

## 令和2年度 第1回教育課程編成委員会議事録

日 時： 令和2年7月29日（水） 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

日本中国料理協会函館支部長 木村 史能 様

株式会社はこだて柳屋代表取締役 若杉 充宏 様

本 校： 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）

- 内 容：
1. 開会の挨拶
  2. 令和元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2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、吉田 徹、伊藤美樹
  4. 修学支援新制度について 発表者 松崎正浩  
質疑応答並びに意見・要望について

山本 私からは、令和元年度の事業活動内容と全教職員による学校評価で特に評価の低かった財政状況、学生募集、教員の状況の項目を中心に報告するとともに、令和2年度の所属長方針を説明致しました。

続いて令和2年度の事業計画に関して吉田教頭、伊藤教務主任から、また修学支援新制度の利用状況に関して松崎事務長から説明がありましたが、学生募集、フードサービス実習並びに修学支援新制度も含めまして、各委員より質問・ご意見を頂きたいと思えます。

委員 説明のあった修学支援新制度は、国が行うもので返済不要なのですか。

山本 国が行う無償の制度です。この他にも給付型奨学金もあり、先程事務長から対象となる家計状況の説明がありましたが、進学を考えている家庭にとっては助けになる制度であります。

委員 この制度を、高校生と保護者に理解してもらう必要がありますね。

山本 現在高校側においても、生徒・保護者に良く説明してくれています。私たちも、高校訪問や進路相談会などで説明しています。また、本校の2年生が約半

数近くが利用していることを考えると、本校にとってとても有難い制度です。

委員 この制度は、高校在学中に申請するものなのですか。

松崎 在学中の高校を通じて、日本学生支援機構に申し込み手続きをすることになります。

山本 この制度は、本校の在校生も対象となるため、事務長が現 2 年生に説明し、それで半数が認定されました。

委員 青森県など函館以外から通う学生は、アパート代なども掛かるので助かりますね。

伊藤 本校としては、青森県からの学生をもっと増やしたいと考えています。今年度は、学校パンフレットに道南だけでなく青森県の食材内容を取り入れました。札幌より近いですし。

委員 現在、札幌の調理師系の学校も募集は厳しいのですか。

松崎 そうです。札幌だけではなく、全国的に希望者が減少しています。

委員 少子化の影響が響いているのですね。

山本 函館の高校生で数少ない調理製菓を希望する生徒が、憧れからなのか札幌に行きたいという。高校の進路指導の先生も保護者も、函館にも調理製菓を勉強できる学校があると本校を薦めてくれても、本人はどうしても札幌へ行くと、他のアドバイスを聞かないという状況です。

委員 親としては、札幌に行かせるよりは地元で勉強してくれた方が経済的にも楽になりますよね。本校の授業料は、札幌の学校に比べてどうですか。

松崎 本校は、全道でも格段に安い授業料となっています。

委員 安い授業料そして良い環境で学べることを、いかにピーアールできるかですね。私たちの商売でも、今はチラシの時代ではなく、SNSやHPが中心です。フェイスブックやインスタグラムを活用して、親が見るのではなく子どもが見て面白そうだと感じてもらうことが大切です。

山本 事務長が実習の先生と協力して、学校紹介の20分の動画を作りました。先日、この動画をHPにアップしたので、今後はこのような動画を増やしていきたい。

委員 函館のPRに一番貢献したのが、イカール星人の動画だった。お金がかかってもプロに作ってもらうのも一つである。また、昨年度まで様々なイベントに参加しているが、今年度はどうなるのか。

山本 今年度は、函館マラソンも中止となるなど、イベントの中止は多い。学校行事では、学校祭など今まで通りの形式ではできないので、形を変えながらも学生が満足できるものにしていこうと考えている。2年生の特色ある実習としてのフードサービス実習は、年3回のうち5・6月で2回実施しました。本来であれば一般のお客様をお迎えして行うところですが、5月は本校教職員が、6月には本学園の役員がお客様となり実施しました。3回目の2月には、新型コロナウイルスが収束し、一般のお客様をお招きして実施できるよう期待しています。できないということではなく、形を変えてでもやっっていこうと考えています。

