%、外食率 30~40%
- ② 食への意識が高いが、必ずしも科学的根拠のある情報を得られていない。
- ③ 「食品メーカーからの情報提供」や「身近な場所での栄養士などの専門職によるアドバイス」などのサポート体制を必要としている。

●管理栄養士・栄養士養成校卒業者の中には、栄養士職あるいは総合職などで食関連企業に就職している者がいるが、これらの資格者が食関連企業にどの様に配置されているか、採用企業側にどのようなニーズがあるのかなど、その全体像は把握されていない。

●生涯学習を実現するための問題点

学び直し、専門性を向上させるための生涯学習のニーズがある一方、**学修目的にあった教育プログラムの不在、職業との両立や時間・費用、また学修を可能とする企業側のサポート体制の不足**などの問題がある。

●企業の人材教育の問題点

これまでは学校において専門的な知識等を身につけさせ、職業に必要な専門的な知識・技能は、主に企業内教育・訓練等を通じて行われていたが、**指導する人材や時間の不足、経済状況の変化、せっかく育成しても辞めてしまう**などの様々な懸念がでてきた。

●企業の食育活動と課題

企業は食育活動をする理由として、「消費者の安心、安全な食への関心が高まっている」「CSR・地域貢献活動の一環として」「顧客満足度向上のため」、「消費者の健康志向が高まっているため」などと回答。

→ 食を通じて国民生活に貢献したい一方で、健全な企業経営を維持しながら食育を実施していくための**システム・人材不足が課題**

→ 専門性を向上させるための生涯学習を実現させるためには、産業界と高等教育機関の連携が必要

●人材ニーズ調査・ヒアリング調査の結果

食関連企業は、栄養士・管理栄養士に対し、**①コミュニケーション能力、説明能力(最新の動向への理解)、②マネジメント能力、③調理技術・献立力(食事設計能力)④衛生管理能力等**を求めていること、それらの視点を伴う人材育成のための教育訓練の場の必要性を感じていることが分かった。

カリキュラム内容	→ 養う力	講義/演習	講師
① 新製品の動向 I	→ 説明能力 マネジメント能力	講義	食品流通業
② 新製品の動向 II	→ 説明能力 マネジメント能力	講義	食品流通業
③ 食品の流通	→ マネジメント能力	講義	外食産業
④ 食品の安全性	→ 衛生管理	講義	管理栄養士養成校
⑤ 献立作成	→ 食事設計能力	講義	管理栄養士・栄養士養成校
⑥ 調理	→ 食事設計能力	講義	管理栄養士・栄養士養成校
⑦ 接客技術	→ 説明能力 コミュニケーション能力	講義/演習	食品販売
⑧ 実践演習	→ 説明能力 コミュニケーション能力	演習	管理栄養士養成校

< 検証講座概要 >

1. 実施目的

本講座は、この事業の一つの企画として、流通現場(店舗)にて食生活と健康に関する相談・情報提供・アドバイス等を行うことができる食の専門家(「食生活相談員(仮称)」)の育成のために、アンケート調査結果に基づき栄養士・管理栄養士に求められる知識・能力について学ぶことを目的に実施した。

2. 対象者

流通や販売の現場で接客業に就業を希望している栄養士・管理栄養士

3. 実施会場および日時

会場1: 聖徳大学生涯教育学習社会貢献センター(千葉県松戸市松戸1169)
平成26年1月28日(火)、29日(水)

会場2: 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)
平成26年2月4日(火)、5日(水)

時間は両会場・両日共に時間は9:00~16:30。90分1コマとし、各日4コマずつ行った。

< 検証講座内容 > 90分×4コマ×2日間

科目名	概要
新製品の動向Ⅰ	社会変動や家族構成の変化等と食生活の変化、新製品の特長等について実物の食品を用いた講義。
新製品の動向Ⅱ	高齢者食の区分や最新の製品、動向等に関する講義。
食品の流通	食品流通の原理に関する講義。
食品の安全性	食品の安全を保持するための制度等に関する講義
献立作成	世帯構成別の献立の立て方の工夫に関する講義
調理	乳幼児・高齢者等を対象とした調理方法の工夫に関する講義
接客技術	接客の基本技術についての講義と演習
実践演習	実務を前提とした演習

