

---

---

グローバル人材に向けてのリカレントな  
モジュール型学習プロジェクト

---

---

平成 26 年度文部科学省委託事業

成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進事業



平成 27 年 2 月

国立大学法人 九州大学

(事業責任者 吉本 圭一)

## は し が き

日本の経済社会においてこれから成長が期待される産業・職業諸分野は、それぞれにグローバル化を主要課題としている。このグローバル化は、海外事業展開の第一線人材のグローバル化だけを意味するのではなく、その分野の企業組織や業界全体のグローバル化こそが重要となっている。グローバル化に対応する人材養成においては、多様な教育段階の、学校セクターと民間教育訓練セクターとを含む教育・訓練サイドと、地域のグローバル化課題を知る経済界・地域社会サイドとの、緊密な協働関係構築が決定的に重要である。また、政策的にも教育と職業にかかる行政間の密接な連携のもとで、人材養成システムそのものをグローバル化していくことが必要となっている。

文部科学省「成長分野等における中核的専門人材養成に関する戦略的推進事業」は、そうした社会的要請に応えるものであり、九州大学では、平成25年度「グローバル専門人材」分野募集に応じて、「九州発のグローバル人材養成モデルの開発」を目指してこれを受託し、本年度は二年目の取組となっている。九州大学には平成26年8月に、先導的学術研究拠点として「第三段階教育研究センター」が設置され、この研究センターが事務局を担うこととなった。

九州大学では、事業統括する産官学コンソーシアムとしての『中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム』の傘下に、人材養成システムのグローバル化に取り組む『教育と訓練の統合的な職業教育・高等教育資格枠組みプロジェクト』と、グローバルな専門人材プログラム開発を担う本事業『グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プロジェクト』を組織した。

本事業では、成長分野別の人材養成モデルの探究を行ったが、「ビジネス」分野では鹿児島県立短期大学を中心に、「食・調理」分野では中村専修学園を中心に取組んでいただいた。

今回のプロジェクト実施にあたっては、構成機関、委員、また関係団体等の多大な協力を得た。なお、報告書のとりまとめにあたっては、プロジェクト事務局から、酒井佳世氏（久留米大学）に編集の労をとっていただいた。この場を借りて、多くの関係者や機関の方にお礼を申し上げたい。

本事業の取組と本報告書が、九州発のグローバル化と中核的専門人材育成のモデル展開、そして日本の人材養成システムのグローバル化のための議論に資するものとなることを切に願っている。

平成27年2月

九州大学・第三段階教育研究センター  
研究センター長・主幹教授 吉 本 圭 一

平成26年度 成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進事業  
平成26年度 報告書 VoL.10  
グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プロジェクト

目 次

<b>第1部 モジュール型学習プロジェクトの狙いと事業実施計画</b> .....	1
1. グローバル・コンソーシアムから各成長分野への3つの問い.....	1
1-1 九州大学「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」プロジェクト.....	1
1-2 カリキュラムを通じた機能的分化の探究の枠組み・方法をめぐって.....	2
1-3 コンソーシアムからの3つの課題.....	3
2. 「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プロジェクト」事業計画 .....	5
2-1 事業名称.....	5
2-2 事業の目的・概要.....	5
2-3 事業の実施意義と必要性.....	5
2-4 前年度までの取組概要・成果と本事業との継続性.....	7
2-5 実施体制.....	9
2-6 組織体制.....	10
2-6-1 構成機関.....	10
2-6-2 協力者等（委員など個人で本事業に参画する者等） .....	11
2-6-3 下部組織（設置は任意） .....	11
2-7 事業の成果目標.....	14
2-7-1 期待される活動指標（アプトプット）・成果目標及び成果実績（アウトカム）.....	14
2-8 事業の実施計画.....	15
2-8-1 会議（目的、体制、開催回数等） .....	15
2-8-2 調査等（目的、対象、規模、手法、実施方法等） .....	16
2-8-3 モデルカリキュラム達成基準、達成度評価、教材等作成（目的、規模、実施体制等） .....	20
2-8-4 実証等（目的、対象、規模、時期、手法、実施方法等） .....	21
2-8-5 事業成果および事業終了後の方針（成果の活用、継続性、発展性等） .....	21
<b>第2部 モジュール型学習プロジェクトービジネス・経営分科会成果報告</b> .....	23
1. 全体研究会・分科会の実施概要.....	23
1-1 モジュール学習プロジェクト全体検討会議実施概要.....	23
1-2 モジュール型学習プロジェクトービジネス・経営各分科会の実施概要.....	23
2. 訪問調査実施報告.....	26
2-1 国内ビジネス系短大教育機関の訪問調査.....	26
2-2 海外ビジネス系職業教育機関の訪問調査.....	29
3. シンポジウム（プレ実証講座）実施報告.....	34
3-1 「中小企業のグローバル化への対応と会計～高等教育機関における社会人の学び直し～」概要と実施報告 .....	34

