

第14回 教育課程編成委員会 議事録

日時：令和6年3月21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：①外部委員 佐藤 衛 一般社団法人 新潟県調理師会会長

山田 文子 網川原保育園 園長

土屋 正之 ANA クラウンプラザホテル 料飲部支配人

(敬称略)

②学校委員 吉田 和弘 (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)

三国 由美子 (管理栄養士)

③事務局 内山 泰子 (事務局員)

議題

1. 開会の挨拶
2. 令和5年度就職状況
3. 令和5年度実習教育進捗状況報告
4. 委員からの意見伺い
5. 閉会の挨拶

1. 開会の挨拶 学校長

去る3月8日に卒業式を無事終え、就職希望者に道がついた。

令和5年度は「学生の自主性を育む」のテーマで委員の方から意見をもらっていた。よくマスコミが日本人の働き方について、熱意のある社員は5%しかいないというアメリカの調査会社の結果を取り上げている。主な原因は上司にあり、部下は口答えせず黙って確実に行えば成功するのが従来のやり方だったが、今後、上司と部下が一緒になってどう結果を出すか、部下をどうやって成長させていくかが上司の仕事であるとのこと。これは学校教育の課題にも通ずる。今後も引き続き生徒が自ら考え希望することを学ぶということ

を学校教育のテーマとして行いたい。各担当が自主性をどう捉えていくか今年度の取り組みについてお聞きいただき、忌憚のない意見を頂戴したい。

2. 令和5年度就職状況報告 高山 敦

①在籍学科別・男女別就職状況一覧

例年にもまして、県内地元志向が強い結果となった。

②就職分野比率一覧

例年と比較して大きく数値が変動している分野はサービス・カフェであり、希望者が増加した。

③分野別就職人数一覧

④有効求人倍率について

県内企業の数値は減少しているが県外企業は大幅に増加し、ここ数年で最高の数値であった。加えて、6月から導入した就職支援アプリ「キャリア・マップ」で寄せられた求人数も多く、アプリの効果を実感している。

⑤主な就職先について

県外の就職者がいない分野が複数あり地元志向がうかがえる。また、初めてご縁をいただいた企業も数社ある。

⑥次年度について

校内企業説明会を今年度以上のペースで開催し企業とのパイプをより太くすること、またより多くの企業訪問を行い新規就職先の開拓に努めたい。

3. 令和5年度実習教育進捗状況報告

[調理実習全体と西洋料理について] 堀越 賢一

[西洋料理] 堀越 賢一

- ・レジメはほとんど変わらない内容である。
- ・生徒たちにはSDGS、プロトコル、貧困および人種など社会状況に合わせた社会貢献ができるよう授業に取り組みたい。
- ・授業は意思の高い生徒に合わせた授業展開を考えたい。
- ・その他配布資料のとおり、ご覧いただきご意見をいただきたい。

[中国料理] 渡辺 篤

- ・中国料理は生徒の人数が少なく、1人1人作業を自分でやらないと課題が終わらないので自主性が育まれた。
- ・2km マルシェではみんなが各々活躍したことから後期での返事や挨拶が変わったように感じる。
- ・次年度は、最近行くことができなかった燕の中国器具メーカーへ行き、より興味を沸かせるような授業を行いたい。
- ・その他配布資料のとおり、ご覧いただきご意見いただきたい。

[日本料理] 仁科 誉広

- ・1・2年生の授業は例年通りすすめた。
- ・調理実習では1年生は1班4人で行うが声掛けをしないと動けない生徒もいるため声掛けをしながら協調性を磨いていきたい。
- ・2年生の調理実習では1班2人で行い責任を持たせ、そしてイベントでは私の指示なく自身で動けるように指導した。
- ・1から10まで言わないと動けない学生が見受けられるので、言わなくてもやれるよう引き続き指導していきたい。

[カフェ・スイーツ] 高橋 恭子

①実習内容について

基本となる内容は変わらず行った。挨拶、返事、身だしなみ、衛生面、後片付け、および掃除についても引き続きしっかり指導していきたい。

②実践について

ごせんカフェを4回実施（五泉市上下水道局からの依頼）し、お陰様でその後行われた学生レストラン、校内カフェ、料理祭では接客が上手にできた。ごせんカフェが大変活かされ、良い経験ができた。

③実習に関して

イベントの仕込みが多く、いきなり作るという感じで訳も分からず言われたまま作っていたところが反省点である。料理祭では数をこなすと段々早く上手に出来るようになったので良かった。次年度はできるだけ沢山のお菓子やパンを作っていきたい。