＜検証講座プログラム＞

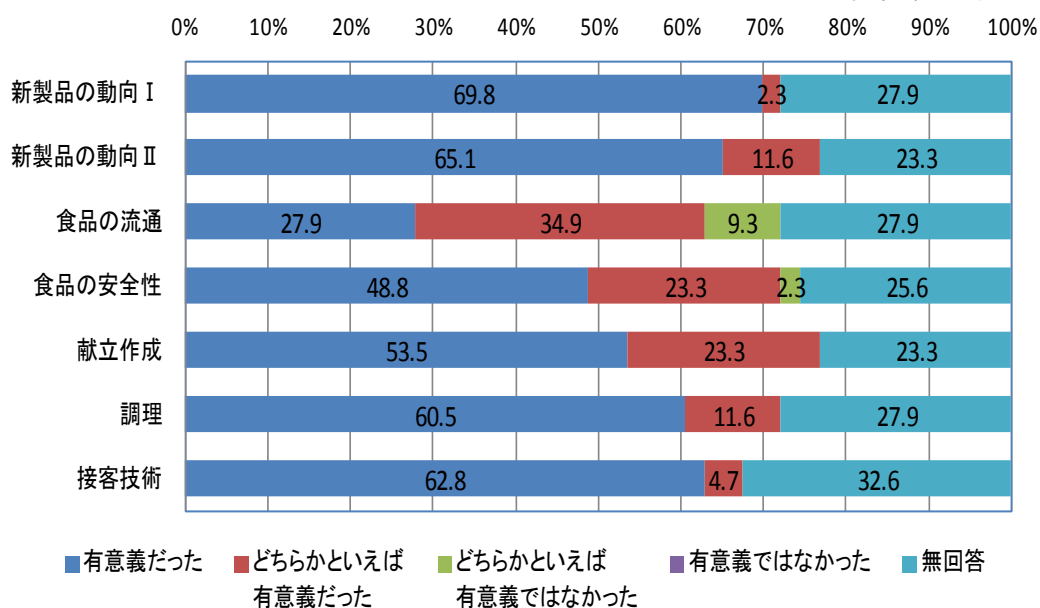
会場2：国際学院埼玉短期大学（平成26年2月4日（火）、5日（水））

No	時間	テーマ名	講義 演習	講師
	9:00～9:15	オリエンテーション		渋川 祥子 (プロジェクト代表)
1	9:15～10:45	新製品の動向 I	講義	谷田貝 千江美、 長田 章 (国分株式会社)
2	10:55～12:25	新製品の動向 II	講義	森 佳光 (キュービー株式会社)
3	13:15～14:45	食品の流通	講義	岩成 和子 (株式会社東京一番フーズ)
4	14:55～16:25	食品の安全性	講義	林 徹 (聖徳大学)

No	時間	テーマ名	講義 /演習	講師
5	9:00～10:30	献立作成	講義	アミール 喜代子 (国際学院埼玉短期大学)
6	10:40～12:10	調理	講義	塩原 明世 (国際学院埼玉短期大学)
7	13:00～14:30	接客技術	講義 演習	宮崎 登喜子、 (株式会社イトーヨーカ堂)
8	14:40～16:10	実践演習	演習	神田 有紀 (聖徳大学) 宮崎 登喜子 (株式会社イトーヨーカ堂)

アンケート調査結果 (1) 各講義の内容について

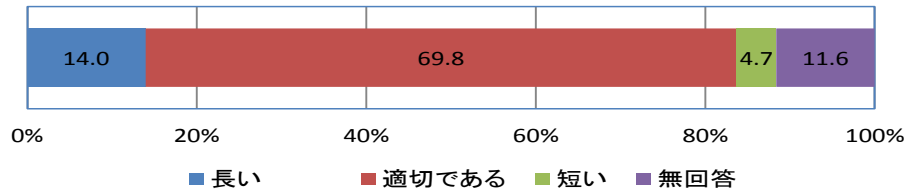
(回答数: 43名)



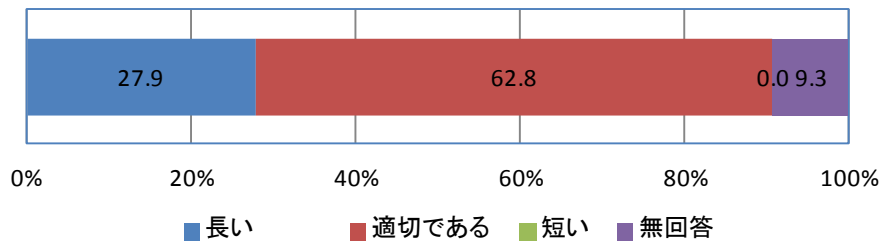
(2) 講座の日程や時間等について

① 日程(2日間)について

(回答数: 43名)



② 講義時間(1日4コマ)について



(3) また受講したい、深く学びたい授業

(回答数: 43名、複数回答可)