3-1-1 はじめに	34
3-1-2 開催の概要	34
3-1-3 実施内容の詳細	36
3-1-4 アンケート結果	49
3-1-5 今後の課題と展望	54
4. 小括	57
4-1 短期大学ビジネス・経営分野におけるリカレント教育の検討	57
4-2 ビジネス・会計系専門学校におけるモジュール型学習の検討	76
4-3 ビジネス分野の教育機関におけるリカレント教育の発展可能性	85
<b>第3部 モジュール型学習プロジェクトー食と栄養・調理分科会成果報告</b>	<b>89</b>
1. 全体・分科会の実施概要	89
1-1 モジュール学習プロジェクト全体検討会議	89
1-2 モジュール学習プロジェクト（食・調理・栄養）分科会	89
2. 訪問調査実施報告	90
2-1 国内の調理業界における人材ニーズ調査	90
2-1-1 ファミリーレストラン ロイヤルホールディングス	90
2-1-2 料亭「菊乃井」主人 村田吉弘氏	92
2-1-3 吉武広樹氏（レストラン Sola オーナーシェフ）在仏日本人シェフ	93
2-1-4 浜野雅文氏（レストラン Au 14 Fevrier Saint-Amour Bellevue オーナーシェフ）	94
2-1-5 ヒルトン福岡シーホークの人材ニーズ調査	95
2-1-6 給食事業者の人材ニーズ調査	96
2-2 海外の先進教育機関訪問調査	98
2-2-1 オーストラリア	98
2-2-2 フランス	117
2-2-3 スイス	124
3. 日本料理教育におけるモジュールプログラムの開発	126
3-1 京都調理師専門学校のだんぶりモジュールカリキュラム	126
3-2 中村調理製菓専門学校のだんぶりモジュールカリキュラム	130
4. 食と栄養・調理プロジェクト総括	133
4-1 取組の背景、課題、社会ニーズ	133
4-2 取組の概要	135
4-3 成果目標	135
4-4 26年度の成果概要	135
〈資料〉	141
<b>今年度の事業を振り返って</b>	<b>150</b>



## 1. グローバル・コンソーシアムから各成長分野への3つの問い

吉本 圭一（九州大学）

### 1-1 九州大学「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」プロジェクト

九州大学が主催する「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」（以下、コンソーシアムと呼ぶ）は、昨年度（平成25年度）に本事業を受託した。平成25年度は事業初年度ということもあり、スタートアップ事業として、九州発産学官グローバル・コンソーシアムの実質化、国内外の産業界・教育機関・行政との連携に向けた基盤づくりをテーマに、(1)九州各地域の産業界における中核的専門人材ニーズに関する企業調査、(2)職業・高等教育資格枠組み及び産学官連携による人材育成先進モデルである豪州訪問調査、(3)先行コンソーシアム・職域プロジェクトの成果・進捗状況の把握と意見交換会の開催、(4)本事業を構成する国内外の産学官にひろがる多様なアクター間での「第三段階教育」としての職業教育・人材育成ビジョンの共有を目的とした国際ワークショップの開催、の大きく4つの事業に取り組んだ。

初年度は、コンソーシアムとしての「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」と、九州大学が担当する2つの職域プロジェクト（「教育と訓練の統合的な職業教育・高等教育資格枠組みプロジェクト」と「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プロジェクト」）そして、宮崎総合学院が担当する双方向型専門人材育成の計4つのプロジェクトを展開した。

職域プロジェクトのビジネス・経営、食・調理分野、そして観光分野、介護分野の4領域のプロジェクトは、昨年度は「グローバル人材養成に向けてのリカレントなモジュール学習プロジェクト」（以下、モジュールプロジェクトと呼ぶ）のチーム部会として活動を行っていたが、本年度はビジネス・経営と食・調理で一つのプロジェクトに、観光は長崎ウエスレヤン大学のプロジェクトとして、介護は学校法人敬心学園のプロジェクトとして、九州大学のコンソーシアムと常に連携を取りながら、実証講座の開発に向け、事業を展開することになった。

グローバル分野での事業ということもあり、「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進事業」による実践的な活動のみではなく、研究部門においては、九州大学「高等教育と学位・資格研究会」が調査・研究のサポートを担い、本年度からは、九州大学に新設された第三段階教育論講座やセンターなども、研究面のバックアップやサポートを行う体制をとった。

また、「教育と訓練の統合的な職業教育・高等教育資格枠組みプロジェクト」（以下、資格枠組みプロジェクトと呼ぶ）では、資格枠組みに関する学術研究ネットワークと連携し、国際的な資格枠組みの動向を調査・研究し、その成果を職域プロジェクトに伝えるという役割も担っている。事業申請の関係上、資格枠組みプロジェクトは職域プロジェクトに位置付けられてはいるが、機能としては、コンソーシアムの研究的な役割を担っている。そのため、国際的な比較研究や諸外国の資格枠組みの研究者らに委員として参加してもらい、学術的な研究に事業を展開できるような取組みができるように組織を構成した。このような経緯から、本年度事業では、国立教育政策研究所のメンバーにも積極的にコンソーシアムの調査研究に関わってもらうことになった。

