

令和3年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」

EdTechを活用した和食・日本料理業界のサービスイノベーションにつながる

人材育成プログラムの実証事業

成果報告書

令和4年3月

学校法人 大和学園
京都調理師専門学校



目次

1. 事業概要

1. 1－事業計画の概要・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 3

1. 2－実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 3

1. 3－全体スケジュール・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 4

1. 4－協力機関・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 5

1. 5－メンバー・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 5

2. 事業成果について

2. 1－会議体について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 6

2. 2－オンラインコンテンツ制作について・・・・・・・・・・ P 7

2. 3－先行事例調査について・・・・・・・・・・・・・・・・ P 10

2. 4－実証実験について・・・・・・・・・・・・・・・・ P 13

3. まとめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ P 21 s

1. 事業概要

1. 1－事業の趣旨・目的

調理師を始めとするホスピタリティ産業界は人手不足における課題が取りざたされている。このような状況の中で、職業教育という点に焦点を当てて独自プログラムを開発し、調理師養成教育に破壊的イノベーションを起こす新たな価値を創造し、人づくりに貢献することで、業界の発展に寄与できると考えている。わが国でも、東京寿司アカデミーという事業会社が、「2 か月で寿司職人を養成する」というキャッチコピーの元、開校 17 年で 3,800 名以上の卒業生を輩出し人気を博している。

今後はミネルバ大学や東京寿司アカデミーのように、従来の教育の枠組みに捉われず、目まぐるしく変化する環境や新しい技術にスピード感を持って適応していくことが必要である。さらに、Society 5.0 時代に向けて調理人として活躍していくうえで必要な知識や能力を整理し、その知識や能力を身に付けるための独自プログラムも必須である。

以上のポイントを背景に、調理師養成分野、特に日本料理・和食の職業人の人材養成における新規プログラム開発という点で職業教育におけるサービスイノベーションを起こすべく、本事業を通じて EdTech を活用した実践的な短期集中型職業教育プログラムを開発する。事業成果を京都府域、京都市内の食関連産業の担い手育成や人材確保につなげる。

1. 2－実施体制

事業運営委員会、カリキュラム検討委員会、事業評価委員会を有機的に連動させ、プロジェクトを推進する。

各委員会の個別の役割は以下の通りとする。

①事業運営委員会

事業全体・事業に関する諸研究に関する情報収集や事業運営や予算・実績管理に関すること、各委員会との調整に関すること等について統括する。

②カリキュラム検討委員会

社会の仕組みが大きく変わり、フードサービス産業界から求められる人材像も変化を続けるため、それに応じたカリキュラムの作成や教育課程の編成は課題である。そのため、本事業には「カリキュラム検討委員会」を設置し、上述の課題の改善を行う。

なお、本委員会では Society5.0 時代を生き残るに相応しいカリキュラムを編成するため、企業や団体から外部委員を招聘し、様々な角度からカリキュラ

ムを整理する。また、一定の実務経験を持ったバックグラウンドのプログラム参加者を確保するため、参画企業の従業員に対しても幅広く参加を呼びかける。

③事業評価委員会

実際の教育現場で出た成果や知見について、外部委員を招聘し、幅広く意見を聴取、集約することで、その後のプログラム改善、実証・研究の質向上に活かす。また、行政（京都市）と連携し、本事業による成果を広く周知させるため、京都府・京都市等の地域社会の課題解決につなげるための地域社会に向けた公開講座などの研修会の企画についても行っていく。

※カリキュラム検討委員会、事業評価委員会については外部委員、内部委員で構成し、特に外部委員より企業の現場で必要とされる実践的且つ専門的な知識・技術や社会人基礎力などについて意見・提言を得るとともに、さらに踏み込んだ形で、教育活動の基本方針についても企業の意見を求め、その内容をまとめた議事録をメンバー全員で共有し、教育課程の編成や教育の方針について、委員会で得た意見を反映させ、改善に努める。

1. 3－全体スケジュール（令和2年度）

本プロジェクトは、Society5.0時代の調理師に必要なスキルを体系的に整理し、短期間で学び直しを実現する職業教育プログラムの開発及びそれらの実証実験である。令和2年度については、令和3年度以降の実証実験に向けた課題の整理、自治体や事業所の課題の抽出に特に注力し、事業を運営した。