[集団給食] 小林 直子

- ・1年生の集団調理実習は例年通り行った。前期は大きな調理器具に慣れずどうしたら良いかわからない生徒が多かったが、後期にはチームワークが良くなりコミュニケーションもとれるようになり自主性が出てきた。衛生管理の重要性、適切な温度管理などを中心に指導した。
- ・2年生の実習では昨年同様食事提供の実習を行った。優先順位を考えさせること、また失敗したところは振り返りを行い同じことを繰り返さないことを指導した。
- ・昨年度の秋以降、ニュースで食中毒の報道も多かったため、食中毒に関する知識（特にノロウイルスについて）を再確認するためにも、実習や筆記テストなどでも取り組んだ。
- ・今年度は、料理祭で給食レストランも行った。今まで全クラス対象の食事提供を行った例もあり、当日の調理はスムーズに進めることができ、普段やっていないサービスやデシャップの作業などもコミュニケーションをとりながらできたので良かった。
- ・次年度も挨拶、返事、コミュニケーションおよび衛生管理の徹底などを指導していきたい。

[レストランサービス] 高山 敦

- ・2年生が全員受験する3級レストランサービス技能検定について、当校の実技試験合格率は60%。全国の学生の平均は83%であった。
- ・学生レストランのサービス実践について、どうしたらより一層お客様に喜んでいただけるかを考えるプラスアルファのサービスを心がけて取り組んでいる。また、従来2年生主体で1年生サポートという傾向が強かったが、今年度は1年生の担当人数の比率を過去最高に引き上げ、自ら判断して自主的に動かざるを得ない体制で臨んだ。その結果、自分たちが中心でやり遂げたという達成感をはじめ、サービスの大切さとやりがいを学んでもらえたと思う。
- ・次年度こそはレストランサービス技能士検定の合格率100%を実現させたい。
- ・全国の学科試験合格率87%のところ、当校では2年連続学科試験100%合格を実現しているため、学科試験に全員合格させるノウハウは確立できたと思われる。次年度は実技試験合格に向け効率的な指導方法、練習方法を精査して取り組んでいきたい。また、有資格者の卒業生にアドバイスをもらうなど対応を強化していきたいと考えている。
- ・学生レストランにおいては、より一層生徒達に考えさえ、実行していく環境を整え「自主性」を育むことはもちろん臨機応変に対応できる「判断力」と「対応力」を身につけて欲しいと考える。

4. 委員からご意見伺い

(佐藤委員)

- ・卒業式では先生方の献身的な指導育成がうかがえた。引き続き、社会人そして調理師としての倫理と道徳を備え、人生を力強く生き抜く力を養えるよう指導をお願いしたい。
- ・少子高齢化が顕著になり、環境が厳しくなるばかりだが新潟駅の改修や上所駅の新設工事が始まり、格段に利便性が良くなると思われる。調理師として必要な知識、理論を身に付け社会に必要とされる人材を養成していただきたい。
- ・就職にあたっては単に労働力としての求人は避けていただきたい。
- ・「1. 飲食業界の現状」および「2. 現場で生きる自主性を育む教育の在り方」について県内各地の現役の料理長およびオーナー料理長から所感をいただいたので参考意見として述べさせていただく。

(新潟市の冠婚葬祭施設 総料理長)

1. 調理員も時間外労働の上限規制により人手不足が深刻化しているため、テクノロジーを活用した業務の自動化が有効と考える。人材の確保や生産性向上などの対策を検討していくことが重要である。
2. 調理技術の向上に向けた意識づけや食材のロス、無駄を軽減する調理方法を引き出せるような人材の指導育成をお願いしたい。

(新潟市の冠婚および集宴会総合施設 総料理長)

1. 婚礼、集宴会の件数は増えている。物価上昇にともない宴会の単価もアップしている。若い料理人が定着せず調理場の平均年齢が高齢化している。
2. 調理に関する業務に対し常に行動が上向くように、取り組みとして1日・1ヶ月・1年の目標をもって意志行動ができる人材育成をお願いしたい。

(下越地区温泉旅館施設 料理長)

1. 温泉旅館、リピーター客に地域の特色ある飲食を提供し通常営業している。調理人の高齢化が進み、人手不足である。また技術の継承者不足でもある。
2. 調理人として活躍するためには地道な修行が必要なため、忍耐力・我慢強さ・チャレンジ精神を踏まえた人材育成をしていただきたい。

(長岡市のホテルの日本料理 料理長)

1. ホテルは活発に営業しているが、人員不足が続いている。コロナ禍での人員流出が尾を引いて人材確保に苦戦している。
2. 個々を尊重し1人1人に寄り添い、時には厳しく社会に必要とされる人材育成をお願いしたい。また、最近の傾向で心の弱い若者が多いため、心身ともにたくましい人材の養成にも力を注いでいただきたい。