本年度のコンソーシアムを中心とする、各プロジェクトや関連する研究組織を示したのが図1である。

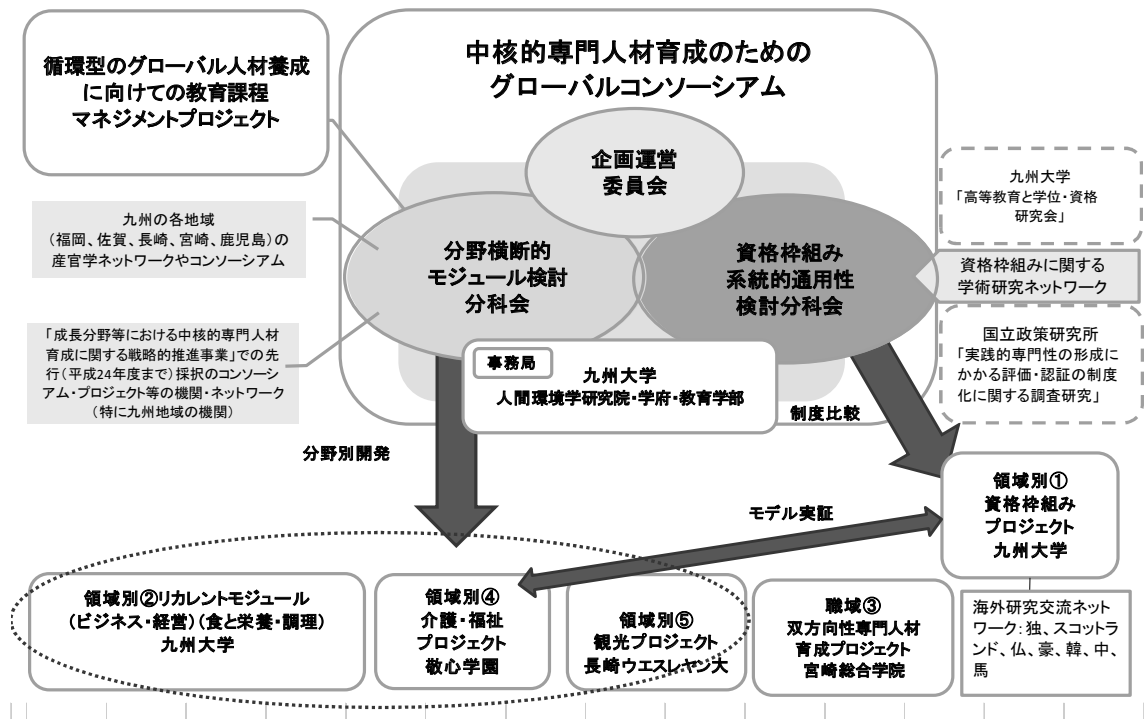


図1 九州大学「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」の組織

## 1-2 カリキュラムを通じた機能的分化の探究の枠組み・方法をめぐって

コンソーシアムにおいては、本年度事業のテーマとして、カリキュラムを通じた機能的分化に着目した。なぜなら、人材育成目標に応じた知識・技能・コンピテンシーとレベルを総合的に検討したカリキュラム開発が職業教育に求められているからである。

成長分野等における人材ポートフォリオと仕事で必要とされるコンピテンシーのイメージを示したのが図2である。

成長分野Xの人材ポートフォリオ

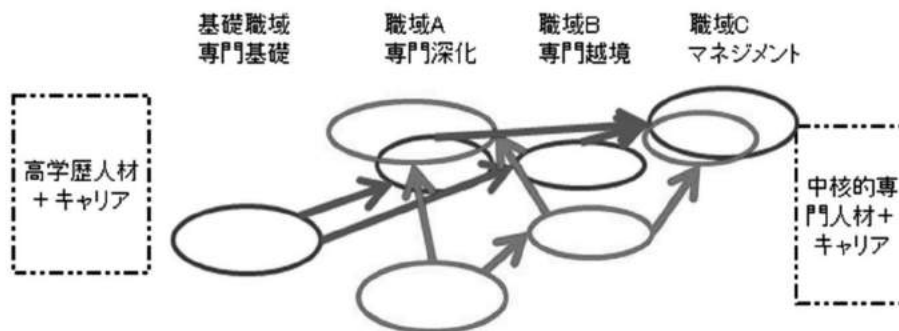


図2 成長分野等における人材ポートフォリオとコンピテンシー

これらの人材ポートフォリオに応じた人材育成のためには、カリキュラムマップの策定が求められる。

大学においては、現在、アドミッションポリシーやカリキュラムポリシーに基づいたこのカリキュラムマップやカリキュラムツリーの整備が求められている。職業教育におけるカリキュラム

マップやカリキュラムツリー、またルーブリックにはどのような特徴があるのだろうか。学術と職業の違いはどのような点に表れているのか。高等教育におけるコンピテンシーと学習成果のイメージを示したのが図3である。

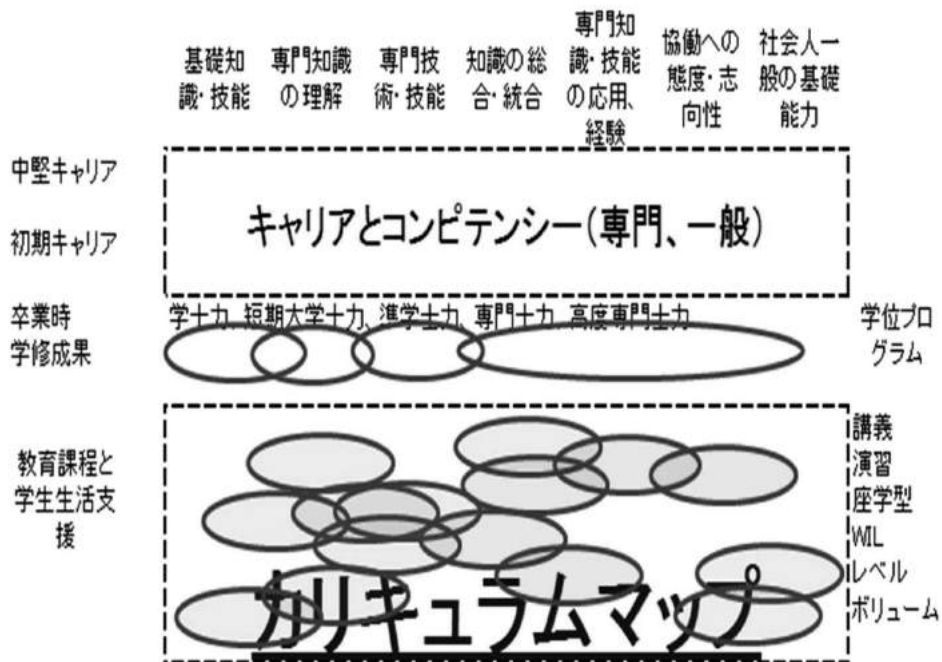


図3 高等教育のコンピテンシーと学習成果

### 1-3 コンソーシアムからの3つの課題

本年度は、1つのコンソーシアムと5つの職域プロジェクトによって事業を推進することになった。資格枠組みプロジェクトの調査・研究を主に担うが、教育プログラムを開発する4つの職域プロジェクトは、分野は異なるものの、グローバルとモジュールという2つのキーワードで横断的に検討することが求められている。

