

平成30年度 第1回学校関係者評価委員会

平成30年度 第1回学校関係者評価委員会議事録

日 時： 平成31年2月19日（火） 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

本校PTA会長 小野 浩司 様

本校同窓会長 小林 泰男 様

ラビスタ函館ベイ料理長 酒井 諭 様

フード・コミュニケーション代表 高村 亨 様

函館割烹調理師会函館支部長 正根 嗣典 様

本 校： 山本仁志（校長）、吉田 徹（教頭）、伊藤美樹（教務主任）

内 容：

1. 委員会の趣旨説明
2. 平成29年度事業報告について
3. 平成30年度所属長方針及び中間報告について

発表者 山本仁志

4. 質疑応答
5. 委員より本校への意見・要望について

質疑応答と委員からの意見要望を併せて進行する

委員 教職員による学校評価の基準はありますか。

山本 平成29年度の自己点検・自己評価報告書に基づいて評価を行うが、評価は各教職員の感じるところで「3」を基準として実施している。全教職員で評価するので、平均すると妥当な数字になっている。

委員 評価の低い項目に対する取り組みはどのようになっていますか。

山本 一番数字が低い、定員充足に関してです。昨日（2/18）の道新に「道内の専門学校の状態」に関する記事が掲載されていた。「ハイテク系」新設に力、専門

学校相対的に需要低下、伝統の「調理」「服飾」は苦戦という記事でした。厳しい状況だからこそ全員で知恵を出していかなければならない。先日も SWOT 分析を行い学校を取り巻く環境を見直した。現在、全教職員で高校訪問を実施しているが、今後は中学校訪問にも力を入れる。

委員 道内の調理製菓専門学校の2年制の割合は？

山本 2年制がほとんどで、道内の調理製菓で1年制のみの学校は1校だけです。国は職業実践専門課程や高等教育の負担軽減を推進しており、専門学校も2年制以上が当たり前の状況となっています。

伊藤 1年間学んで、調理師としての力が他の高校とどれだけ違うのか。高校との差別化が大事で2年制にしたが、3年程は厳しい状況が続くと思う。地域貢献で、函館市も自治体も本校を頼りにしているが、学生募集に結びつかないのが最大の課題である。

吉田 道央の高校は、交通も不便で小さな高校にもかかわらず常に入学者を集めている。何がそうしているのか。地域に日本料理のお弁当を提供し、パンやお菓子のコンクールでは賞を独占しているような状態で、中学校への信用がある。以前、料理の鉄人などでマスコミやテレビと連動していた時期は、料理人・パティシエの人気は上位5本の指に入っていたが、今は下から数えた方が早い。国立の大学と連携している、全教職員で高校訪問している、地域からも大切にしてもらっているが、学生募集には結び付いていない。

伊藤 発信力が乏しいのか。地域貢献と学生への魅力・高校生が求めているものとは違うのではないか。

吉田 関東へも発信したい。関東からホテルの人事担当者が来校した際、本校の説明をすると、そのような教育をしている学校はないと言ってくれる。

委員 同窓会としては、2年制移行を総会、役員会、会報などを通じて情報発信していきたい。食の現場で、どの様な人材を必要としているのかが分かれば、役に立てるのではと考えます。今は、労働時間、給料、休みなどを割り切って考える人が多いのではないのでしょうか。好きだという思いがあれば、多少の苦勞も乗り越えることが出来ると思うのですが。

委員 入社して1・2年目は、ホテルとは、料理とはなど基礎を学び流れをつかみ、

3年目から徐々に責任を持たせるようにしています。自覚が出てくればスキルを上げるため自ら残って頑張るようになります。会社も、労働環境には気を使っています。料理を作る楽しみや喜び、最終的にはお客様に料理を喜んでもらうことにより、料理人としての意欲が出てくると思います。

道央の高校は、おいしいが評判をよび、そんな学校で自分も学びたいという流れができていないのでしょうか。

吉田 オープンキッチン、体験入学で食べてみた、生徒たちがやっている、自分もやってみたいと思わせる。その高校には、生徒が目的を持って行っている気がする。本校も2年制になり、実習をやっているも雰囲気が違う。少し変わったことをしていると、何をしているの、食べてみたいなど反応が全然違う。目的を持って来ると、こんなにも学ぶ姿勢が違うのかと感じている。

昔働いていた東洋軒のメニューはすべてフランス語であり、先日コロケの作り方のレシピをコピーして、スマホで調べてやらせてみたら皆できた。学生の実習・授業の満足度調査をすると80%以上が満足している結果を見ると、授業のやり方はそんなにずれていないと思う。魅力あることを発信していかなければいけないが、今は何かが間違っているのか。

委員 関東・関西から学生が来てくれればとの話でしたが、就職に関する学校の対応は地元中心ですか。

伊藤 学生募集の要請は関東にもしているが、学校パンフレットは送るが高校訪問はしていない。

委員 そこがまずずれているのかなと思う。地元を中心に市内・道南・青森には総動員で訪問している。しかし、実際に来てほしいと思っている関東・関西にはパンフレットを送ってもどうなのか。関東・関西に学校の情報は届いていないと思う。