新製品の動向 I	18
新製品の動向 II	16
食品の流通	7
食品の安全性	8
献立作成	13
調理	18
接客技術	13

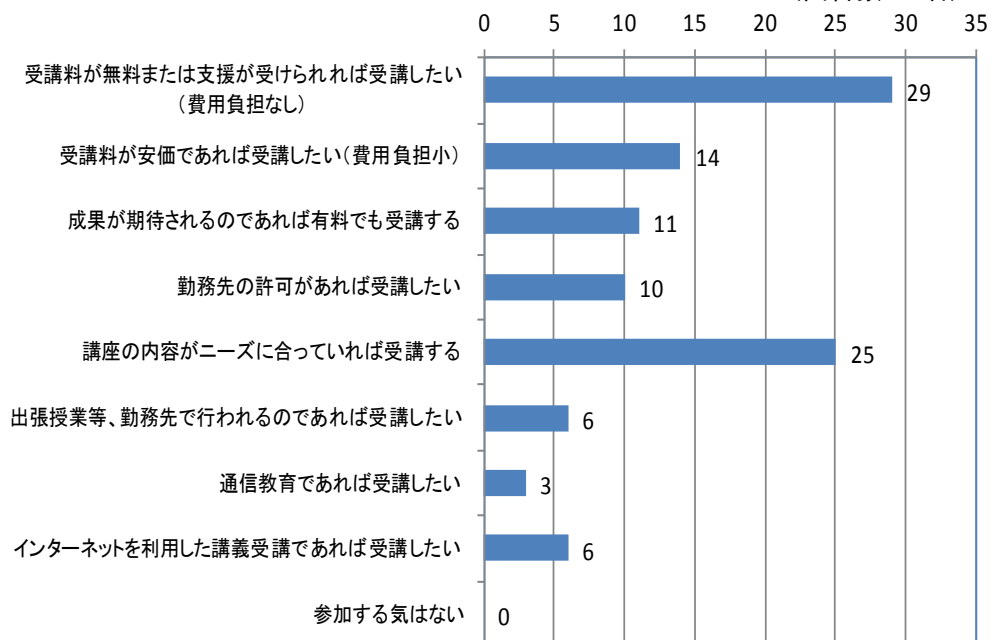
(4) 本講座で得られた成果

(回答数: 43名)

	非常にそう思う	ある程度そう思う	どちらとも言えない	あまりそう思わない	全くそう思わない	無回答
新商品の知識を得ることができた	31	8	1	0	0	3
安全・衛生に対する知識を得ることができた	16	18	2	1	0	6
新しい栄養知識を得ることができた	17	17	3	1	0	5
接客時の的確な対応について理解できた	23	7	1	0	0	12
接客時に分かりやすい説明をできるようになった	10	18	3	0	0	12
食材・状況に対応した献立を作成できるようになった	10	18	3	1	0	11
相手の状況に応じた提案をできるようになった	13	18	1	0	0	1

(5) 今後も講座や研修会などに参加したいか

(回答数: 43名)



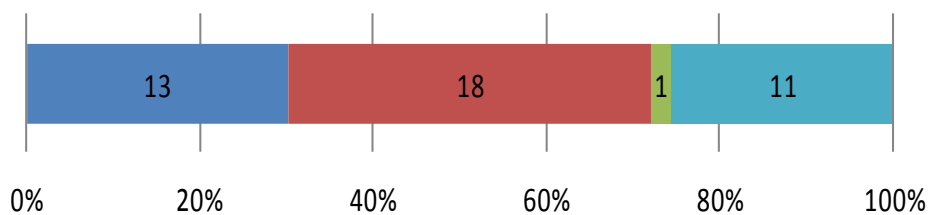
(6) 今後、受講してみたい内容

(回答数: 43名, 5つまで選択可)

新しい 食材 に関する知識・情報	26
新しい 製品 に関する知識・情報	23
栄養指導・相談に関するスキル	21
商品やメニュー等のプレゼンテーションスキル	19
調理法の新しいアイデアの修得	18
業務に直接役立つ専門の知識・技能	15
コミュニケーションスキルの向上	13
情報収集および発信のスキル	12
国民の健康の保持増進に関する消費者へのアプローチの方法	12
表示やラベルの見方など基本的な知識・技能	10
調理技術の向上(実習)	9
食品安全に関する内容(トレーサビリティ、食品の汚染など)	9
食に関する法制度等	6
リーダーシップ力	6
接客マナー	5
外国語能力	4
その他	1

(7) 「食生活相談員」の仕事に就きたいか

(回答数: 43名)



- 是非やってみよう職種である。
- 就職先があれば就職したい
- どちらかというとな就職したくない職種である
- まったく就職する気はない
- 無回答

(8) 講座の感想や意見、要望等

(回答数:43名, 自由記述)

<講座の内容について>

- ・講義だけでなく**実習**があると良かった。
- ・大学では調理が少ないので**調理や献立**の講義は役立った。
- ・基礎知識はあるので**製品開発の視点や販売の視点**についての話をもっと聞きたかった。
- ・**接客技術**を学ぶことができ良かった。
- ・「食生活相談員」の資格に近い職種の方がいるのであればその方の職務の実態等について聴きたかった。