教育プログラムを開発する分野は、ビジネス・経営、食・調理を始め、観光、介護という4つの領域に加え、双方向専門人材の計5つのプロジェクトで同じ課題の解明にも望んでもらうことにした。

全てのプロジェクトが集うコンソーシアム主催の成果報告等においては、以下の3つの課題について、事業成果が示せるような取組みになることを各プロジェクトに期待している。

課題1) 成長分野等における人材のポートフォリオとそこでの人材ニーズの把握

課題2) 基本となる学校における知識・技能・コンピテンシー等の育成の目標とその方法論を示したカリキュラムマップ

課題3) 人材ニーズとカリキュラムマップを結びつけるための課題の検討とそこから取り組む実証講座のモデル提示

①どの成長分野等に焦点をあてて職域プロジェクトを進めているのか

プロジェクトで地域、産業、職業のターゲットとなる分野をどのように設定したのか、そしてその分野において現状で量的・質的に、つまりどのような専門性(職能)と、能力資格レベルの人材



がどのくらい規模であり、今後はどこに人材ニーズがあるのか。これらを解明するために、どのような把握の方法（既存の統計の再分析や、アンケート・インタビューの実施）をとっているのか。またそれらをもとに学内関係者と学外関係者とどのように協議を進めてその人材のポートフォリオと人材ニーズを把握したのか。

特に、日本のキャリア形成は就業後に伸びがある点を考慮していきたい。つまり、それぞれの分野において、人材は学校卒業後に多様なキャリアパスをもって能力形成されていることが考えられる。その状況を踏まえて、人材ポートフォリオを描いていきたい。現場からマネジメントをする人に、現場のプロになる人に、現場から離れる人も存在している。専門学校においては、卒業生が学校で修得した特定の専門分野の職能だけを労働市場で活用していくというのではなく、マネジメント領域への学習とキャリアの展開などを含めて、当該分野のキャリアパスの理解、その展望を検討することが本プロジェクトの重要な意義ではないかと考える。

### ②職域プロジェクトにおいて上記人材ニーズに応じるための学校における教育プログラムとラーニングアウトカムをどう設定するのか

人材養成目標と卒業時の能力進路イメージを設定していくことになるが、これは現に存在している学校等がその検討のための基本的なモデルとなるものである。職域プロジェクト参加校のどこかで現実に展開しているカリキュラムの徹底した分析が必要である。これはすなわち、当該プログラムにおいて、どのような知識・技能・コンピテンシーなど産業界のニーズに即したラーニングアウトカムを目標としているのか、またそれぞれの知識・技能・コンピテンシー等はどのような教育方法・学習方法（講義や演習、インターンシップ等）をどのように積み上げる形で修得されるものと考えられているのか、すなわちラーニングアウトカム達成のためのプログラムの関係図を策定することになる。それは、カリキュラムツリーないしカリキュラムマップを提示することになる。カリキュラムツリー、カリキュラムマップとは、3つのマトリックス、学年の段階、順序を基に、何が仕上がるか、知識と能力、コンピテンス等々のラーニングアウトカムを目標として横にならべ、どのような方法論また、積み上げ方（ループリック）で身につくのか、座学や理論学習と、WILなどの職業教育がどのように関わっているのかをはっきりさせるものである。

### ③実証講座の開発・検討

こうした将来の人材ニーズと現状のカリキュラムマップと比較する中で、そこから求められるカリキュラムマップと、その中で特に強調すべき部分（モジュール）を明らかにし、これを中心とした実証講座を企画・開発するという方向での検討がなされてくるであろう。①②を前提として、検討される実証講座の成果もしくは実証講座の企画案を示すことができるであろう。

また実証講座のモデル提示だけでなく、実証講座の成果を、どのような関係者によってどのように点検・評価するのかなど、質保証という観点からの検討についても提示して欲しい。

これら3つの課題を意識しながら、本年度の事業に取組み、その成果をコンソーシアムで検討することで、分野横断的に教育プログラムの共通点、相違点を整理することにつながる。各プロジェクトの成果を総合的に検討することは、教育プログラムのグローバルスタンダード化の構築に寄与するものである。

## 2. 「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プロジェクト」事業計画

### 2-1 事業名称

「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール学習型プロジェクト」

### 2-2 事業の目的・概要

地域における中小企業等のニーズを捉え、ビジネス分野におけるグローバル対応性を高めるために、学び直しが可能な積み上げ方式の学習ユニットと経験による学習を組み合わせたモジュール型のモデルプログラムの開発・検討、試行実施が目的である。主に①社会人等が学びやすいモジュール型の学習支援システムの検討、②多様なグローバル・ビジネス場面を想定した資格検定等の準備のための企業等と連携した職業実践的なモデルプログラムの開発・検討、試行実施とその評価の検討の2つの事業を行う。今年度は分野横断的なグローバル・ビジネス経営人材と、特に世界無形文化遺産である日本料理を軸に、成長が期待され、尚且つ分野横断的なジェネラリストとしての経営人材とは対極（徒弟制度文化が未だ残る）にある「食と栄養・調理」分野を加えて、双方を対比しながら高等教育課程から、学士課程までの多段階でのそれぞれのレベルで求められる能力・技能を検討し、業界との連携の下で「多段階モジュール型プログラム」を開発する。

### 2-3 事業の実施意義と必要性

【グローバル・ビジネス分野における人材需要等の状況】

今日成長著しいアジア市場等における企業等の海外展開はもとより、国内市場における国際次元の展開はその速度を増している。それに伴い、これに対応する広範囲の分野でグローバルな対応能力をもった中核的専門人材需要は飛躍的に拡大している。野村総合研究所（2010）『新成長戦略への提言』によれば、「コスモポリタン」と呼ばれるグローバル人材の需要は5%あるが、供給される人材は1%に留まっているのが現状であるとされている。また、グローバル人材という国際次元に特化した専門性だけでなく、あらゆる範囲の企業が国内外でグローバルなビジネスを展開しつつあり、日本の産業が生み出した価値を国際的に拡げていくために、特にビジネス分野で人々が国際的な対応力を必要としている。その中でもとりわけ中核的専門人材においては、語学、異文化などとともに、技術移転やビジネスに関わる国際法規、知財等への理解が不可欠となっている。

