

## 令和元年度第2回学校関係者評価委員会 議事録

1 開催日時 令和2年2月3日(月) 13:00~14:30

2 開催場所 にいがた食育・保育専門学校えぶろん

3 出席者

蒲沢 百合子 (新潟県菓子工業組合 専務理事)

三島 茂 (新潟県司厨士協会 名誉会長)

川上 啓介 (株式会社シュルプリーズ ルーテシア オーナーシェフ)

神子島 真 (株式会社神子島製作所 専務取締役)

渡辺 建太 (株式会社 渡森 代表取締役社長)

伊藤 佑二 (御料理 京相模)

以上 6名

4 会議の内容

ア 理事長あいさつ

イ 学園長あいさつ

ウ 令和元年度学校評価の結果について

(蒲沢) 授業を現場に合わせていく事は大変良い。SNS についての問題の前に若い人の本離れが心配。活字を読む習慣をつけてもらうよう指導してもらいたい。

(三島) 先週 BS のテレビ番組で外国人のパティシエが高校生にお菓子作りを指導している様子が放送されていた。非常に専門的な知識を教えていたが、専門的なことを学生に教える必要はないと考えている。広く浅く様々な知識を教えて欲しい。そして楽しい、面白いと感じた所から興味を持ってもらいたい。北海道の調理科のある高等学校では食堂をやっており、農業科 商業科よりも人気がある。進路は生徒主体で先輩のつてを探りながら自分たちで探す。「授業見学では生徒の真剣さを感じた。」と堀越先生は言っていた。

(川上) 奨学金の利用者も割合はどれ位か。うちに来る卒業生は奨学金の返済の負担を感じている人が多い。10月から返済が始まるが返済できないと言って仕事を辞める人もいる。奨学金を借りる意味を学生は感じていない。危機感が足りない。好きじゃない事は憶えない。もっとお金の大切さを感じて日々の授業を大切にしてもらいたい。

(神子島) つらい思いをしている子供に対し親が励まし、頑張るように言ってもらう事がとても有効。ネットの問題 ウィルス問題は自分の職場でもある。仕事中の使用は制限しているが、仕事上必要な場面は必ずあり矛盾がある。分野にこだわらず総合的に教える事には

賛成。弟はカナダにいるが小さい時に将来の仕事を決め専門的な勉強しかさせない。専門性はあるが広い知識 常識に欠けた人材が生まれてしまう。

(伊藤) SNS を見てお店に来てくれるお客さんも多いので携帯は非常に便利なツール。学生の SNS 発信によってえぷろんの宣伝につながる事もある。逆に悪影響を及ぼす事もあるので指導は必要。実践的教育について 近年食文化の多様性が広がり食べ方が変わってきている。ビーガン ベジタリアンなど多様な食生活を学校で学ぶ必要がある。5月にミシュランガイド新潟版が発売。インバウンドで外国人来店する機会も増加するので英語力は今後益々必要になる。

(渡辺) えぷろんテラスでは原価計算やっているのか質問。(学園祭で行う予定)現在の食のトレンドを勉強してほしい。フードバンク、フードロスなども知っておくべき事である。

## 2020 年度の重点目標について

(理事長)留学生の取り込み 調理や製パン分野は国も推進しているが製菓は置き去りになっている感有

(近藤) 次年度 1 名の中国人が入学予定。問題点もあるが留学生受け入れも必要。

(学園長)10 月から通信制高校を始めている。途中で挫折した高校に社会に出る力を身に付けてもらい高校卒業資格を与える事が目標。現在 10 名在籍 次年度 5 名が受験済みで入学予定。

(理事長)えぷろんテラスの一般客開放するが業界からの意見はどうか

(川上) おそらく業界の高齢者層から不平不満が出てくるだろうが言わせておけばいい。えぷろんから魅力ある良い商品を出せば業界の活性化にも繋がる。

(三島) 人口減の中で他校と差別化を計りながら学生を確保するには 出前授業が一番いい 小学生を対象にした出前授業が良い 小さい時にこの職業の魅力を伝える事が大切。出前授業もやっている事をもっと PR したほうがいい。

(伊藤) えぷろんテラスの開業については食のジャンルと客層が違うので不満はでないと思う。

(蒲沢) 国際調理製菓専門学校でも同じような販売をやっていたが大変賑わっていた。

(三島) OB 会を作って大事にした方がよい OB の力がすごい。影響力も必ずある