

令和5年度第1回教育課程編成委員会 議事録

2023.08.28 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)

▶開会の挨拶(理事長)

外部の方の意見をいただきながら、今後の学校運営に生かしていきたいと思う。

▶令和4年度活動報告

入学式をネクスト21で執り行うことができた。食育活動も順調に行えた。特別授業も開催ができた。

製菓衛生師試験は9月に行われ、残念ながら1名は不合格だったものの、他はすべて合格と高い合格率だった。

新米給食会を今年ではできないのではないかと期待している。製菓はジャパンケーキショーの見学は製菓科を実施し、調理科は食事会へ行くことができた。

12月はじめに1日限りのミニ学園祭のようなものを行い学生は喜んでた。

3年越しの学園祭も無事に開催でき市民の方々にも大変喜ばれ、学生にとっても良い思い出になったかと思う。

▶教育活動報告

(製菓)

ルーテシア川上オーナーより「就職を踏まえた講習会」として踏み込んだ話を卒業生に向けてしてもらった。現状の働き方・どんな気持ちをもって就職するかの話をしてもらい、学生には大変刺激になった。

彩の国ケーキショー(埼玉県)に学生が参加し、最高賞(金賞)含め6名が入賞を果たした。全体的な技術力が上がったと言える。

学校行事として母の日にパウンドケーキを作り、手紙を添えてプレゼントができた。

8月新潟まつりでは久しぶりの民謡流しに参加。県外の子など踊ったことのない子も多くいたが、一緒に踊りの練習をして楽しくやっているようだった。

(調理)

調理科の販売実習は学生が主体となって積極的に行えた。

食育活動は実習田での田植えに関する一連の流れをすべて体験できたことは良かった。

技能五輪は西洋料理2名、日本料理1名がエントリーし新潟県の代表として決まった。西洋料理代表の1名は既に帝国ホテルに内定が決まっており、大会も良い機会になると思う。

特別授業では会社説明を兼ねたデモンストラーション型の講習会をしていただいた。実際に講師とともに体験することができ、動きのある講習ができたことも喜んでいた。

▶業界の動向・人材に求めることなどについて

・業界の動向として、全国菓子博が2025年、8年ぶりに北海道にて開催される。これまで赤字になるため引き受け手がいなかったが、規模を縮小して開催されることが決まった。工芸菓子等の表彰も予定しているとのこと。

・料理人が生きがいを感じる「自分が美味しいものを提供する」を教える。教科書をめくって教えるのではなく、実際の外食産業がいかにか動いているのかということを知って教えることが必要ではないかと思う。その方が社会に出たときに強い。

・新潟のフード文化、えぷろんの魅力を精一杯出したらいいと思う。
新潟が好きな自分が「らしさ」を出していきたいと思う。

▶質疑応答

Q 以前、伊勢の菓子博に学生を連れて行ったことがあったが、ツアーを組合で計画するのはどうだろうか？

A 予定は5～6月。ぜひやってみたい。

A 万博よりは菓子博の方が学生にとっては有益。交通の便を検討しなければならない。

▶閉会

外部の方からご意見をいただくことで、新しいことを学生へ反映させていこうと学びになった。これを生かしてより良い授業・職場環境を目指していきたいと思う。