委員 何もかも自粛では困ってしまいます。感染者も、北海道と言えば本州の人は札幌も函館も関係なくオール北海道と捉えます。

伊藤 新型コロナウイルスへの対策として、皆さんのお店ではどのようなことをされていますか。

委員 うちの店はコロナ対策をしていますよと言っても、うちだけの問題では済みませんから。

伊藤 先日、生産地訪問を何とか実施しましたが、夏の校外実習は中止にしました。本校でも、今まで当たり前と思っていることが、なかなかできない状況になっています。

今年度の事業計画の説明において、エゾ鹿のジビエ料理、サメ料理やブリ料理など特徴ある実習に力を入れることと、首都圏の高校200校に学校パンフレットを郵送し、進路指導部に連絡しPRしていることを報告。

委員 先程のジビエ料理の件ですが、特色ある実習が東京の高校の先生が興味を示

してくれたようですね。この様な特色を一つでも増やしていきたいですね。

山本 首都圏の高校に電話すると、半分はこの忙しい時に北海道の専門学校が何を電話してきたのという感じですが、3分の1くらいは少し耳を傾けてくれる先生もいます。話を聞いてくれる先生は、本校がエゾ鹿などのジビエの実習やサメ料理の実習等、首都圏では経験できない特色あるカリキュラムに反応してくれました。その時には、本校が本当に魅力ある実習に取り組んでいることを再認識することができました。

伊藤 首都圏の先生たちは、北海道に対して良いイメージを持ってくれています。北海道に来たことのある先生は多いです。

山本 北海道の中でも道南が、海の幸山の幸に恵まれた食材の宝庫だということもアピールできる大きな部分です。

委員 北海道の中でも道南は、昆布は日本一、鱈だって日本一、食材の宝庫として魅力ある地域であり、フィールドトリップで様々な体験ができるということをもっとアピールした方がいいですね。

山本 学園バスで1時間もあれば生産地へ行くことができ、生産者から直接お話を聞くこともできます。

伊藤 今、小中学校の家庭科の実習はすべてストップになっています。本校で調理製菓の動画を作って、それを家庭科の授業で流してもらえれば、小中学校の先生も喜んでもらい、本校も小中学生へのPRに結びつくのでは。

委員 料理の動画は一杯あるので、食材にスポットを当てた動画も良いのではないのでしょうか。様々な食材の中に、ナマコがあったりジビエがあったりして、この学校でこの様な食材も扱うの、ここまでやるのと興味を持つのではないのでしょうか。

委員 北海道の道路標識に、「クマ注意」という標識が多いが、動画にするなら「クマ注意」～「ハンター」～「クマ料理」というようなストーリー性が大事だと思います。山のように動画があるので、そこまでやらなければ見てもらえませんね。魚の動画であれば、魚を釣ったところから、その素材が実際に捌かれてこの料理になるまでをストーリーで描くのです。

山本 ストーリーを大切にしてください、この様な勉強・実習ができるのがうちの学校ですよとPRしていくことが大切ですね。

委員 学校パンフレットにQRコードを入れて、この様な内容を多くの人に見てもらおう。作っている方も楽しんで作らなければ、相手にも伝わりません。

吉田 東京の人は、海藻と言っても昆布と若布くらいしか知らないのではないのでしょうか。

委員 昨日紹介された昆布に、細目昆布という献上昆布があります。真昆布の歴史よりはるかに古く、檜山や奥尻で採れます。幅は一定していませんが、ガゴメのように粘りもあるし、真昆布のように味もある。両方の良い所を備えた昆布です。

吉田 それはもう市販されていますか。

委員 まだ市販されていません。昨日試食してみたら、食感も良く、煮込んでも一定の粘りととろみが持続し、とても良いと思いました。煮込む時間を調整すれば、様々な料理に活かせると思う。ネーミングも、ヒットしそうな感じがします。道南には、首都圏では手に入りづらいアカモク、ダルスなどの食材もあるので、学校の特色に入れることができるでしょう。また、乾燥ナマコを使った実習を行うと、学生にも強く記憶に残るのではないのでしょうか。編集するのは大変かと思いますが動画にして、こんなこともやっている学校なんだということPRしてはいかがでしょうか。

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。

この議事録の内容を、委員名を伏せて本校のHPに掲載させていただきます。ご了承の程、よろしくお願い致します。