①会議体について

- ・事業運営委員会の開催
- ・カリキュラム検討委員会の開催

②プログラムについて

- ・各地域の先端的な取り組みに関するヒアリング・インタビューの実施
- ・オンライン教材のプロトタイプ開発（和食・日本料理分野のリカレント教育の実現に必要な人材養成のためオンライン教材としての動画教材を制作）

1. 4－協力機関（令和4年度）

（1）教育機関

名称	役割等	都道府県名
1 学校法人大和学園 京都調理師専門学校	事業運営全般、教育プログラム開発、実証主管	京都府
2 学校法人大和学園 大和学園ホスピタリティ産業振興センター	教育カリキュラム開発	京都府
3 京都大学経営管理大学院	外部評価	京都府

（2）企業・団体

名称	役割等	都道府県名
1 株式会社平八茶屋	教育プログラム開発	京都府
2 株式会社木乃婦	教育プログラム開発	京都府
3 株式会社熊彦	教育プログラム開発	京都府
4 株式会社辰馬コーポレーション	教育プログラム開発	京都府

（3）行政機関

名称	役割等	都道府県名
1 京都市産業観光局	外部評価	京都府

1. 5－メンバー一覧【敬称略】

田中 幹人	学校法人大和学園	副理事長（京都調理師専門学校校長）
北條 嘉久	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 校長代行
仲田 雅博	学校法人大和学園	理事・ホスピタリティ産業振興センター長、
宗川 裕志	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科学科長
今西 好治	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 調理師科夜間部 学科長
角 嘉久	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 調理師科 学科長
中川 佳	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 イタリア料理・フランス料理上級科 学科長
住友 文	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 教務部 部長
安部 典子	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 教務部 主任
上田 恭平	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 教務部 主任
河北 茉奈	学校法人大和学園	京都調理師専門学校 教務部
園部 晋吾	株式会社平八茶屋	代表取締役社長
栗栖 基	株式会社熊彦	代表取締役
高橋 拓児	株式会社木乃婦	代表取締役
辰馬 雅子	株式会社辰馬コーポレーション	代表取締役
前川 佳一	京都大学経営管理大学院	特定教授
山本 洋平	京都市産業観光局産業企画室	食の京都推進課長

2. 事業成果について

2. 1 一会議体について

一カリキュラム検討委員会&事業評価委員会

日 時： 2021年9月13日(月) 11時20分～12時30分

会 場： 大和学園太秦キャンパス 京都調理師専門学校 4階会議室・402教室
(オンラインWeb会議と併用)

出席者： 委員

<カリキュラム検討委員>

園部 晋吾 様 (株式会社平八茶屋 代表取締役社長)

栗栖 基 様 (株式会社熊彦 代表取締役)

高橋 拓児 様 (株式会社木乃婦 代表取締役)

辰馬 雅子 様 (株式会社辰馬コーポレーション 代表取締役)

<外部評価委員>

前川 佳一 様 (京都大学経営管理大学院 特定教授)

山本 洋平 様 (京都市産業観光局産業企画室 食の京都推進課長)

<学校法人大和学園>

田中 幹人 (学校法人大和学園 副理事長、京都調理師専門学校 校長)

仲田 雅博 (学校法人大和学園 理事/大和学園ホスピタリティ産業振興センター長)

北條 嘉久 (京都調理師専門学校 校長代行)

宗川 裕志 (京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科学科長)

中川 佳 (京都調理師専門学校 イタリア料理・フランス料理上級科学科長)

角 嘉久 (京都調理師専門学校 調理師科学科長)

今西 好治 (京都調理師専門学校 調理師科夜間部学科長)

住友 文 (京都調理師専門学校 教務部部長)

安部 典子 (京都調理師専門学校 教務部主任)

上田 恭平 (京都調理師専門学校 教務部主任)

河北 茉奈 (京都調理師専門学校 教務部部員)

議事：

I. 令和3年度の取り組みについて

II. 各企業における人材育成の課題について

ポイント

- ・調理五法、衛生管理、食文化関連科目、POST コロナを見据えた飲食経営、京都の歴史文化、人間教育、和食・日本料理基礎実習、和食・日本料理応用実習等のコンテンツを作成
- ・それぞれの分野で活躍されている方からお話を聞く特別のオンラインコンテンツを制作
- ・調理師学校は料理人としての担い手の育成が必要であるが、食文化を伝えていくことも大切