(上越の宿泊施設 オーナー料理長)

1. 人手不足から外国人スタッフの採用、働き方改革からお客様の数を制限しながら営業している印象である。
2. 個別の感性を活かした料理やサービス提供ができるよう、調理の基本作業をしっかりと学習させた人材育成をお願いする。

(十日町の宿泊施設 オーナー料理長)

1. 地域密着型で経営しており、地元の顧客が減少している。この地域で経営していくため宿泊業の他に通信販売、観光客の昼食処なども行ったりしている。
2. 経験、交流、挑戦をしていく環境を作り、講師も一緒に学んでいくことが理想である。調理人として食材の生産者、畜産、漁業、調理器具および歴史などの知識も深めていく必要がある。また web などで専門的な調理技能なども閲覧でき向上心があればいくらかでも学べる。指導するにあたり生徒個々のレベルを把握し、特性を伸ばすことなどにより育まれると思われる。

(魚沼地区のホテル 総料理長)

1. 料理を楽しむ観光客で増加傾向だが、多くの飲食店が直面している課題として光熱費、物流などのコスト高がある。
2. 適切な指導やフェードバックを通じて自主性や感性を引き出し、魅力ある人材の育成をお願いしたい。

(土屋委員)

- ・有効求人倍率が上がっていることは業界にとってもいいことだ。
- ・受け入れ側が働き方の改善やライフワークバランスが取れるような職場環境などを推進していかないと続かないと思っている。
- ・会社全体でグループホテルの研修や資格取得の支援など活発に行い社員のスキルやモチベーションを上げていくことに取り組んでいる。
- ・報告を聞いていると先生方と同じ悩みを抱えており、スキルの差があるのでどのように対応するか悩んでいる。

- ・ 郊外実習やイベントなどで成功体験を作っていくことが学生たちのモチベーションアップ、目標設定に繋がると思われる。

(土屋委員)

- ・ 就職先について県外の求人が多いが県内志向が高まっている要因は何か。

(高山)

- ・ 今期に関しては例年以上に地元志向が強かった。求人は県外の求人がはるかに多いが、地元志向が強い生徒が多い年であった。

(土屋委員)

- ・ プロを目指すなら東京に行った方が一流のホテルがあるが、変わってきたと感じる。

(高山)

- ・ 県外の場合、寮を持っている企業や寮の家賃が格安の企業へ希望が集まる。

(土屋委員)

- ・ 私どものホテルの現状は元旦の地震の影響で2月中旬まではかなり厳しかったが3月はお客様が戻ってきている。中にはコロナ前まで戻っているレストランもある。レストランの定休日を設けたりしていたが、社員の働く環境などを考えしばらくは定休日続けている。

(山田委員)

- ・ 各部門の指導を聞き同じ状況であり、人材育成は難しい。新人からベテランまでいると調整・連携がうまくいかなかったりするので誰かを指導につけながら人材育成をしている。
- ・ 保育園なので調理をする人は職員の中でごく一部である。その3、4名のチームワークがすごく大事であり、そこをきちんとやっていかないと子どもたちに安全な食事を提供できない。常日頃からチームワークを大切にして限られた時間で約200食作ることから本人の衛生管理、自己管理をしながら調理をして欲しいと指導している。
- ・ 言われたことはするが、そこからすすまないのは今の子どもたちの育ちであるのかと思うのでスキルアップして成功体験をして行けることを目標にしながらやっている状況である。

(佐藤委員)

- ・最近のニュースでうずらの卵を詰まらせて亡くなった児童がいたが、食べさせ方などを生徒たちへ指導した方が良いのではないか。

(山田委員)

- ・最近、献立は丸い物は排除されている。
- ・園では、どうやって食べると喉につかえないか、慌てて食べないこと、噛むことなどを保護者の方へも一緒に話をしている。食体験が未体験な子どもが多く、トマトの原型すら知らない子どもたちがいる。ぶどうの皮の剥き方、食べ方を教えていかないと子どもたちが育たないと思い取り組んでいる。

(佐藤委員)

- ・防げる事故もあるので生徒たちへ食べ方のテクニックを指導した方が良いと思われる。

5. 閉会の挨拶（校長）

貴重なご意見、御礼申し上げます。就職や各分野の調理実習においても工夫を凝らして毎年精一杯頑張っている。時代の変化を受けて生徒たちが社会へ出た際、うまく仕事をするためにはどのような指導をしたら良いか現場の意見を伺いながらカリキュラム編成をしたい。また、令和6年度のテーマも「自ら学ぶ、自主性を育む」とし、取り組むこととする。学校全体でレベルアップをし、新潟県の魅力をアピールできるような人材育成に努めたいと思う。

次回は令和6年9月下旬に開催したい。