<資格について>

- ・コンセプトはよいが、ネーミングは検討した方がよい。
- ・今後資格になるのか。

<検証講座の成果と課題>

○実施時期、会場、募集等について

- ・現職があると平日2日間連続は参加しにくい。

○今後の講座への参加について

- ・ニーズがあれば出向いて受講するが、**受講料は負担が少ない**ことが望ましい。

○講座の内容について

- ・「**新製品の動向 I・II**」「**接客技術**」は「有意義だった」と回答した割合が6割を超えていた。これらの科目は「今後、**内容が更新されればまた受講したい**」との要望も高かった。
- ・今回は講義が中心で、接客技術の演習はあったが「調理実習なども行いたかった」との声もあった。管理栄養士に調理技能・知識が不足しているとヒアリングの中でも耳にした。今後の講座においては、**調理実習も組み入れたカリキュラムの検討が必要**と言える。

○実地研修に向けての課題

- ・2日間の研修では**商品知識や接客マナーの習得が不十分**で現場に出ることができないことが明らかとなった。
- ・十分な準備をした状態で実習に出す必要があり、また、実習のプログラムも十分に検討したうえで、事前指導等を行った上で実習に出すことが望まれる。

< 検証講座の様子 >

講義(新製品の動向Ⅱ)の様子



講義(接客技術)の様子



講義(接客技術)における販売食品の試食



実践演習(ロールプレイ)の様子



< 実地研修 >

1. 日時

平成26年3月1日(土)11:00~13:10

2. 場所

イトーヨーカ堂 曳舟店

3. 実習生

受講修了生 3名

4. 研修内容

- ①クッキングサポートの取り組み
- ②接客のポイント
- ③みだしなみ・マナー(笑顔・立ち居振る舞い)・接客のルール確認
- ④現場実習

＜実習プログラム＞

時間	項目	実習内容
11:00	入店手続き	生鮮服に着替え
11:20	注意事項の説明 みだしなみの確認	身だしなみ, すれちがい挨拶, 笑顔, 接客のルール(アレルギー、法令)
11:30	本日の売り込み商品 と接客トーク確認	本日紹介する商品とメニューの確認, 味の確認, 接客トークの確認
11:40	接客練習	接客練習の実施
11:55	衛生確認(チェック)	手洗い、コロコロローラー
12:05	コーナーの説明	生鮮連動: 訴求商品がコーナーに陳列…お客様の の買いやすさ、選びやすさのためクッキング主 旨説明⇒クッキングサポートはお客様のお手伝 いをするコーナー
12:15	接客実習	試食を持ってお客様にお勧めする
12:40	質疑応答	食堂に移動し、実習についての感想、反省等協 議
13:00	終了	

＜実地研修の様子＞

事前に担当する食品について学習



ひな祭りに合わせ提案したい



まずはご試食を呼びかけます



ご試食のあと、献立など説明します



実地研修参加者の感想〈抜粋〉

- ・ トレーナーさんは笑顔の接客が第一だと仰っていましたが、お客様に丁寧に接客しようとする、**自然と笑顔で接客**できるようになりました。
- ・ 今回、2時間という短い時間の中で、自分が作ったものをお客様に**試食していた**とき、**直接感想が貰える仕事**について理解が深まったと感じました。
- ・ 最も大きな学びとなったのは、お客様に自分が進めた商品を購入していただいた瞬間でした。どのお客様も笑顔で商品を選んでくださいました。接客中は、常に笑顔をと心がけていましたが、この時は**自然な笑顔になっていた**と思います。また、担当者様も**仕事のやりがいを感じる時**とおっしゃっていました。接客をする上で、お客様の喜びを得ることは、私達の喜び、やりがいに繋がるのだと身をもって感じる事ができました。
- ・ 今回の実習を通して、**接客の難しさ**と**調理技術**がなければいけないと感じました。**接客は、身だしなみから笑顔、姿勢、言葉遣いなど、いろんなことに気を付けなければいけない**ことがわかりました。また**調理技術**は、商品の良いところ、レシピ、試食など自分で実際に作ってみないと伝えられないので、日頃から商品を使ってご飯を作ることが大切だと感じました。
- ・ トレーナーさんはずっと笑顔で優しく教えて頂いたのでも楽しかったです。職場の方も忙しい中、話しかけて頂いて緊張がほどけました。そして**普段このような経験はできない**と思うので、今回の実習に参加してよかったです。今まで知らなかったことを、知ることができました。またこのような講習や実習があれば参加したいです。