委員の意見（抜粋）

- ・調理関連産業の活性化を図っていく中でオンラインコンテンツを活用することは非常に有意義な取り組みではないか
- ・調理業界には中小企業が多い中で、中小企業の従業員がこのようなプログラムに参加できるとより調理知識や調理技術を高められるのではないか
- ・伝統産業（和食に繋がる清水焼等）や市場の役割等のコンテンツを取り入れても良いのではないか



<会議の様子>

2. 2-オンラインコンテンツ制作について

—京都の食文化を学ぶりレー講義コンテンツ制作

昨年度は、和食・日本料理の基本的な技術を様々な角度から手元を撮影する動画を制作し、今回の「会席料理を形作る 和食・日本料理の調理五法」の考え方に基づくオンライン動画コンテンツを作成した。

本年度は、カリキュラム検討委員会からも期待が大きいりレー特別講義、和食と関係の深い和菓子そして和食の理解を深めるための教材動画を制作し、食文化への多角的アプローチについて食文化を中心として多種多様な業界の有識者の成功体験、ベストプラクティス、仕事に対する心構えや業界・食文化等への想いを学べるオンラインコンテンツの実現に向けて尽力した。

【(参考) 2020 年度作成コンテンツ (以下の要素から合計 30 本を作成)】

生食 (野菜の切り方、魚の下ろし方、平造り、へぎ造り、薄造り)

煮る (だし汁の引き方、野菜の調理、動物性の調理、吸物・汁物)

焼く (塩焼き、照り焼き、幽庵焼き、西京焼き、まながつお、くわ焼き、鶏、だし巻き卵、オープン焼き)

蒸す (茶碗蒸し、玉子豆腐、酒蒸し、蛤・鯛、蕪蒸し、道明寺蒸し)

揚げる (素揚げ・唐揚げ・衣揚げ・天ぷら)

盛りつけ (杉盛り、平盛り、重ね盛り、寄せ盛り、散らし盛り)

【(参考) 2021 年度作成コンテンツ (和菓子 5 本)】 ①春 (桜)、②夏 (金魚)、

③秋 (紅葉)、④冬 (椿)、⑤花街

【(参考) 2021 年度作成コンテンツ (和食 6 本)】 ①点心、②箱寿司、③棒寿

司、④握り寿司、⑤炊飯⑥太巻き

【(参考) 2021 年度作成コンテンツ (合計 44 本を作成)】

科目名	氏名	所属	役職
文化科目	土井 茂桂子	大阪学院大学	短期大学部准教授
文化科目	山下 裕司	京都調理師専門学校	
文化科目	桑原 櫻子	桑原専慶流	副家元
文化科目	山田 洋平	株式会社 山田松香木店	代表取締役社長
文化科目	安田 益弘	株式会社 祇園辻利	社長室長
文化科目	下出祐太郎	下出蒔絵司所	
和食	熊倉 功夫	MIHO MUSEUM	館長
和食	伏木 亨	甲子園大学	副学長
和食	上田 純一	京都府立大学	名誉教授
和食	佐藤 洋一郎	京都府立大学	文学部
和食	原田 信男	国士舘大学	名誉教授
和食	奥村 彪生	奥村彪生料理スタジオ	主宰
和食	高橋 英一	南禅寺 瓢亭	会長
和食	村田 吉弘	菊乃井	代表取締役 社長
和食	栗栖 正博	株式会社 たん熊北店	代表取締役 社長
和食	高橋 拓児	株式会社 木乃婦	代表取締役 社長
和食	辻 雅光	中村楼	代表取締役
和食	中東 久雄	草喰 なかひがし	御主人
和食	奥井 隆	株式会社奥井海生堂	代表取締役社長
和食	小西 将清	有限会社 萬亀楼	代表取締役
和食	杉本 節子	公益財団法人 奈良屋記念杉本家保存会	事務局長
和食	石割 照久	株式会社 嶋石	代表取締役 社長
和食	本藤 靖	宮津湾とり貝育成組合本藤水産 京都府漁協宮津支所	会長 漁師
和食	小田 一彦	公益社団法人 京のふるさと産品協会	理事長
和食	増田 徳兵衛	株式会社 増田徳兵衛商店	代表取締役社長