地域の中小企業等のニーズへ対応するブリッジ型人材の育成が急務であり、ビジネス分野で活躍できる中核的専門人材育成に重点が置かれていく必要がある。しかしながら、現在のグローバル人材育成への教育機関や政策のアプローチとしては、若年期のグローバル体験の提供や優秀な留学生を日本企業に就労支援することなどに焦点があてられており、社会全体としてのグローバル化に向けて適切な人材養成の量とともに質も伴っていないのが実情である。

大学・専門学校等の高等教育機関において、若年者の正規課程だけでなく、社会人にも新たな知識・技術・技能等を学ぶための非正規課程の整備が求められている。それらを商工会議所の検定制度を踏まえて、そうした準備課程に相当するプログラムを検討し、さらに履修証明などによる単位積み上げ型の正規課程の一部モジュールとして活用していく体制が期待されている。これらの学び直しプログラムへのニーズは、新たな労働力の需要創出だけでなく、潜在労働力として期待できる女性労働力の活用等の観点からも期待されるものである。

## 【食と調理・栄養分野における人材需要等の状況】

2013年「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録された。そのため海外の評価はさらに上がってきており、海外で和食レストランは漸増傾向にある。しかし、諸外国でのそれは、「偽者」も少なくない。とすれば、伝統的な一汁三菜から栄養バランスのよい本格的な和食を成長産業に育成できる兆しが見えてくる。

しかし、この分野は徒弟制度的な文化が未だ残る現場が多く、若手の離職率の高さが指摘されている。さらに、ファーストフード外食産業は長時間労働が主な理由で「人材不足」が指摘されている。

また、既存の調理師教育機関は2年制課程が増えてはいるものの、未だ1年課程が中心であるため初歩的な技術しか教えてこなかった。たとえばトップクラスの料理人であるホテルやレストランのシェフは、「生きがよければ薄味、生きが悪ければ濃い味」と日本の素材を生かす調理法は、その鮮度にもよるためレシピが作れないと指摘する。そのため、市場の拡大と激しい競争が見込まれる和食業態において業界のニーズに応えることはできていない。

一方、アジアを中心にして海外へ一部の大規模外食企業の出店が進んでいる。価格における位置の明快さと現地の市場特性との整合といえる。また、クリンリネスと土質サービスがそれを下支えしているとの指摘もある。いわゆる「おもてなし」である。このような海外での成功が需要を高めているものの、国内での飲食業界と教育業界、行政との連携が十分取れていないことでこの分野における効果的な人材養成策は実現されていない。これらのことから人材需要と養成課題はあるといえる。

大学・専門学校等の高等教育機関において、若年者の正規課程だけでなく、社会人にも新たな知識・技術・技能等を学ぶための非正規課程の整備が求められており、それらをさらに履修証明などによる単位積み上げ型の正規課程の一部モジュールとして活用していく体制が期待されている。これらの学び直しプログラムへのニーズは、新たな労働力の需要創出だけでなく、潜在労働力として期待できる女性労働力の活用等の観点からも期待されるものである。

## 【事業の実施意義】

本事業は、グローバル人材養成に向けて学び直しが可能なリカレントなモジュールを調査検討することで、キャリアアップ等を対象とした学び直しの機会の提供、新たな雇用創出のための教育プログラムの開発を行うものである。これは、成長分野等における中核的専門人材養成として、留学生等のインバウンドな労働需要に対応するだけでなく、海外展開を視野に入れた企業で活躍するためのアウトバウンドな人材養成にも寄与するものである。

## 【取組が求められている状況】

今日日本社会におけるグローバル化が進展するに伴い、海外進出企業の現地管理部門のトップ人材だけでなく、ビジネスのあらゆる場面においてまた国内外での国際的次元が拡大している。そのため、こうした対応が組織的に十分行なわれてこなかった中小企業等においても、採用のニーズが高いアジア諸国等の外国人留学生への支援にとどまらず、グローバル化対応に向けて必要な、日本人従業員や企業組織全体に、それぞれの業務専門性を基礎としながら国際的な対応能力を身に付けることが求められている。また、語学力・コミュニケーション能力だけでなく、国内外の社会・経済・文化への理解、特にビジネスに関わる「知財等」の国際法規などに精通するための知識・技能

修得できる学習ユニット等の在り方に関する検討も求められている。食と調理・栄養分野に関しては、消費者の嗜好や食文化を調査するマーケティングに精通するための知識・技能修得できる学習ユニット等の在り方に関する検討も求められている。

### 【本事業を推進する必要性】

(ビジネス経営分野)

インバウンドな留学生支援モジュールについては既に多くの研究開発から実践がなされている。しかし、アウトバウンドな海外派遣人材のリカレント学習のためモジュール開発や、国内市場における国際次元への対応のための企業組織文化革新のための学習モジュールの開発はまだ十分に進んでいないのが現状である。そこで本事業では、社会人の学び直しにも対応できる「リカレント学習のためのモジュール開発」のモデルを探索することを目標に、まずインバウンドモジュールの再評価を行い、次にアウトバウンドな海外派遣人材、地域におけるグローバル化対応人材のためのモジュール開発を検討していくつもりである。

