

# 第1回教育課程編成委員会

## 平成30年度 第1回 教育課程編成委員会 議事録

- 1 日 時 平成30年 7月4日(水) 14:00~15:00
- 2 場 所 函館短期大学付設調理製菓専門学校学生ホール  
(〒042-0942 函館市柏木町7-25)
- 3 出席者(50音順)
  - <外部団体より>
  - 尾形 有司(函館和洋食組合長)
  - 小川 一彦(函館洋菓子協会会長)
  - 北野 望(全日本司厨士協会函館支部長)
  - 木村 史能(日本中国料理協会函館支部長)
  - 若杉 充宏(北海道菓子工業組合函館支部長)
  - <本校より>
  - 山本 仁志(校長)
  - 吉田 徹(教頭)
  - 伊藤 美樹(教務主任)
  - 松崎 正浩(事務長)
- 4 進 行 松崎正浩
- 5 資 料 次第  
函館短期大学付設調理製菓専門学校 事業報告書 2017  
函館短期大学付設調理製菓専門学校 自己点検・自己評価報告書  
函館短期大学付設調理製菓専門学校 所属長方針 2018年
- 6 協議内容等
  - (1) 校長あいさつ
    - ・当委員会の趣旨について説明
  - (2) 議題
    - ①平成29年度事業報告について(発表者:山本仁志)
      - ・配布資料に基づき説明
    - ②平成30年度所属長方針について(発表者:山本仁志)
      - ・配布資料に基づき説明
    - ③質疑応答および委員より本校への意見・要望について

- 食品衛生についての授業はしていますか？ これまでは認証制だった「HACCP」がこれからは全ての事業所で義務化となります。このことについては学校でもしっかりと学生に理解させておくべき。  
(布目食品、キタジマ製パンではもうすでに実施済み)
- 現場で基盤となるのは「安心と安全」なので、そこについての教育は大切。また、「将来は自分の店を持ちたい。」という夢をもっている学生も多いはず。なので経営者側として必要なフードビジネスについての学習があってもよいと思う。
- 製造者は消費者と対話することも大切。そういった観点では、大きな事業所よりも小さな事業所の方が良いかも。学生も製造者として作る喜びと売れる喜びの両方を経験することが大切。
- また、これからはカロリーや栄養成分の表示も義務化されてきます。そういった時代によって変わってくる社会やお客様からのニーズに対応していくことも重要。

## 第2回教育課程編成委員会

### 平成30年度 第2回 教育課程編成委員会議事録

日 時： 平成31年3月11日（月） 14:00～15:30

場 所： 函館短期大学付設調理製菓専門学校学生ホール

参加者： 五十音順

函館和洋食組合長	尾形 有司 様
全日本司厨士協会函館支部長	北野 望 様
日本中国料理協会函館支部長	木村 史能 様（欠席）
代理 函館支部幹事長	廣田 友博 様
北海道菓子工業組合函館支部長	若杉 充宏 様
本 校：	山本仁志（校長）、吉田 徹（教頭）、 小川一彦（教員、函館洋菓子協会会長） 伊藤美樹（教務主任）、松崎正浩（事務長）

- 内 容：
1. 開会の挨拶
  2. 本校のカリキュラムと特色ある授業等について  
発表者 伊藤美樹  
質疑応答並びに意見・要望について
  3. 平成29年度事業活動の自己評価に関する報告について  
発表者 山本仁志  
質疑応答並びに意見・要望について

山本 教務主任より本校のカリキュラムと2年制移行により変わった教育内容を中心に説明がありましたが、各委員より質問・ご意見を頂きたいと思います。

委員 かなり考え抜かれたカリキュラムだと思うが、国際コミュニケーション学のフランス語に関してはどのレベルを考えているのか。

吉田 メニューやレシピを理解できる程度と考えている。私は西洋料理の実習の際には、メニューやレシピの板書はすべてフランス語で行い、それを学生に書き写させてきた。以前、海外研修でフランスのレストランへ行くと、メニューが読めたと学生が喜んだ。今はスマホが普及したため、書いて覚えることをしないで、スマホで写して満足してしまう。先日、試しにフランス語のレシピをス