京都の歴史・文化	細井 俊介	KBS 京都	代表取締役 社長
京都の歴史・文化	宗田 好史	京都府立大学	文学部 教授
京都の歴史・文化	太田 達	株式会社 老松 立命館大学 食マネジメント学部	代表取締役 教授
宗教と食	松山 大耕	妙心寺 退蔵院	副住職
京都の歴史・文化	森 義治	株式会社 もり	代表取締役
京都の歴史・文化	杉浦 京子	祇園 一力亭	女将
京都の歴史・文化	井上 八千代	京舞井上流五世家元	
文化科目	岸 さくら	ハウス食品株式会社開発研究所	
文化科目	仲田 雅博	京都調理師専門学校	
文化科目	牧野 浩和	マキノンチ 「Makinonci」	オーナーシェフ
POST コロナを見据えた飲食経営	磯橋 輝彦	嵐山辨慶	代表取締役社長
POST コロナを見据えた飲食経営	田中 良典	京料理 とりよね	代表取締役
POST コロナを見据えた飲食経営	園部 晋吾	株式会社 平八茶屋	代表取締役社長
POST コロナを見据えた飲食経営	栗栖 基	株式会社 熊彦	代表取締役

POST コロナを見据えた飲食経営	竹中 徹男	京料理 清和荘	代表取締役
-------------------	-------	---------	-------

2. 3 - 先行事例調査について

本事業では、令和2年度・令和3年度ともに Society5.0 を見据えて、AI や IT を取り入れ或いはデジタルトランスフォーメーションを推進し、従業員の労働生産性の向上や、経営の効率化を行っている先進的な自治体や企業を訪問、視察し、ヒアリング調査を行う。本年度は2度にわたる新型コロナウイルス感染症対策としての政府による緊急事態宣言が発出される等の影響で、当初計画していた先行事例調査の予定を大幅に変更し、調査対象として、石川県金沢市の取り組みを中心に視察を行った。

【金沢大地】

日時	2021年9月2日(木) 10:00~11:00
場所	学校法人大和学園京都調理師専門学校⇄金沢大地(オンライン)
出席者	中川佳: フランス料理上級科、イタリア料理上級科学科長

多くの教育機関にて講演や講義を行っており、産学連携に力を入れている。

- ・金沢工業大学「アントレプレナーシップ」講義シリーズ(2013-2018)
1000年産業をめざして ~農業での起業と六次産業化の仕組み作り~
- ・いしかわ就職・定住総合サポートセンター「ジョブカフェ石川」
県内の中学校・高等学校の職業意識啓発・キャリア教育支援メニューを提供する「トップが語る石川の産業の魅力(社長講話)」さらに、除草ロボットを活用しAIに学習させる取り組みを行っている。

一 所感

有機農業に携わる立場としての今後の担い手としてどうあるべきかという思想・哲学を根底に広く世界に有機農業の担い手を増やし、社会に貢献していくという井村社長の思いがすごく詰まった取り組みが展開されている企業だと感じた。特に社会貢献としての考え方はSDGsの活動以前より金沢大地様には哲学として根付いており、理念である「1000年産業を目指して」がその根拠となるものだと実感した。また、先端技術を取り入れた取り組みにも着手されており、人が関わる農業の新たな可能性についても積極的に行動されている。さらに観光名所として地域活性化を目指すという視点ではなく、その地域の気候や風土を上手く活用した農作物が豊富に作られ、それらをより有効に無駄なく消

費者の手に渡っていくかという視点を最大限に活かし、それらに関わる企業がその地で発展していくことで、移住者が増え本当の地域活性化に繋がっていくという考え方が実践されている。金沢大地様の企業としての取り組みはまさしく「地域産業中核的人材養成事業」の模範となっており。調理師を輩出する本校としても、当該企業様のような様々な工夫をされている企業と連携して新たな教育を発展させていくことが重要である。

【レストラン MAKINONCI】

日時	2022年1月19日(水) 11:30~2022年1月19日(水) 16時00分
場所	レストラン MAKINONCI (〒920-0816 石川県金沢市山の上町 25-18)
出席者	中川 佳 (京都調理師専門学校 フランス料理上級科、イタリア料理上級科 学科長) 上田 恭平 (京都調理師専門学校 教務部)

一 所感

日本全国から金沢へ食事に来ていただく意味を牧野氏自身が模索し、料理だけでなく、食材や器、店の内装、料理提供の在り方など、幅広い視点で地域を一体として取り入れたレストラン作りに取り組んでおられた。器に関しては、金沢卯辰山工芸工房に通っている学生が作る器を購入し、学生の作品を広く広報するなど、人材育成の手助けもされていた。今後、飲食店の在り方が、大きく変化を遂げていくと予測される中で、調理師養成施設の教育内容として良い取り組みにつながる機会となった。