また、これらのグローバル人材育成のためには各分野の特性を踏まえた基礎的な知的財産を理解し、推進できるモジュールが必要である。成長分野等においてイノベーションの創出を図っていくためには、知的財産を創造し、保護し、活用する人材や、技術と経営の双方を理解し研究開発を効果的に市場価値に結実させる人材などの育成が求められている。特に、IT・情報、クリエイティブ分野等のコンテンツ系やビジネスモデルなどの経営・ビジネス系等におけるグローバル化に対応するためには、専門的な知識、技術だけでなく、それらを有効に活用し、保護するための知的財産に関する知識が不可欠である。

(食と栄養・調理分野)

既存の調理師養成教育システムは基本技術の修得であって、レストラン、惣菜、弁当業界等共通で求められ始めた「技術指導」と「レシピ開発」ができる人材養成には至っておらず、業界のニーズに対応しきれていない。インバウンドな留学生支援モジュールについては既に多くの研究開発から実践がなされているところであるが、アウトバウンドな海外派遣人材のリカレント学習のためモジュール開発や、国内市場における国際次元への対応のための企業組織文化革新のための学習モジュールの開発はまだ十分に進んでいない。そこで本事業では、社会人の学び直しにも対応できる「リカレント学習のためのモジュール開発」のモデルを探索するために、まずインバウンドモジュールの再評価を行い、次にアウトバウンドな海外派遣人材、地域におけるグローバル化対応人材のためのモジュール開発を検討していく。

これはグローバル人材の活用という点において、また成長産業への労働力シフトを促進するとともに、「キャリア転換型」の人材育成を検討する上で、職業実践的なモデルプログラム開発につながる取組として必要である。

## 2-4 前年度までの取組概要・成果と本事業との継続性

(平成25年度事業)

・取組概要

(ビジネス経営分野)

コンソーシアム「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」傘下の職域プロ

プロジェクト「グローバル人材養成に向けてのリカレントなモジュール学習プロジェクト」における経営・ビジネス分野のグローバル人材養成のための学び直し可能な積み上げ方式学習ユニットの正規・非正規課程でのモジュール化の検討、①商工会議所等と連携し、社会人が学びやすいモジュール型の学習支援システムの検討、②教育の質保証の仕組みづくりの検討。

(食と栄養・調理分野)

平成25年度に九州大学が受託した職域プロジェクト「グローバル人材養成に向けてのリカレントなモジュール学習プロジェクト」における食・調理分野の1チーム部会として、国内の先行コンソーシアム事例を調査した。

・事業成果

(ビジネス経営分野)

単位積み上げ学習型の体系的なモデルプログラムの開発。社会人の学び直しにも対応できる「リカレント学習のためのモジュール開発」のモデルを探索し、地域におけるグローバル化対応人材のモデルプログラムの検討。

(食と栄養・調理分野)

日本料理を軸に卓越レベルと人材のすそ野を広げるための中堅人材の育成とでは、同じ食・調理の人材育成において大きな違いがあることが明らかになった。世界トップクラスの料理人を育成する日本の教育モデルは一子相伝的な徒弟制に近い教育モデルとなっているため「ガラパゴス化」しており、汎用的な教育プログラムを構築することが難しいという実情があった。他方、回転すしなどの普及により寿司職には人材不足となっており、回転すしチェーン店においても教育プログラムをテキスト化しておらず、人材のすそ野を広げるむずかしさがあった。

・本年度事業との継続性（成果の活用含む）

(ビジネス経営分野)

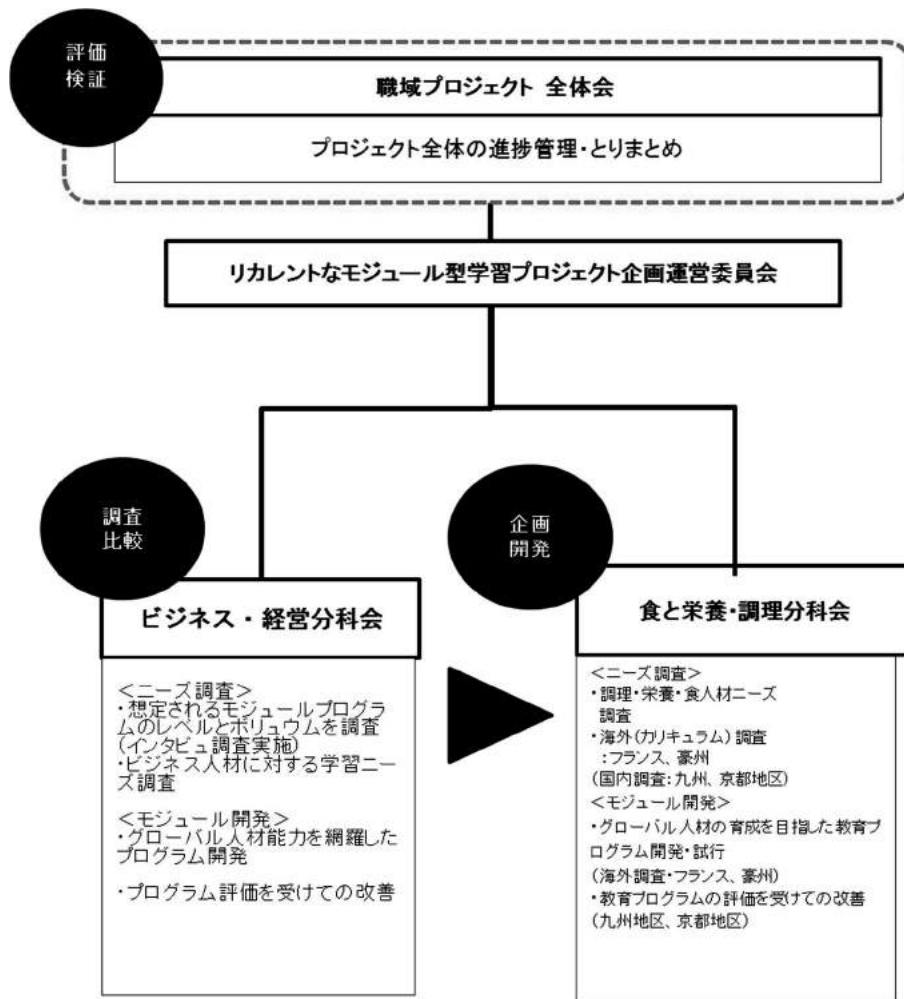
本事業は、以上のように平成25年度の職域プロジェクトにより得られた知見をもとに、特に経営・ビジネス分野における中核的専門人材育成のために、モデルカリキュラムの開発とそれを継続発展するため仕組みづくりを行うことを目標としている。

