

## 第13回 教育課程編成委員会 議事録

日 時: 令和5年9月28日(木) 16時00分～17時00分

場 所: 新潟調理師専門学校 ボーノ

出席者

### 【外部委員】

佐藤 衛 (一般社団法人 新潟県調理師会会長)  
豊嶋 隆史 (一般社団法人 全日本司厨士協会新潟県本部会長)  
(万代シルバーホテル 総料理長)  
丸山 博司 (公益社団法人 日本中国料理協会新潟県支部長)  
(龍園 代表取締役)  
川上 啓介 (ルーテシア オーナーシェフ)  
山田 文子 (網川原保育園 理事長)  
土屋 正之 (ANA クラウンプラザホテル 料飲部長)

敬称略

### 【学校委員】

吉田 和弘 (学校長)  
吉田 奈美 (副校長)  
堀越 賢一 (西洋料理主任兼調理実習部長)  
渡辺 篤 (中国料理主任)  
仁科 誉広 (日本料理主任)  
高橋 恭子 (カフェスイーツ主任)  
高山 敦 (レストランサービス主任兼就職指導部部長)  
小林 直子 (集団給食主任)  
木村 雅恵 (教務部兼管理栄養士)  
三國 由美子 (管理栄養士)

### 【事務局】

吉田 剛之 (事務局長)  
菊池 鮎子 (事務局員)

## 1. 開会の挨拶／学校長

本日は「生徒の自主性を育む」というテーマに基づいた各実習での取り組みの報告を行う。生徒から自発的・能動的にどう動いてもらえるのか、に対して、どういう教育をすれば自主性を育てられるのか、本日は意見を交わして頂きたい。

## 2. 令和5年度就職状況／高山 敦

・今年度の就職希望者は61名であり、そのうち県外希望者は10名と少なかった。しかし、県外ホテルの求人数は大幅に増加している状況である。

・6月より「キャリアマップ\*」の導入により、莫大な求人数の増加に繋がった。しかし、現状は紙媒体の求人が大多数を占めており、来年度以降にアプリへの移行はより一層加速し、需要が高まる予想。

・分野別内定状況は、就職希望者61名中、内定者25名(内定率40.9%)と昨年(同時期)よりも下回っている。要因としては「①県内ホテルの募集活動が例年度より遅く始まったこと」「②夏休み中に採用試験を終える企業が少なかったこと」が挙げられる。

・就職活動が他人事のような生徒が多く、自発的な動きは見られない。クラス単位等で求人を紹介しても反応が鈍く、個別で声掛けをしなくてはならない。

キャリアマップ\*:全卒業該当生徒が各自の端末で自由に求人情報を閲覧可能な就職アプリ

## 3. 令和5年度実習教育進捗状況報告

### 【西洋料理／堀越 賢一】

#### 1年生前期

・『器材や特殊素材の説明』『計量の大切さ』『基本のブイヨンやソース等の説明』『温度帯での味・触感・香りの変化』『食中毒や感染症による事故について(実例をもとに)』を指導した。

#### 1年生後期

・卒業後に社会活動に役立たせることのできる実技の基礎を中心に指導していきたい。そのためにもいかに料理に興味を持たせることができるのかが重要である。

#### 2年生前期

・『1年目の復習、基本技術の確認および知識の勉強』『焼く・煮る・蒸す・揚げる・茹でる・炒める・焙煎・燻製の他にスチームコンベクションを使用した調理法』『食中毒対策や熟成と腐敗の違い』『計数管理能力』『実践カリキュラムによる自信や自立性を持たせるためのトレーニング』を指導した。

#### 2年生後期

・就職先で即戦力となるような指導を行い、食の社会課題に向き合い対応できるような調理の育成のために校外学習を検討中。卒業してからも様々な進路を選択できるよう、時代に即した環境を創り、実習を通して学ばせていきたい。

## 【中国料理／渡辺 篤】

### 1年生

- ・『中華包丁・中華鍋の扱い方の習得』中国料理特有の乾物・調味料・香辛料や総合的な調理工程』を指導した。
- ・基本の中国料理は手早く仕上がるため、テストの実技課題を授業内に組み入れている。テスト課題を通し、中華鍋やお玉の使い方の習得や中華包丁への恐怖心を取り去ることも目的としている。ポイントは動画等を使用して細かく教え、反復練習により理解と技術の上達・習得を進め、なるべく多くの成功体験をしてもらう。成功体験を通し、自信をつけ、自主性を育む。