マホで調べさせたところ、全員が調べれた。本やレシピの見方、スープからデザートまでを、スマホを活用して理解を深めさせようと考えている。

委員 現在これだけスマホが普及していると、活用しないのはもったいないくらいです。昔は書いて覚えるのが主流でしたが、時代が変化していくと教える方も最新の機器を覚えなくてははいけません。翻訳機器も出てきているので、将来求められるコミュニケーション能力も変わるかもしれません。

山本 現在、英語は小学校から学びますが、フランス語となると高校まで勉強する機会がありません。メニューやレシピ等を最新の機器を活用しながら理解を深めることも必要かと考える。

英語に関しては、日常の基本的な会話や食に関係する魚・野菜・果物・調理法など、今後自分の仕事に必要なものを中心に、関心を持たせながら教えていきたい。

本格的に学ぶのは社会に出て実際の仕事をしながら学ぶことになるが、在学中には使えるという自信を持たせたい。食に特化した内容で、コミュニケーション能力を高めていければと考える。

委員 料理の世界の主流はフランス語です。今北海道で観光客が多いのは、韓国、中国、台湾です。日本に来る観光客は、大体英語は理解できる。英語は国際語であり、残念ですが英語を話せないのは日本人だけです。

山本 自分の勤めている店に外国のお客様が来たら、自分から進んで英語で話しかけてみたいという土台を作ってあげたい。大学をはじめ学園の関係者に協力願えるのは、本校の強みと考える。

委員 卒業すると厨房に入ることが多いと思うが、将来自立して自分の店を持ちたいと思う学生は、今から学んでおいた方が良い。今は、ただ良いものを作っていればいい時代ではない。サービスの良さ、作った商品のネーミングやデザインなども大事。

山本 将来の自立を意識するようになれば、学ぶ姿勢は変わってくる。

委員 私たちは、現場で勉強しているつもりでも、インバウンドの増加に伴い、今まで以上に学び続けなければいけない時代になった。宗教上やライフスタイルによって、海外の方が折角函館に来てくれたのに、食べれるものが何もないということがあってはいけない。例えば、「ハラル、ベジタリアン、ビーガンは

社長この様に違うんですよ」と、力になってくれる社員がいてくれると本当にありがたい。

山本 社会から求められるものが、今は多様化し、高度化している。

委員 ビーガンにもオリエンタルビーガンがあり、それは精進料理に結びついているなど、知れば知るほど、調べれば調べるほど、勉強しなければいけないと感じる。台湾人のベジタリアンがどんどん増えている。社会の変化に、一つ一つ対応していかなければいけない。個人の店だけの対応ではなく、函館市・地域としてどう取り組むのかという態勢が必要と考える。

委員 何を楽しみに旅行をするのか。行ったことのない土地での食べ物が楽しみ。海外に行って、日本人に合う料理を出してくれるのはありがたいが、それは本来の楽しみではないのでは。日本の料理は世界から見てダントツに美味しいと思う。わざわざその国の人に合わせるのはいかがなものかとも思う。何のために函館に来て料理を食べてくれるのか。そのような知識があつて敢えて出さない場合と、知らないで出せない場合では、大きな違いがある。

アレルギーの問題だけでなく、今これだけ世界で問題になっているクジラもそうかもしれない。そのあたりの知識を持っていて、出す出さないを判断していくことが難しいのかもしれない。

委員 対応していますという言い方は良くない。100%でないから。この様にしていますが、よろしければ食べてみてくださいの方が良い。

委員 2年制になって教育内容が充実して、時間が大丈夫なのかと思った。校外実習の日数が増えたことは、とても良いことだと思う。今までは5日間だったので、実習生の名前を覚えたところに実習が終了する感じだった。2年制になったことで、学生の取り組み姿勢が変わったのではないか。

山本 2年制になったことにより、食の道で頑張る思いの強い学生が入学するので、実習・講義の先生から、反応が良くなり授業が進めやすいとの話を聞く。

伊藤 1年制のままで10日間の校外実習ならば、もたない学生が増えていたと思う。今までは意欲のある学生ばかりではなく、なかには親から言われたのでと言う学生も実習に送らなければいけなかったので、ご迷惑をかけたことと思います。学生も、外部の先生から言われると捉え方も違うし、意識も変わり、今のままではいけないと感じるのか、実習から戻ってくると顔つきが違い引き締