(食と栄養・調理分野)

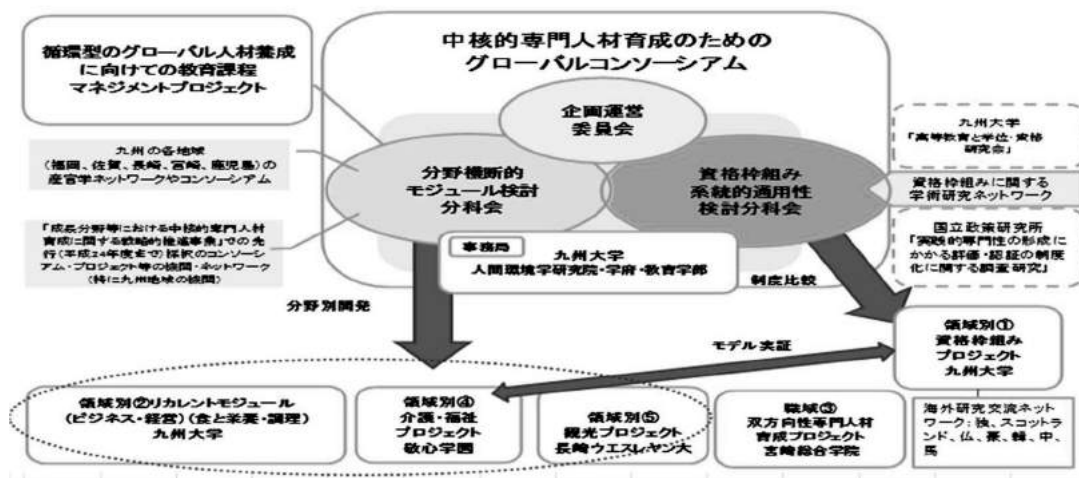
ガラパゴス化した人材育成制度には卓越したプログラムの調査が、また地域における人材育成という観点においては外食産業従事者をターゲットとしたプログラムの実情調査が必要である。そこで、本年度は調理・栄養の人材育成においての多段階でのレベルとボリュームを検討するために卓越したプログラムと外食産業などの汎用性が高いプログラムの双方の実情調査を中心に行い、そのレベルとボリュームの妥当性を検討することを計画している。高等課程から学士課程までの多段階のレベルとボリュームを検討し、その結果を踏まえた試行的な実証講座を実施し、評価・検討することでモジュール型学習プロジェクトの可能性を検討する。

2-5 実施体制

事業の実施体制図（イメージ）



コンソーシアムと本プロジェクトとの連携体制



## 2-6 組織体制

### 2-6-1 構成機関

	構成機関（学校・団体・機関等）の名称	役割等	都道府県
1	九州大学・人間環境学研究院	全体総括	福岡県
2	筑波大学・大学研究センター	調査研究・指導助言	東京都
3	国立教育政策研究所	調査研究・指導助言	東京都
4	鹿児島県立短期大学	開発・実証講座	鹿児島県
5	香蘭女子短期大学	開発・指導助言	福岡県
6	専門学校九州テクノカレッジ	開発	福岡県
7	宮崎ビジネス公務員専門学校	開発	宮崎県
8	麻生塾	開発	福岡県
9	中村調理製菓専門学校	開発	福岡県
10	京都調理師専門学校	開発	京都府
11	NPO 法人日本料理アカデミー	開発・指導助言	京都府
12	久留米大学文学部	開発・指導助言	福岡県
13	中村学園大学	開発・指導助言	福岡県
14	国際学院埼玉短期大学	開発・指導助言	埼玉県
15	沖縄大育高等専修学校	開発・指導助言	沖縄県
16	長崎ウエスレヤン大学	調査研究・評価	長崎県
17	長崎短期大学	調査研究・評価	長崎県
18	福岡女子短期大学	調査研究・評価	福岡県
19	敬心学園	調査研究・評価	東京都
20	学校法人第一平田学園・中国デザイン専門学校	調査研究・評価	岡山県
21	西鉄国際ビジネスカレッジ	調査研究・評価	福岡県
22	一般社団法人福岡県専修学校各種学校協会	調査研究・指導助言	福岡県
23	学校法人有坂中央学園	調査研究・指導助言	群馬県
24	福岡県雇用対策協議会	調査研究・指導助言	福岡県
25	一般財団法人 職業教育・キャリア教育財団	調査研究・指導助言	東京都
26	一般社団法人 全国専門学校情報教育協会	調査研究・指導助言	東京都
27	鹿児島商工会議所	調査研究・指導助言	鹿児島県
28	福岡商工会議所	調査研究・指導助言	福岡県
29	福岡県中小企業経営者協会	調査研究・指導助言	福岡県
30	福岡県商工部国際経済観光課	調査研究・指導助言	福岡県