< 視察風景 >



【ぶどうの木】

日時	2022年1月20日(木) 11:00~2022年1月20日(木) 13:00
場所	ぶどうの木(〒920-0171 石川県金沢市岩出町ハ50-1)
出席者	中川 佳 (京都調理師専門学校 フランス料理上級科、イタリア料理上級科 学科長) 上田 恭平 (京都調理師専門学校 教務部)

一 所 感

ぶどう農家として、ぶどうの生産のみならず、生産、加工、販売という行程の中で、できることを実現化していき、関わる多くの地域の方々からの意見や要望を取り入れ、地域に密着した事業拡大をされていた。食品加工を担う中では、菓子などの切り端などの廃棄を削減するために「Hazico」ブランドを立ち上げ、廃棄部分をアイスクリームに混ぜ込んだり、菓子生地を再加工することで廃棄削減に取り組んでおられた。現在は再生のみならず、如何に歩留まり率の高い生産に取り組むかに視点をおいておられる。今後の飲食業界における食品廃棄削減において非常に有効な取り組みをされている。



3. 実証実験

本年度作成した動画コンテンツについて、2022年2月1日～11日の期間限定で、調理師や調理業務に従事する社会人層に対して、テストマーケティングを兼ねた実証実験を行った。以下は受講者の実際の声を抜粋した結果である。受講者に対して、印象に残ったコンテンツを一つ選んでいただいた。

なお、インタビュー対象によって「今後のプログラムへの期待」についてもヒアリングを行った。



※動画イメージ

—20代男性A

【印象に残ったコンテンツ：米と和食 米はなぜ日本人の主食になったのか】

日本の食文化において米が密接に関わってきたことがよくわかるコンテンツだと感じました。日本に伝来し、稲作が全域に広まり経済的、政治的に大きな影響を与えてきたおかげで現代の日本食が存在する。時代とともに稲作も進化し、それに付随して他の技術も成長してきた。

酒、醤油、みそなどの日本食では欠かせない調味料も元をたどると米から作られている。また、日本の米作りが水質をつくり、良い水質の海でおいしい魚が採れる。その仕組みが日本の食生活の基盤になっていることを知ることが調理師にとって大切であると思いました。現代において直接、米を食べる人が減ったとしても加工品にして消費する方法を生み出すことか調理師の役目だと思いました。今後、米がどの様に日本の食文化に影響するかをもっと詳しく聞きたいと思いました。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

社会人になってから米にフォーカスして自分で歴史、今後の与える影響を調べることが難しいため、一時間の映像でここまで解説してもらえるのはありがたいと感じた。

—30代女性B

【印象に残ったコンテンツ：現在の流通と食材購入の知識を学ぶ】

これから調理師になる方、ホテルなど大手企業で発注業務に携わる機会がなかった方、起業を考えている方が対象の動画コンテンツだという印象を受けました。日々使用する食材のルーツを学ぶことで、これまでの考え方、使い方（食材ロス軽減）にも影響があると思います。レストランで勤務しているため、週に3.4回は市場へ足を運び実際に食材の目利きをし、業者との日々のやり取りで信頼関係を構築することで、良い食材を良き価格で購入することができていたことを実感いたしました。自身が学び直す視点で見ると、旬や保存方法について、常に食材と向き合ってはおりますが、古き良き情報を重んじるべき内容と、昔の情報に固執せず、新しく更新し見直す情報を見極め、常にアンテナを張ることが必要だと感じました。

—30代女性C

【印象に残ったコンテンツ：お茶の歴史とお茶の美味しい出し方、頂き方】

今回の動画を視聴し、祇園辻利の商品に対するこだわりや（パッケージや、ペットボトルは使用しないなど）、お茶に対する思い入れは、消費者に確りと伝わっていると感じました。動画を視聴し、純粹にお茶を美味しくいただきたいなという気持ちと、どのように料理に合わせようかなという意欲が沸きました。調理師として「美味しい」ものを作るのは当たり前で、付加価値をどのようにつけるのかが重要視されている中、今回の動画にもございました、お茶に含まれる「栄養」や「殺菌」の効果を学ぶことは、調理に加えることができるエッセンスになると感じました。お茶の歴史をたどること、生産の過程を知ること、正しい抽出方法を学ぶことは、食材の良さを最大限に引き出し、うわべだけではなく、より深いところで料理と合わせることができる知識になると思います。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