〈実地研修の成果と課題〉

○講座の内容について

- ・ 2日間の検証講座の受講では、あつかう食品の知識、接客技術とも不十分であるので、**トレーナーが店頭に出る前に懇切にポイントを教え**、店頭でもトレーナーに加え店舗従業員もクッキングなどを指導。
- ・ 実習者は、試食を呼びかけ、説明した後、販売できたという**一連の経験に非常に高い達成感**。

○今後の実地研修について

- ・ 実習者には、あらかじめ**あつかう食品を検証講座**で説明し、その理解度や接客対応を確認してから実地研修。
- ・ 再度の実習**希望者には、2回目の実地研修**を行えば、接客技術やコミュニケーション能力は向上。受け入れ側との負担の問題はあるが。
- ・ 養成講座(座学)のみとは異なる修了書を授与するなど、**実習者のモチベーションアップ**も一案。

○実施時期、受け入れ施設について

- ・ 実習者が学生・職業人であれば土日あるいは休暇の時期が妥当。
- ・ 今回の研修で店頭に立ったのは土曜の正午過ぎで顧客数は中程度。夕方の繁忙期の研修は、受け入れ側も多忙でおそらく困難。

事業の**成果**および評価と**次年度**への課題

○**調査**から食品流通・製造・外食の業界では、

- ・ 企業、特に大手ではすでに多くの管理栄養士、栄養士は活躍中であるが、食関連産業全体としては、これらの有資格者の採用率は小さい。
- ・ 企業が求めている人材の資質は、専門の知識・技能の他、コミュニケーション能力であった。

○食生活相談員の**講座・研修**を実施

- ・ 試行したカリキュラムは調査結果に合致したものであった。
- ・ 2日間2カ所の養成講座、2時間の実地研修。
- ・ 講習内容は概ね満足。接客や開発・販売の授業ニーズは高い。
- ・ 実地研修の実習者の満足度は高いが、事前の十分な教育が必要。

○**今後**の課題として

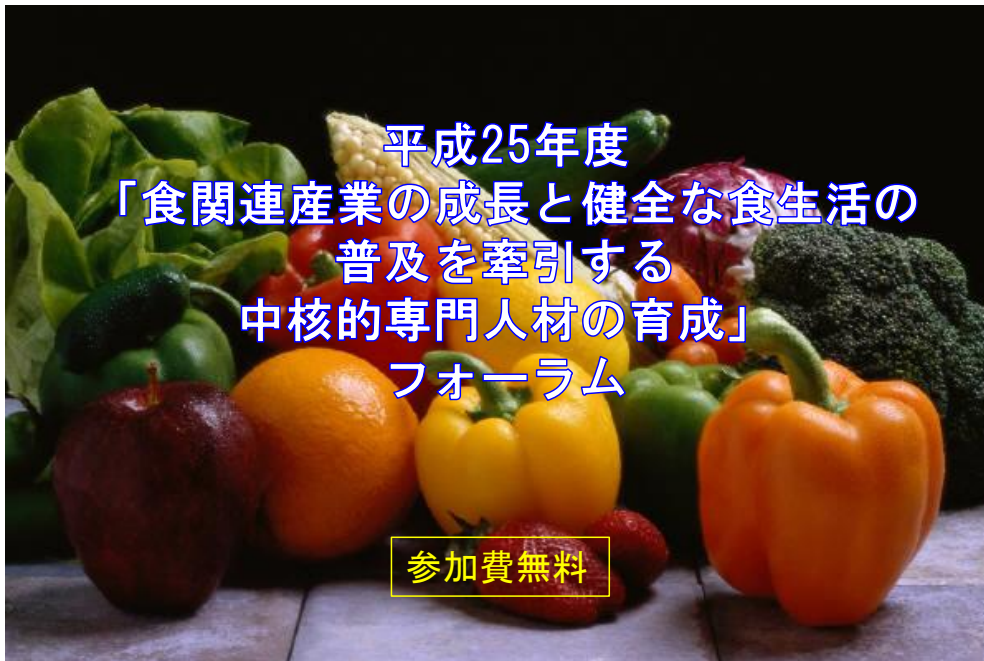
- ・ 企業との連携強化(提案と講師派遣、実習受け入れ等の協力、連携企業先の開拓)
- ・ 他の資格との差別化。資格名の検討(食生活相談員?)
- ・ 既存養成機関での開講形態の検討と受講者・実習者のモチベーションアップ
- ・ 企業及び受講者(学生、既卒、就業経験)のニーズに沿ったカリキュラムの充実。

5 資料

(1) フォーラムの案内

(表面)

文部科学省委託
「平成25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」事業



平成25年度文部科学省「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」事業に、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」並びに「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」、「豊かな食を支えるシステムの提案と構築」の3つの職域プロジェクトが選定され、社会から求められる職域の人材像や現状を把握するためのアンケート調査及び中核的専門人材養成のためのモデルカリキュラム等を検討して参りました。

