

令和元年度 第1回教育課程編成委員会

第1回教育課程編成委員会議事録

日 時： 令和元年7月3日（水） 14：00～15：30

場 所： 函館短期大学付設調理製菓専門学校校長室

参加者： 五十音順

函館和洋食組合長	尾形 有司 様
日本中国料理協会函館支部長	木村 史能 様
北海道菓子工業組合函館支部長	若杉 充宏 様（欠席）
本 校： 山本仁志（校長）、 吉田 徹（教頭）、 伊藤美樹（教務主任）	

- 内 容： 1. 開会の挨拶
2. 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
3. 令和元年度所属長方針並びに事業計画について
発表者 山本仁志
- 質疑応答並びに意見・要望について

山本 平成30年度の全教職員による学校評価の説明

財政状況、学生募集、教員の状況（研修）の項目を中心（資料参照）

吉田教頭、伊藤教務主任 2年制移行の中核となるフードサービス実習の説明
（資料参照）

各委員からの意見・要望について

委員 2年制になり、乗り越えなければいけない壁があると思う。

①函館において調理師・製菓衛生師の資格を取得できる高校があること

②資格だけが欲しい人は1年制を望んでいること

2年制の良さを前面に出し新聞に採り上げてもらうなど、函館市民・青森市民にもっとアピールした方が良い。

例えば、サメやブリを使った料理も、函館の地産地消の取り組みとして大事。あの時サメを使った料理をしたが、この素材もあのやり方でできると思い出せる勉強、頭の中で応用が広がっていく経験は将来必ず生かされる。この様な勉強もしていることをもっとアピールしていくと成果が上がる。

吉田 自分たちが考えて取り組んだことだけが、自分のものとして残っていく。

委員 今回のフードサービス実習のようにお客様からお金を頂くことは、責任感が生まれ、同じ一生懸命でも違う。将来的にすごく勉強になる。

吉田 自分たちが作ったものへの反響があり嬉しさも違う。
それが料理人の良さであり、それを理解してほしい。

委員 フードサービス実習は現場主義としてとても良い。
2年制として一番取り組んでほしい授業。
今後入学生増加の要素になると思う。

委員 小学生・中学生に、もっと調理の良さを訴えることはできないか。
調理の様子を見せたり、触らせたり、実際に食べてもらう。「さっき、君が取り組んだものが、こうなったんだよ！！」「どう、美味しい！！」。その経験が、将来何をしようかと考える時に、調理が選択肢の一つに残ると思う。
私自身のことですが、幼いころ作った目玉焼き、玉子焼きを家族に食べてもらい褒められたことがずっと頭の中にあり、作ることの楽しさや嬉しさ、そして一生懸命にやるとみんなが喜んでくれることを知った。だから小中学生に見せ、「調理いいな」という思いが頭の隅に残り、進路決定の時に調理に行きたいとなれば即効性もあると思う。
小中学生の親も交えて体験してもらう事で刺激を与えて、3年後、5年後に調理や製菓の道を選ぶきっかけを与えるような企画をしてみてもどうか。

伊藤 現在、少子化とともに、調理製菓を希望する数が減少しており、そこに職業観を見つけ出せないのが実情。今後、4年から5年後に向けての取り組みが必要と感じている。

山本 高校生は、ある程度自分の進む道が固まってきている。普通高校に通う生徒は、小中学校の時に食に触れる機会がなければ心が傾かない。

委員 中学生に調理を見せる機会はありますか。

吉田 本校には、小中学生がよく見学に来る。シェフ体験・パティシエ体験として開催するが、入学には結び付いていない。

委員 やる料理も大事。例えば、自分が苦勞して皮で包んだものが、蓋を開けたらこんなに大きくなったと感動する面白さとか。

委員 家へ帰って、お母さんと一緒に作れるものとか。

委員 何か興味を持つような料理とか、単純な料理が良い。それがこんな風になったというものでないと、面白さを実感できない。カレーを作るのに、かき混ぜるだけでは何も印象には残らない。自分が実際に取り組んだものが、良くても悪くても「エッ!!」、やったのと違う形になっているとか、これ食べて美味しいと感じると、すごく印象に残る。

委員 今、中学校では家庭科はありますか。

伊藤 中学校の家庭科の時間に調理実習があるので、その中に組み込んでもらってやりたいという考えはあった。

吉田 以前は高校で調理実習をすることができたが、最近は調理師に関する話だけになっている。実習をやっていたころは入学生も多かったが、今は話だけなので感動も何もない。また実習ができないかと思っている。

山本 中学・高校も次年度の予定を年度末に作成するので、新年度に入ってから日程調整では難しくなる。また学年に3クラスある場合、実習を3回やってほしいとの要請があると思う。

伊藤 今年度、関連校の柏稜高校の家庭科の1時間（5クラス分5回）を本校の実習室で実施する。

山本 函館の中学校も1学年のクラス数が減少しているので、今後実施可能と思う。

委員 そのあたりを揺さぶっていかないと、入学生も増えないと思う。今、種を播いておく必要がある。

委員 現在高校で、調理師科があるのは女子高校だけですか。

伊藤 男女共学校も1校ある。

委員 中学校にアピールして、みんなが高校へ行っては少し困りますね（笑）。本校の良さをしっかりアピールしないと、高校で調理師・製菓衛生師の資格を取得してしまいます。

委員 本校主催で、中高生対象の料理コンクールを開催できないか。
本校の存在を広めるために親子対象でも良い。

吉田 リトルシェフ養成講座というイベントは、1年に1回開催している。これは、全国調理師養成施設協会（全調協）の要請で、全国の調理師学校で開催。小学生が来て、西洋料理やお菓子作りの内容で実施。高校生には、年8回の体験入学がある。中学生が抜けているが、中学生はクラブ活動で予定が一杯なので、余裕があるか心配。

委員 とにかく、学生を増やすことが大前提。

山本 学生数が増えなければ、地域の食の担い手を供給することができなくなる。

委員 函館賞味会で道南の自治体との連携を進めているが、学生募集にも結び付いているのか。

山本 自治体の皆さんに本校の教育内容を知って頂き信頼されることが、時間はかかるが、高校・保護者・本人への信頼に結びつくものと考えます。地域にとって必要とされ信頼される学校として基盤を固めて、安心して入学してもらえる体制づくりとして実施している。

委員 函館は観光のまち、食のまち。道南地区唯一の食の専門学校として、尚一層頑張ってもらいたい。

委員の皆様の意見を今後の教育活動に反映していくとの校長からの感謝の言葉で委員会を終了。