### 2年生

- ・『就職後を見据えた中華包丁・中華鍋の扱い方』1年次よりもレベルアップした実習』中国語の調理用語』を指導した。
- ・実習では班構成を毎回変えて生徒達だけで作らせている。理解・技術・準備の不足による失敗はあるが、口を挟まないようにし、生徒達自身で失敗の原因に気付かせ学ばせている。試行錯誤する過程で自立し、自主性が育まれている。また、褒めるということも大切にしている。今年度の中国料理専攻者は5名と少人数のため各々が責任をもって取り組んでくれている。生徒が安心して挑戦や課題に取り組める状況を作ってあげることが自主性を育む第一歩と考えている。

## 【日本料理／仁科 誉広】

### 1年生

- ・『和包丁の取り扱い方、出汁の取り方、材料の扱い方』五味・五法・五色の説明』段取りと衛生管理』の指導を行った。
- ・月に1回、包丁研ぎ・大根の桂むき・鰯の三枚おろしを練習する訓練日を設けている。
- ・中間試験で不合格となった生徒は放課後を使い、習得できるまで毎日補習をする。試験を通し、箸を正しく持てない学生が増えている傾向にあるように感じる。
- ・コロナ禍中は録画によるデモンストレーションにて開催していた寿司授業を今年度は直接指導してもらうことができた。

### 2年生

- ・『1班2人で実習を行い、技術の向上と責任感を持たせる』実践カリキュラム(学生レストラン・食事提供)を通し、料理への興味や魅力、大変さ、達成感を味わってもらう』基本技術の習得(桂むき・鰯の三枚おろし・出し巻き卵)』を指導。
- ・校外研修では、自分の希望するホテル・寿司・割烹等を研修先に選び、就職に繋がる良い研修になった。尚、ほとんどの生徒が2回の研修で就職先を決めている。
- ・授業では常に生徒とのコミュニケーションを大事にしており、特に研修・レストラン実習等では周りを見ながら作業するという気を利かせることの延長として声を掛けている。
- ・残りの半年間を通して、就職後、現場に馴染み、戦力になるような指導をしていきたい。

### 【製菓製パン／高橋 恭子】

- ・『製菓製パン実習・ドリンク実習ともに、基本内容を中心とした授業』『西洋料理選択者とのクロストレーニングにてカフェ向きのメニュー内容の実習』『校内カフェ運営』『校内パン販売』『学生レストラン』『五泉市上下水道局とのコラボ企画「ごせんカフェ」の運営』を指導した。
- ・専攻者8名でケーキ作り、ドリンク作り、サービスを3回の運営で必ず全てを担当できるようにし、各々の得意・不得意を知る機会となったと思う。回数を重ねることにより自分の役割や周りへの声掛けを大事にし、積極的に動いていた。
- ・今年度は、五泉市上下水道局とのコラボ企画で「ごせんカフェ」も運営し、担当作業に責任をもって取り組んでいた。実践的な催しは普段の授業ではできないことなので就職後に役立つ内容になった。
- ・挨拶、返事、身だしなみ、衛生面、片付け、掃除も引き続き指導する。

### 【集団給食／小林 直子】

#### 1年生

- ・包丁等の技術は未熟なため、少人数での大量調理で、献立を見て優先順位をつけた作業を考える力、周りとのコミュニケーション、衛生面の大切さや適切な温度管理を中心に指導。

#### 2年生

- ・実習班を毎回変えて、誰と組んでも同じクオリティの調理が行えるよう訓練しており、スムーズに作業できる力がついた。
- ・計量が遅いという課題があったが、試験を通して「g→kg」への返還が苦手なことが判明し、今後の実習ではその点を計算含め対策していきたい。

### 【レストランサービス／高山 敦】

- ・3級レストランサービス技能検定(国家資格)について、学科試験は受験した10名全員合格。現在、11月の実技試験に向けて対策中。
- ・学生レストランについては例年以上に生徒の自主性を重視して取り組んだ。指示は最小限にとどめ、生徒たちには助言を求められた際にのみアドバイスをする形をとった。
- ・生徒の中から支配人役を1名立て、中心人物としてサービスに臨んだところ、指示を出さずとも生徒同士で相談して作業を進め、指示を出そうとしたことが既に実行されていたという場面も数多くあった。
- ・後期からは学生レストランに1年生も参加するため、1年生は接客サービスへのモチベーションの向上を図ってもらい、2年生には1年生に「教える」という立場から責任感を持った動きができるよう養っていききたい。
- ・今後の学生レストランにおいては、「自主性」をはじめ、就職後に現場で発揮できる「実践力」を向上させ、より一層お客様に喜ばれるサービスを提供するために出来ることを考えて取り組んでもらいたい。