伊藤 去年がチャンスだった。千葉県から2人の学生が入学してきた。高校訪問したほうが良いと言っていたが、行かなかった。

委員 道南の自治体には情報発信してとても有難がられているが、学生が集まらない。温度差がある。各自治体も、北海道物産展などで本州へ行っている。物産協会にパンフレットを持って行ってもらい配ってもらう。物産展をやるデパートなどに、お土産として学校で提供したお菓子などを何百名限定ですと言ってアピールする。それをマスコミにも取り上げてもらう。思っているだけで行動

しなければ、次には繋がらない。

函館市は様々な面で学校に協力を求めることも多いので、対応を求めてみては。言うと言わないとでは違って、相手が何を求めているのかが分かると、動くということもある。

マスコミは、今までやっていないことやうちが初めですということが好きです。これはうちとは関係ないではなく、一步踏み出して、アピールするのも大切です。

また、我々の常識と今の子どもたちの常識は全く違う。今の子どもたちの常識に合わせていかなければ、入ってこれない。幅広い目で見て、これ違うよねではなくチャレンジする。チャレンジしなければ変わらない。

伊藤 知内町のイベントでは、イベントに係るパンフレットを配布させてもらった。

委員 実習の先生の料理レシピを配布することもできるのでは。作っているのはこの学校ですというアピールになる。

伊藤 その時、その自治体が販売しているものと関連のあるものでコラボすればいいですよ。

委員 両者が Win・Win の関係になるのがいいですね。来る人にも喜んでもらえるように考えていく。

吉田先生が言った、フランス語のレシピを学生に配ってスマホで調べさせるのは、画期的なやり方です。昔であれば、辞書で調べなさいと言っていたと思うんです。今の学生はスマホのほうが調べれるんです。それが今の常識なんです。それを素直に取り入れることが大事なんです。会社を辞める人の話を聞くと、温度差があると言います。自分たちの常識を認めてくれないというのです。休み時間に 10 分間仕事が入ったとします。仕事だから 10 分くらいと思いますが、彼らは今休憩に行かせてくださいとなります。会社は拒否できませんし、強く言えません。そういう現場を見て、考えさせられることがあります。

委員 手に職を付けようとするれば、それなりに苦労は必要です。仕事のやりがいや伝統の在り方も伝えていかなければなりません。昔の方法でしか伝えられない人もいるし、今のやり方で上手に伝えられる人もいる。そこにちょっとした温度差があり、続けることのできない人も出てくる。好きだという思いを持って入ってきた人は、どんな状況でも頑張り切れる。

委員 誰かが叱れば、母親ではないが誰かがフォローする。こういう理由であのよ

うに言ってくれたんだと説明し、理解させる人がいるかどうかも重要。

委員 現場も今の時代に合う環境を作ることも大切。

山本 どこに目標をおくか、どの様な自分になりたいのかで、人の行動は変わる。最後はそこに行きつくのでは。

伊藤 モチベーションを上げ、定着率を高めることも大事。本校の技術等級試験は、できない自分と向き合う一つのきっかけとなる。つまり自分と向き合う機会を、学校の中で少しでも多く作ることが出来ればと思う。良いなと思いきり出して、簡単に辞めてしまうこともある。

吉田 レストランに勤めて宴会場に移動になったら、途端に嫌になってしまった。工場みたいだと。将来の自分に備えて、いろんな経験をする前に辞めてしまう。東京の老舗で、日本を代表するような所へ行ってもやめてしまう、もったいない。良い教育をして、良い所へ送り出し、良い経験をさせてあげたい。

自治体の取り組みの中で、町長などが本校を信頼できる学校だと紹介してもらえればと考えている。また関東には、時間のある人、お金のある人が多数いる。社会人でも、エゾ鹿・サメ料理をやっていると言え、面白いと思ってくれる人が中にはいると思う。そこを狙っていきたい。そこへ持っていくのは学校パンフレットではなく、料理やエゾ鹿の解体、国立大学との取り組みについてのものが良いと思う。授業料がいくらとか、そういうものではない。

伊藤 自治体の関わっている物産展は多いのですか。

委員 自治体というよりも、業者さんが多い。市の経済部や自治体の町長などは情報を持っていると思う。うちの学校からですとお土産と一緒にパンフレットを置いてもらう。サプライズ的なものであれば、伝わりやすいと思う。

委員 エゾ鹿のソースとか、1つでも2つでもレシピを公開したらどうです。

伊藤 今回知内町へ行った時、少しでも学生募集に繋がればと思いこの様なパンフレットを配ったんです。物産展でもこの様なパンフレットで発信できればと思います。

委員 公共性のある行政と一緒に持っていってもらえるのが良いと思う。おいしい函館のサイトでも取り上げてもらえると嬉しいです。

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。誠にありがとうございました。