本フォーラムでは、今年度の産学官コンソーシアム並びに各職域プロジェクトの取組の状況や成果を紹介するとともに、事業を進めるに当たっての課題等を参加される皆様と共有し、意見交換を行いたいと考えております。

是非とも関係の皆様にご参加いただきたく、ご案内いたします。

2014年3月4日(火)14:00～16:30

- 場 所 : TKP大手町カンファレンスセンター ホール22B
(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
- 参加登録 : 登録の必要はありません。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の戦略的推進」事業
平成25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 田頭 吉一 氏 (文部科学省高等教育局大学振興課 課長補佐)
児玉 大輔 氏 (文部科学省高等教育局専門教育課 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)
・丸山 晃 氏 (第1職域プロジェクト委員・㈱オールディーシー 常務取締役)

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職域プロジェクト代表・東京誠心調理師専門学校 校長)
・藤木 隆幸 氏 (第2職域プロジェクト委員・東京誠心調理師専門学校 教務部長)

15:45～16:20 **第3職域プロジェクト** 豊かな食を支えるシステムの提案と構築

・山澤 正勝 氏 (第3職域プロジェクト委員・名古屋文理大学短期大学部 学部長)
・池本 真二 氏 (第3職域プロジェクト委員・聖徳大学人間栄養学部 学部長)

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！

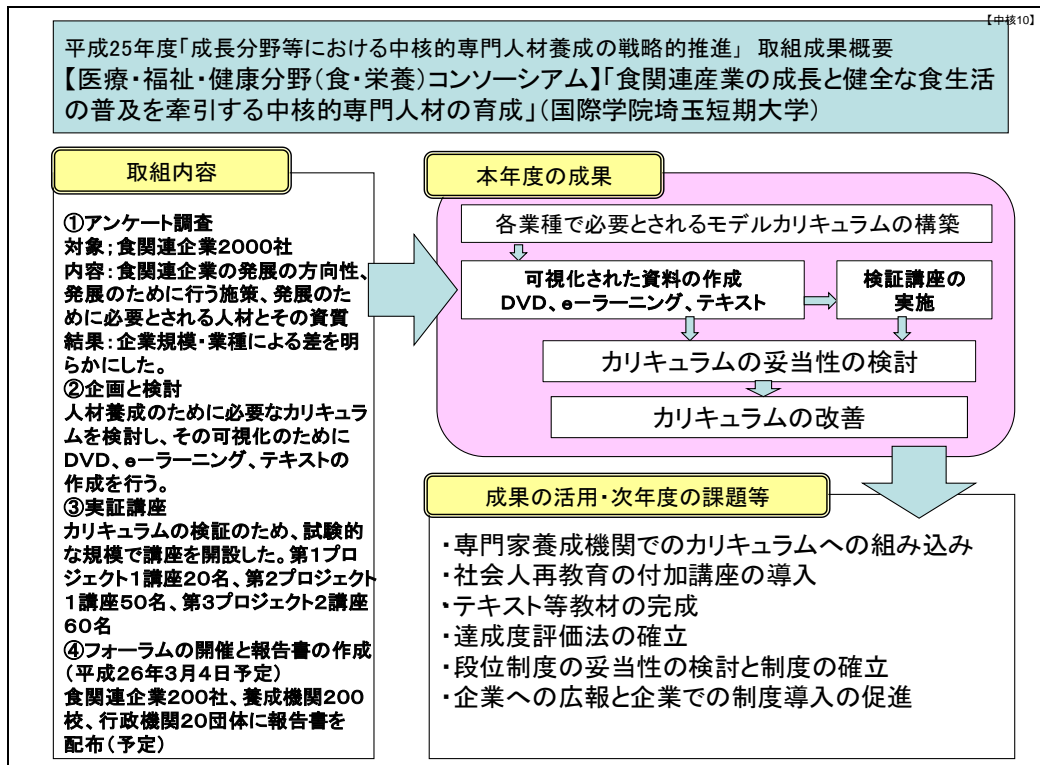
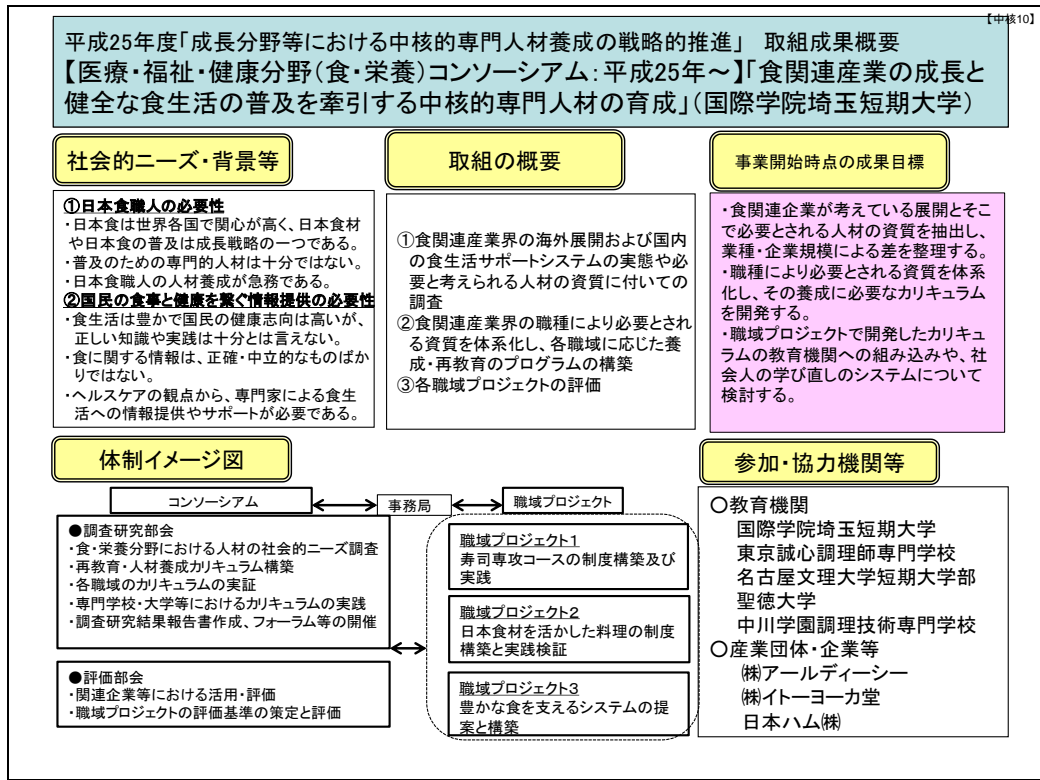
『東京駅』丸の内北口から徒歩9分