#### 4. 委員からご意見伺い

<佐藤委員>

・調理師会の5名より「①飲食業界の現状」「②現場で生きる自主性を育む教育の在り方」についてアンケートをとったところ、下記のような結果だった。

◆新潟市:冠婚葬祭集宴会複合施設 総料理長

- ① 挙式についてはコロナ前に戻りつつあり、人数も1件あたり70～90名に回復してきた。葬儀は会場飲食が中心で、一部テイクアウトがある状況。
- ② オリジナルの料理を考案させ、チームを組んで仕事を分担して、個人的な役割を果たさせながら生徒がスキルアップするような指導育成を期待している。

◆上越市:旅館 オーナー総料理長

- ① お客が戻り通常営業をするものの、コロナ禍で接客人員を削減した分、求人募集をしても応募がない状況で人手不足が起きている。人手不足で料理提供に時間が有してしまい、ネットに書き込まれて悪い評判が立たないように、料理提供の雰囲気作りに注力している。また、調理従事者の高齢化が進んでいるが、若手の人材確保が進まない。
- ② 先輩調理人の挫折、辛いこと、失敗例、克服例を沢山紹介し、失敗を恐れずに挑戦し、成長するような授業を期待。

◆十日町市:旅館 オーナー料理長

- ① コロナ前の業務よりお客が増えたものの、少人数での利用が多く、大宴会場の使用頻度が落ちたため、利益率が下がってしまっている。効率化を進めたいところだが、人手不足が大きい。
- ② 料理作りに興味を持たせること、行動計画させること、やり続けること、この3点を指導して欲しい。

◆長岡市:ホテル多目的集宴会複合施設 日本料理 料理長

- ① コロナ前を上回るほどにレストランは多忙である。しかし、人手不足により全ての宴会を取り切れていないのが現状。需要があるのに供給が間に合わないもどかしい状況であり、回復率はコロナ前の8割程度。
- ② 個々の尺度を図り柔軟に考える必要があり、難しく厳しくでは NG。できるだけ分かりやすく簡単に伝えなくてはいけない。課題を達成するための目標設定と競わせることにより自主性を伸ばして欲しい。

◆湯沢町:ホテル集宴会複合施設 総料理長

- ① 10名以上の団体客は減っているが、4～6名程度の利用は増え、通常営業の状態である。雇用人員も維持できており、働き方改革の実施に向けた取り組みをしている現状。
- ② 持続的な習慣、知識、技術の習得を経て、協調性や人間性を磨き、心の健康も育成されるような人材の育成に期待している。

#### <丸山委員>

- ・コロナ禍で人員削減が行われ、客足が回復してきた現在では人手が足りなくなっている。
- ・人手不足に伴い、料理の提供が遅れてしまう等の現場の取り組みが大変な現状。
- ・週休2日制が難しい状態であり、アルバイトで回すしかない状態。
- ・料理をただ作るだけではなく、「好きこそもの上手なれ」という気持ちを学校で掻き立てて欲しい。

#### <豊嶋委員>

- ・社員が技能五輪に出場するが、なかなか自分で考えて動けず、最後まで自分でやりきれないところがある。こういうところが若い世代の特徴なのだろうか。
- ・自信をつけさせる、料理の楽しさを伝える、色々なバリエーション、課外授業として生産者を訪ねることは自主性に繋がるだろう。自主性がないと質問できないし、楽しくなくなってしまう。

#### <川上委員>

- ・洋菓子協会の会議で、地方の若手が頑張っている印象を受けた。待遇の良い環境作りが社員にも会社にも大事である。
- ・衛生面については菌が入らないように、というよりも、しっかりと知識を生徒に入れて欲しい。生徒が現場に出た時に、知識で守ることができることがある。カスタマーハラスメントの対策にもなる。

#### <土屋委員>

- ・食材、光熱費と価格の高騰が社会問題になっており、収入面に影響を及ぼす。
- ・宿泊部門は2019年(コロナ禍以前)を上回る客数であり、宴会場等はまだ客足が戻り切っていない状態であるが、深刻なのは人材不足。現状コロナ禍で削減された人員はアルバイトによって補っており、アルバイトの時給が上がっている。
- ・学校でハラスメントについての取り組みや校外研修も必要だろう。

#### <山田委員>

- ・1番に衛生管の徹底。怠ると食中毒が起こる。
- ・複数の献立を短時間で提供するためには職員のチームワークが重要であり、「見て・気付く力」が必要。
- ・コロナ禍は特に集団調理にとっても気を使っていた。
- ・現場ではスチームコンベクションオーブンの使用が必須なので、学校ではしっかり使えるように指導して欲しい。
- ・ハラスメントについての学びの場を設けて欲しい。

#### 5. 閉会のあいさつ／学校長

自主性は考えることであり、そして行動に移せる力である。しかし、まず教えてもらおうとする生徒が多い。学校では、失敗してもいいことを伝え、ちょっとした成功体験を詰ませていき、自信に繋がられるような指導を続けていく必要がある。

以上