学び直しのプログラムを視聴することで、直接関係のないことだと思い追及しなかったことに興味を持ち、これまで使用したことのない食材を使うことや、関わりのなかった企業と積極的につながりを持つことが大きな和となり、様々な産業の発展につながればと思います。

—30代男性D

【印象に残ったコンテンツ：京都が日本の食文化を創り出した理由】

こちらのコンテンツを視聴することにより、日本の食文化の特性やユネスコ無

形文化遺産に登録された経緯について詳しく学ぶことが出来ました。また、正月や花見など伝統行事の在り方や歴史についての理解も深まりました。話の内容のボリュームが豊富で飽きずに視聴することができ、食や料理に関する知識が身につく講義になっていると思いました。しかし、動画を見終わった後にもう一度視聴したい箇所を探すのが大変だと感じるので題目を細分化し講義の目次を作るとより学びやすくなるのかなと思いました。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

時間がある時にたくさん単位を取得しておきたいといった方が出てくると思います。オンラインで授業を行うのであれば、最低ラインの課題提出期間（現在の座学であれば2週間に1度提出）を設けるが、希望者には複数コンテンツの配信を行い、受講者の学ぶ時間、量、速度の自由化が出来れば良いと思いました。

—30代男性E

【印象に残ったコンテンツ：茶懐石料理の本質】

こちらのコンテンツを視聴することにより懐石料理と会席料理の違いについて深く理解することができました。懐石の歴史や、どのような形で現在の懐石料理の形になったのかという経緯についても時系列と共に解説していただいているので、とても分かりやすく聴講できました。また、関西の日本料理にスポットを当て、辻静雄さんと湯木貞一さんとの対談を抜粋されていて、大阪の日本料理と京都の日本料理の違いについても知ることができ、隣り合った地域なのに食文化の違いがあることが分かり面白みを感じました。添付資料が豊富でしたので飽きずに聞いて非常に勉強になりました。

—30代男性F

【印象に残ったコンテンツ：精進料理が京料理に影響した精神と調理法を見る】

コンテンツを拝見し今日の京料理が存在するのは精進料理があったからだと思いました。自身が精進料理という名前は認知していても具体的な内容、歴史までは知りませんでした。料理自体のルーツを学ぶ事で、自身の考え方や今後の料理へのアプローチが変わっていくことを実感しました。また、動画内でおっしゃられていた料理人の技術を認める人、その技術を評価する人がいたからこそ精進料理が出来上がったという点について、現代の料理業界にも通ずる部分だと感じ、とても共感致しました。個々が磨きあい共に技術を高めあうことでより優れた料理人が育つと思いました。今回の動画を拝見し、是非一度精進

料理を食してみたいと思いました。

—30代男性 G

【受講コンテンツ例：米文化と日本料理の原型】

コンテンツを拝見させて頂き、普段日常で食べている日本料理に関して深い歴史があることを学びました。その歴史は日本のみならず中国の文化も取り入れられており他国なくして今日の日本はなかったのだと知りました。ただ異国の文化をすんなりと受け入れられたのかなと疑問に思いました。そこには日本人の思いやり、ホスピタリティ精神が不可欠のかなとも思いました。今後はもっと日本料理の歴史的背景を深掘りし自身が持っている価値観を磨いていきたいです。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

プログラムに期待することは海外の方にもコンテンツを知ってもらえればなと思いました。間違った日本の歴史、文化ではなく正しい情報が拡散されればいいなと思いました。社会人の学びなおしのコンテンツとしてとても意義のあるものだと感じました。

—60代男性 H

【印象に残ったコンテンツ：「京都の都市計画について」日本料理業界と地域経営】

都市計画と法律や行政と街づくりと飲食店(主に日本料理店)のかかわり(今の先斗町や清水、嵐山の景観が勝手にできたのではないことなどの理解も進んだ)。また飲食業の業態や立地の歴史的変遷、流通の意義と重要性和飲食業への影響など、流れに沿った内容で興味が切れることなく最後まで見ることができた。先生の口調や表現方法も非常にわかりやすいのも興味がなくならなかった大きな要因だと感じた。これらにより講義内容の理解も大いに進んだように感じた。

