

令和5年度第2回教育課程編成委員会 議事録

2024.03.25 書記

<出席者>

【外部委員】

古川 雅英 新潟県菓子工業組合 専務理事
三島 茂 全日本司厨士協会 名誉会長
渡辺 龍太 株式会社 渡森 常務取締役
村松 寛喜 料亭一ノ 料理長

【学校委員】

渡辺 忠雄 (理事長)
渡辺 弘子 (学園長)
出塚 彩 (校長)
阿部 正一 (教頭)
鈴木 潤 (製菓部長)
紫竹 武 (統括部長)

【事務局】

渡辺 真理子 (事務局)
堀 慶 (事務局)

▶挨拶 (学園長)

令和5年度の学校運営も滞りなく運営できた。年度末行事である学園祭も無事に成功し、新年度の準備を進めている。本日も皆様の活発な意見をお聞きし、運営に生かしていきたい。

▶各学科における取り組み

製菓

大会について：彩の国ケーキショー参加で多数入賞・ジャパンケーキショー学生部門では金賞・銅賞受賞）・技能五輪（銀賞・銅賞）・ローズウォーターレシピアワード（金賞・銀賞・特別賞受賞）

コロナ明けに献血やチャリティーバザーのボランティアに参加。新潟市主催「新潟2Km 食花マルシェ」では学生考案の新潟県食材を使ったパフェを販売。国内研修旅行では都内のお店めぐり・ジャパンケーキショーの見学・ディズニースーでの見学。実践的な授業として、パティスリー実習を実施した。学生にとって学びのある授業を進めていけたらと思う。

【質疑応答・意見】

Q 献血は依頼されたか

A 献血ルームより、参加してほしいという呼びかけをいただく。学校の前に献血バスが来てくれること・友達と一緒に参加できることが参加へのハードルが下がる要因ではないか。また、一般の方々へ呼びかけるためにクッキーを作って配るボランティアを行った。

Q 今年度は国内旅行だったが、今年の予定は

A 海外はテロや戦争の情勢があり、費用面でも高がついてしまう面もある。国内でも楽しめる内容を用意したい。

高校生まで修学旅行に行けていない学生たちにとっては国内でも非常に刺激になった。ホテルでの宿泊マナー等も社会勉強になったのでは。普段、寝泊りを一緒にしない友達と計画を立てて行動するというのも貴重な経験になっていた。

調理（紫竹）

1年生は基礎をしっかり、2年生で応用を勉強するという形で授業を実施している。研修旅行ではレストランへ行き、マナーと料理のことを学んだ。また、レストラン実習を行い、フランス料理のコースを提供したが非常に質の高い料理を提供できた。

技能五輪では西洋料理2名・日本料理1名が参加した。大会への参加は1年生への励みにもなる。ホテルイタリア軒での勉強会に参加した。

5月に技能五輪西洋料理部門への予選があるのでエントリーする。来年度も計画的に進めていきたい。

食育活動として、新潟市の食と花の推進課が主催している「わくわくSDGs学習」に参加。農業に関わる活動をSDGsについて考えながら、小学生から大学までの学校ごとに支援するというもので、新潟市と協力しながら進めることが決まった。

【質疑応答】

意見：学園祭のレストランでは大変おいしくいただいた。個人作品のレベルも格段に上がっていると感じた。和食も洋食も、技術が上がっていて驚いた。卒業式も素晴らしかった。新潟日報で連載している「ふむふむ」ではお子さんと一緒に作れる料理の作り方を掲載しているが、年配の方が楽しみに待ってけている。

Q 今の子は1人になると弱い、何をしたいのか分からない。そのうちやりがいも分からなくなり、早期退職になってしまうのだと思う。防ぐにはどうしたら良いか。

A 理念を持って行動する。料理は「おいしい」「たのしい」「うれしい」ものであることを念頭に行動できたら良いのだと思う。

意見：学校は教育の場であり、現場とのギャップがあるかもしれない。現場での雰囲気や働きながら、働き続けられるにはどう考えたらよいかを伝え、調理業界で人手が足りない現状が続いているところに力になりたいと思う。

▶閉会挨拶（理事長）

製菓・製パン業界に課題の人手不足については、人間のいないところを機械に頼ることができるのではないか。調理の方は何割か出来合い品でまかなうことも、時代の変化で見られるようになっている。お菓子屋さんでも半製品を活用する場面が増えていくと思う。

こういった時代の流れを把握しながら、学校での教育・指導をしていくべく先生や皆様方のご意見・ご協力を得てやっていきたいと思う。