まります。校外実習はとても重要と感じています。

委員 実習に来てくれる学生は、一生懸命やっていますよ。逆に、こちらにもう少しゆとりがあれば、色々なことをもっと教えてあげたいと思っている。

委員 学生にとって、現場に出ることは大事だと思う。私は、厨房だけでなく、お客様と接し、レジも打ち、自分で作ったものを自分でお客様の所へ持っていき、内容を説明できるのが一番良いと思っている。しかし、実習となれば厨房の中にいることが多いので、本当はホールにも出してあげたい。自分で店をやりたいと考えている若い従業員には、ホールに出て、レジを打って、お金の管理もするようにと言っています。全体として店の一連の流れが分かるので、学生にはまだ早いかもしれないが、そのことを知ってほしい。

委員 クレーム処理も勉強になります。頭を下げるということは大事です。

吉田 あるホテルレストランの料理長をしていた時、お客様に出したサラダに一匹の虫が入っていたとのクレームがあった。ホールのチーフでは対応できず、料理長の私がお詫びをしたが納得してもらえず、社長の段階までいった。最終的には、お客様の食事代、宿泊代を無料にすることとなった。私は始末書を書いたが、虫一匹がここまでことを大きくしてしまうことを学生に伝える。

また、今でも記憶に残っていることとして、以前、ホテルオークラ初代総料理長小野正吉氏の朝食を作る機会に恵まれました。トーストは1.2cm、ベーコンは札幌から、卵は、レタスのサラダは・・・と、細心の注意を払い作った。ところが、レタスが1枚だけ残って戻ってきた。食材を選んで選んで作ったつもりが、残ってきた。「この様な物を出してはいけないよ」との、メッセージだったと思っている。

自分自身で実際に経験した話は、学生も関心を持って聞いている。

委員 経験に基づく話は、学生も興味があると思う。

山本 学生には、希望を持たせる話を7割、現実の厳しさ3割くらいで話しながら、現実を知らせていくのが良いのでは。

委員 理想論だけでなく現実を見据えて、学生の時にある程度即戦力になることを教えてほしい。先程のハラルなど、経営者が良く知らないことなどを学んでいると、君はなかなか良いねということになる。

山本 学校在学中に、この様なことを教えておいてほしいことはありますか。

委員 ネットでの情報発信。お客様がお店を探すとき一番先に開くのは電話帳でなく（笑）スマホです。おいしそうに感じる店、そして近い店はと決めていく。写真の撮り方ひとつで美味しく見えたりしますし、カラーコーディネートも大切ですし、魅力ある情報発信には学生も興味があると思う。

伊藤 フードサービス実習の先生から、年2回ですがインスタ映えする写真撮りの勉強もしている。色彩についても学び、調理では陶芸の時間に器を作り、料理の盛り合わせも学んでいる。

委員 学生にとって学校に通うことは最後になり、座学を受けるのは一生で最後になるかもしれない。今学んでいることは、大事なことばかりで必ず役立つ座学ですから、意識が違い頭に入ると思う。興味関心のあることは積極的に勉強します。面白さが分かったからだと思う。

委員 うちの店に、13年勤めているよく働く女性がいる。女性特有の、仕事が丁寧で、隅々まで気を配った対応をしてくれる。

吉田 本で紹介された「奇跡のケーキ屋さん」で働いている人は、アルバイトまで全て女性で、レベルの高いサービスを提供している。

山本 本校は、卒業生を受け入れて頂ける関係機関が多くあるので、2年間しっかりと育て皆さんに喜んでいただける人材を送り出したいと思います。

続けて、平成29年度の自己評価に関する全教職員による学校評価の評価3.5以下の項目を中心に説明。（資料参照）

各委員から、一番評価の低い学生の充足（評価2.5）に関して、カリキュラムの方向性は問題ないが、道南唯一の食の専門学校としての責任を果たすため、時間はかかるが高校だけではなく中学校も含めて広報活動に努めるよう激励の意見を戴いた。

山本 本日は、様々な視点からの貴重な意見を伺うことが出来ました。皆様のご意見を今後の教育活動に反映してまいります。誠にありがとうございました。