※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

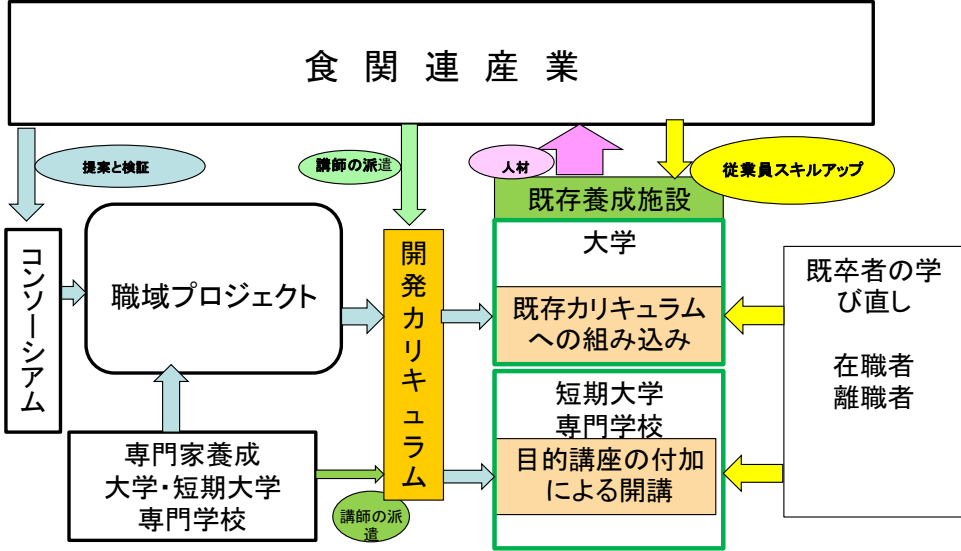
住所: 〒100-0004
東京都千代田区大手町1-8-1
KDDI大手町ビル22F ホール22B
(事務所: 16F)

TEL: 03-3243-5231

(2) 産学官コンソーシアムの取組みと成果を文部科学省指定の書式にまとめて提出したもの。



平成25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 【中核10】
【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」(国際学院埼玉短期大学)
 各職域プロジェクト成果の活用イメージ



平成25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」 【中核10】
【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」(国際学院埼玉短期大学)
 コンソーシアム全体・各職域プロジェクトの評価のとりまとめについて

- 共通課題**
- ・試行したカリキュラムの検討と充実
 - ・既存の専門家養成の課程の中への組み込み方の具体的検討
 - ・既卒者(社会人)の再教育・ブラッシュアップのためのプログラム・講座開設の可能性の検討
 - ・段位制度の設定と制度の検討
 - ・企業へ広報と協力の更なる充実