—50代男性 I

【印象に残ったコンテンツ：発酵食品・京の漬物について】

総じて話は面白く興味深いと思いました。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

お話(講義)を分野別に体系づけて、より学びやすく役に立つ(社会にも個人にも)内容とこれを見たい(受講したい)と言うファンが増えることを祈念して

います。

—30代男性J

【印象に残ったコンテンツ：京都のおぼんざい学もったいない文化とは】

私の出身地は京都でも山科であるためか冒頭、杉本先生が台床を紹介されている時会話にあった、「おくどさん」の意味が解らなかった。後で調べると意味を知ることができ、京都の伝統的な呼び名を知るいい機会であったと感じた。逆に「お番菜」が大村しげ氏が広めた言葉であったことを知った時は、とてもおどろいた。この動画では、レジュメが画面に挿入されており、視覚的にも理解しやすい内容であった。動画であるため一時停止ができ、講師の話聞きながら文面を読む煩わしさがなくてよかった。他府県の方がこの動画を視聴することで、京都の古くから存在する食文化とそこに住む人々の生活習慣を学ぶいい教材であると感じた。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

京都の食文化を知り、後世に伝えられる人材が一人でも多く育ってほしい。

—30代男性K

【印象に残ったコンテンツ：京料理の主役である京野菜は、このように作られている】

一般消費者が野菜を購入するのはスーパーなど小売店である。消費者は、食材がどのような過程をとり作られているのか、生産者がどのように考え食卓に届けているのか知る機会が少ないのが現状である。この動画を視聴することで、実際の栽培方法や生産者の考え方を知ることができ、とても勉強になった。

また、石割先生のように少量を多品種栽培されている方がいることを知り、生産者の世界は奥が深いと感じた。特に、種の形や苗の姿を見ることができたのはとても新鮮であった。美味しい料理は、優れた素材がなければ成り立たない。この動画を視聴することで、素材の大切さを再認識することができた。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

生産者が素材をどれだけ大切に考えているかを理解し、食品ロスをなくすよう努力できる人材が育ってほしい。

—30代女性L

【印象に残ったコンテンツ：和食文化の成立と展開】

調理師専門学校を卒業した調理師であれば、学生のときの授業で学習してい

る内容であるが、その時に理解したつもりであっても、調理師としての社会人経験を経て再び学ぼうと思ったときに、精進料理、本膳料理、懐石料理、会席料理それぞれの特徴と和食文化の成り立ちがより深く理解できる内容であった。禅宗とともに中国から精進料理が伝わり、調理技術が発展し、本膳料理という日本料理の形式が確立した。江戸時代になると料理屋が発達し料理本も刊行され大食い大会のような遊びの部分が出てきて食を楽しむようになることがよく分かった。

—30代女性 M

【印象に残ったコンテンツ：南禅寺瓢亭の料理の考え方】

瓢亭の茶室の様子を見ることができ、とても興味深かった。広間の一人用の掘り炬燵では、正座をしている人と同じ高さになる工夫が素晴らしいと思った。マグロ節を使った出汁や複数の柑橘類を使用した酢物など、新たなおいしさを探求されていた。15代が考案したトマト醤油も、トマトのグルタミン酸と鯛のイノシン酸の相乗効果を考えて作られており、調理科学の重要性が再認識できた。また、瓢亭という伝統からは逸脱しないように、でも革新はしていく当代の料理に真摯に取り組んでおられる姿勢が伝わってきた。料理人として心構えや人に不快感を与えない清潔な身だしなみ、挨拶や返事といった基本的な事が大切であると再認識できる内容であった。

【今後の学び直しプログラムへの期待について】

学生時代とは違った視点で学ぶことができるので、社会人の学びなおしはとても有意義だと感じた。

—50代男性 N

【印象に残ったコンテンツ：体が喜ぶ理想の食事】

農家の方が自然に感謝しながら心を込めて極力無農薬で育てた野菜等を、料理人がその気持ちをしっかりと汲み取り手間暇惜しまず料理を作り提供するという事が理想だが、現在は農薬を使用し、機械等を使用し時間短縮し、添加物を使用し調理する事で、美味しさが半減し、また体にも余り良い影響を与えない事が多々ある。もっと食材に対して気を使い、旬を意識し、農家さんが一生懸命に作られた生きた野菜等を食する事が大事である。人はもっと命あるもの、あったものを食している意味を理解しその全てを育む地球環境に対してもっと目を向けるべきである。