各職域プロジェクト

すし専攻コースの制度構築と実践

(特色) 限定された職種であるが現在非常にニーズが高い。
 (課題・方向性) 段位制度を確立して、国内外で通用する資格として確立することが求められている。

日本食材を活かした料理の制度構築と実践検証

(特色) 今や和食が目目されており、その養成制度の公的な確立は喫緊の課題である。
 (課題・方向性) 日本の成長産業としての位置づけもできることから、中立的で広範囲に利用できる制度が求められる。

豊かな食を支えるシステムの提案と構築

(特色) 企業の中で必要とされる複数の業種について検討の必要がある。
 (課題・方向性) 企業の協力が必要であり、産業界との益々の協力が必要である。栄養士・管理栄養士の活用がひろがる。

Ⅶ 事業の成果と今後の抱負

1 事業の成果

(1) ニーズ調査と職域プロジェクト活動の意義

ニーズ調査により、多くの企業が事業の発展に取り組んでおり、その時の課題とされる最も高いニーズは専門人材である事が明らかになった。それらの人材は、専門的知識や技術・技能を持っていることが求められるとともに、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、チームワークやリーダーシップを取れる能力、問題解決能力・創造的思考力など専門以外の所謂人間力であることも明らかになった。これらの能力も含めて教育するカリキュラムが必要であることが分かった。

また、企業の発展方向とし「海外進取」を考えている企業も製造業の大企業には多く、外食産業の大企業にも見られることから、そのために必要とされる日本食に係わる職人育成の必要性があることも明らかになった。

「国民の健康の保持・増進」「高齢者向け食品や佐ビスの提供」は食関連産業としては、今後の発展方向であると考えられる企業は多い。現在は取り組みを行っていないが、今後の発展の方向として考えている企業も多く、この点から考えても、職域プロジェクト「豊かな食を支えるシステムの提案と構築」の活動は有用なものであると考えられる。

(2) 職域プロジェクトの評価

評価基準を作成し、12の評価項目を設定した。この評価項目に従って各プロジェクトの活動を各プロジェクトからの口頭発表を基に評価部会の委員に評価した。しかし、今年度の各プロジェクトの活動を、設定した項目で評価することは非常に困難であり、問題があることが明らかとなった。評価項目の設定および評価の方法を今後検討する必要がある。

2 今後の取り組みと抱負

次年度以降の活動は以下の取り組みが必要である。

(1) 各プロジェクトで構築したカリキュラムの開発を更に進める。

①-1 今年度試行カリキュラムの検討

今年度の結果を受けて問題点を整理しカリキュラムの再考を行い、既存養成機関で導入可能なものとする。科目内容、事業時数、講義・演習・実習・eラーニング等の授業形態の検討が必要である。

①-2 学習効果の評価基準を作成する。

今年度試行として評価基準を作成しているが、更に検討を重ね、学習者の達成度評価、学習者からの養成側への評価基準を更に検討する。

② 既存養成機関への導入の仕組みを作る。

既存の学生の養成課程に組み込む方法や、再教育に導入する場合の仕組みを作る。前者の場合は、教育年限の長い大学における場合や、短期大学・専門学校の場合について

検討する。後者としては、生涯学習センターでの既卒者・社会人の再教育の実施や既存養成機関での付加講座としての開講等を検討する必要がある。

③ 食関連企業との連携を拡大する。

今年度の活動では協力企業は限定された数であったが、協力を求める先を企業団体とする事により、多くの企業に情報が伝わる方法を検討する。同時に積極的に広報を行う。企業への協力要請としては、関連企業からの教育への提案や参画・協力、養成した人材の採用や配置の促進などである。

④ 本事業を全国的に展開する。

開発カリキュラムや既存養成機関への取り組み、および企業との連携を全国的規模に展開する。そのため、次年度においては、養成機関・企業とも地方からの参画を求める。

⑤ 本事業の質の改善を図る。

PDCA サイクルを確立し、事業全体の改善を図り、事業の継続性を図る。

⑥ カリキュラム履修者の段位制度や認定制度を確立する。

カリキュラムを終了し一定の達成度に達した学生に対して、技能の段位や認定の制度を確立する。併せて、段位や認定資格取得者に対して、その能力の質の保証を行うため、質の維持・向上のためのカリキュラムや制度を検討する。また、これらの資格の一般社会への広報を行う。

⑦ 財政的基盤の確立について検討する。

段位性や認定制度を維持するために財政的基盤を作るための養成機関を繋ぐ横の組織（協会やNPO等）を作ることを検討する。

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の戦略的推進

平成 25 年度事業報告書

発 行 平成 26 年 3 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