—50代男性O

【印象に残ったコンテンツ：京料理を支える昆布の文化とその流通】

昆布の流通は、北前船を使用して海上交通が盛んになった江戸時代といわれている。昆布は北海道近海でしか取れず、その産地によって味や香りが異なり用途も違う。昆布はそれぞれの産地で水揚げされ天日干しされる乾燥作業がとても大事で、この工程で品質が左右される。そして各地へ運ばれ保存するための専用の蔵で数年熟成される。今回の店舗では外気の影響を受けないように厚い壁の蔵で保存され、更に年度別、産地別で分けられ熟成される。この熟成度合いによっても味が変わる。その年によって昆布の出来の善し悪しがでる為である。日本でしか取れない昆布（食材）を使用し、その旨味を生かした日本独自の料理文化を生み出す昆布は、日本料理には欠かせないものだと感じた。

—30代女性P

【印象に残ったコンテンツ：京料理を支える昆布の文化とその流通】

最近、洗濯用柔軟剤や消臭剤などで、香り競争が激しいように思う。香りの成分は合成したものが多く、自ずと柔軟剤などに使用されている香料は合成香料であることは容易に想像がつく。本来香料は香木が発祥で、木が自然に腐敗・熟成する過程で作られるもののため、希少価値が大変高いものであることを知った。香料で有名なムスクの香りは、本来は麝香鹿の臓器の香りだそうで、現在たくさんの方が好む香りであることを考えるとその汎用性に驚いた。入り口にお香が置かれているお店がある。お香は香りによって、安心感を与えるものがある（安息香など）。香りの食への心理的影響についても知りたくなった。

—30代女性Q

【印象に残ったコンテンツ：漆器の歴史と特徴】

私自身、現在お気に入りの食器というものが特にない。漆器は、お味噌汁に使用するお椀やおせち料理のお重くらいであり馴染みがない。10年かけて育てた1本の漆の木を使って、やっとのことで牛乳瓶1本分の漆を採取すること、そしてその漆を使用して、歳月をかけて漆器や蒔絵を完成させることは、私にとっては無意味であるように感じた。しかし、歴史と漆との関係を学習し、さらには食品衛生法上で塗料として認められているものは、漆とウレタンしかないを知り、日本における漆の存在価値を理解した。ウレタンの食器は大量に生産され、大量に廃棄されている。一方、漆器は職人が年月をかけて作られるため、愛着も沸き料理の味をも引き立たせる。一生モノのお味噌汁茶碗を探しに行きたくなった。

—20代男性 R

【印象に残ったコンテンツ：京野菜ブランドについて】

料理人でお店を新しく立てるなど、自身を「ブランディング」していくと仮定して、人や地域団体などのコミュニティの大切さ、新しいことへの挑戦として、様々な角度から背景を考察して紐解いていくことが大切であると感じました。すべて「人と人との繋がり」が関係しているので、個人として考えるのではなく、自身が行動を起こすことによってどのような人にどのようなことが起こるのか、また、その行動を起こす際に必要なことを徹底的に調べることが重要であると感じました。別視点として、メニュー考案の際に、間違えた記載を行わないようにしっかりと食材について勉強することも重要であると感じました。

—20代男性 S

【印象に残ったコンテンツ：お酒と料理の関係】

料理人として、お酒と料理の関係は非常に重用であることは理解しているが、なかなか自分では勉強ができない奥深いところまで学べる大変有用な動画であったと感じます。料理とお酒のマリアージュに関しても、ワインとのマリアージュは料理とお酒の良さを引き出しあうものであること。日本酒とのペアリングはどの料理とも合わせることに優れ、邪魔せずに上品に余韻を消していくこと。など、それぞれ料理と合わせて楽しむことについては変わらないが、料理とお酒の合わせ方次第で表現が幾通りもあると学ぶことが出来ました。また、人間の五感にも触れられており、味覚より嗅覚の方が優れているなど理論的に学ぶこともできたので大変良かったと感じます。

4. まとめ

2年間という短期間ではあるものの、Society5.0時代を生き抜くための調理師を養成する独自プログラムを開発するためのアンケート調査による課題の確認、外部委員との意見交換、そして先行事例調査としての視察等、今後に向けて確実に活用できる一定のインプットを得られた。

今後は、本事業で得た知見等を活かし、具体的な社会人の学び直しプログラムを開発し、「忙しくて学び直しが出来ない」とされる調理業界の人材育成に少しでも貢献できればと思う所存である。

以上

<成果報告書>

本報告書は、文部科学省の教育政策推進事業委託費による委託事業として、《学校法人大和学園 京都調理師専門学校》が実施した令和3年度「専修学校による地域産業中核的人材養成事業」の成果をとりまとめたものです。