## 2-6-2 協力者等（委員など個人で本事業に参画する者等）

氏名	所属・職名	役割等	都道府県
池内 健治	日本ビジネス実務学会・会長	調査研究	東京都
伊藤 友子	熊本学園大学・外国語学部・教授	調査研究	熊本県
亀野 淳	北海道大学・高等教育推進機構・准教授	調査研究	北海道
酒井 佳世	久留米大学・学長直属・講師	調査研究	福岡県
新谷 康浩	横浜国立大学・教育人間科学部・准教授	調査研究	神奈川県
塚原 修一	関西国際大学・客員教授	調査研究	兵庫県
椿 明美	札幌国際短期大学・教授	調査研究	北海道
永田 萬亨	福岡教育大学・教育学部・教授	調査研究	福岡県
沼口 博	大東文化大学・文学部・教授	調査研究	東京都

## 2-6-3 下部組織（設置は任意）

企画運営委員会			
氏名	所属・職名	役割等	都道府県
稲永 由紀	筑波大学・大学研究センター・講師	運営委員	東京都
大野 博之	国際学院埼玉短期大学・学長	運営委員	埼玉県
岡村 俊彦	鹿児島県立短期大学・教授	運営委員	鹿児島県
亀野 淳	北海道大学・高等教育推進機構・准教授	運営委員	北海道
酒井 佳世	久留米大学・学長直属講師	運営委員	福岡県
志田 秀史	九州大学人間環境学研究院・准教授	運営委員	福岡県
田所 徹夫	九州テクノカレッジ・理事長	運営委員	福岡県
平田 眞一	中国デザイン専門学校・理事長	運営委員	岡山県
中村 哲	中村調理製菓専門学校・理事長	運営委員	福岡県
吉本 圭一	九州大学・人間環境学研究院・教授	コンソーシアム代表	福岡県

名称①（ビジネス・経営－A（事務）専門チーム）			
氏名	所属・職名	役割等	都道府県
安部恵美子	長崎短期大学・学長	調査研究・指導助言	長崎県
伊藤 友子	熊本学園大学・外国語学部・教授	調査研究	熊本県
稲永 由紀	筑波大学・大学研究センター・講師	調査研究・指導助言	東京都
岡村 俊彦	鹿児島県立短期大学・教授	開発・試行	鹿児島県
岡村 雄輝	鹿児島県立短期大学・講師	開発・試行	鹿児島県
鹿毛 久史	福岡県商工部国際経済課・国際ビジネス第一係・事務主査	指導助言	福岡県
亀野 淳	北海道大学・高等教育推進機構・准教授	調査研究・指導助言	北海道
菊地 克彦	学校法人敬心学園	理事長補佐	東京都



酒井 佳世	久留米大学・学長直属・講師	調査研究	福岡県
志田 秀史	九州大学・人間環境学研究院・准教授	調査研究	福岡県
白土 悟	九州大学・人間環境学研究院・准教授	指導助言	福岡県
菅野 国広	職業教育・キャリア教育財団・事務局次長	指導助言	東京都
椿 明美	札幌国際短期大学・教授	調査研究・指導助言	北海道
中濱雄一郎	香蘭女子短期大学・准教授	調査研究	福岡県
中原 淳二	福岡県中小企業経営者協会・常任参与	調査研究・指導助言	福岡県
南 慎郎	長崎ウエスレヤン大学・事務局長	調査研究	長崎県
宗田 健一	鹿児島県立短期大学・准教授	開発・試行	鹿児島県
八木 信幸	有坂中央学園・主任研究員	調査研究	群馬県
吉本 圭一	九州大学・人間環境学研究院・教授	コンソーシアム代表	福岡県

名称②（ビジネス経営－B（会計）専門チーム）			
氏名	所属・職名	役割等	都道府県
石川 正剛	石川学園・学園本部長	開発・試行	沖縄県
井手脇康智	宮崎ビジネス公務員専門学校・副校長	開発・試行	宮崎県
亀野 淳	北海道大学・高等教育推進機構・准教授	調査研究	北海道
酒井 佳世	久留米大学・学長直属・講師	調査研究	福岡県
田所 徹夫	九州テクノカレッジ・理事長	開発・試行	福岡県
塚原 修一	関西国際大学・客員教授	調査研究	兵庫県
中濱雄一郎	香蘭女子短期大学・准教授	調査研究	福岡県
中原 淳二	福岡県中小企業経営者協会・常任参与	開発・試行	福岡県
吉本 圭一	九州大学・人間環境学研究院・教授	コンソーシアム代表	福岡県

名称③（ビジネス経営－C（情報）専門チーム）			
氏名	所属・職名	役割等	都道府県
亀野 淳	北海道大学・高等教育推進機構・准教授	調査研究	北海道
新谷 康浩	横浜国立大学・教育人間科学部・准教授	調査研究	神奈川県
塚原 修一	関西国際大学・客員教授	調査研究	兵庫県
永田 萬亨	福岡教育大学・教育学部・教授	調査研究	福岡県
沼口 博	大東文化大学・文学部・教授	調査研究	東京都
吉本 圭一	九州大学・人間環境学研究院・教授	コンソーシアム代表	福岡県

名称④（食・栄養・調理分科会）			
氏名	所属・職名	役割等	都道府県
稲永 由紀	筑波大学・大学研究センター・講師	調査・比較検討	東京都
黒木 晶子	中村調理製菓専門学校・准教授	開発・実証	福岡県
酒井 佳世	久留米大学・学長直属・講師	調査・比較検討	福岡県
志田 秀史	九州大学・人間環境学府・准教授	調査・比較検討	福岡県
菅野 国広	一般社団法人職業教育・キャリア教育財団・事務局次長	評価	東京都
田中 誠二	京都調理師専門学校・理事長	開発・実証	京都府
仲田 雅博	京都調理師専門学校・校長	開発・実証	京都府
中村 哲	中村調理製菓専門学校・理事長	開発・実証	都道府県
中原 淳二	福岡県中小企業経営者協会・常任参与	評価	福岡県
三堂 徳孝	中村学園大学・准教授	開発・実証	福岡県
村田 吉弘	日本料理アカデミー・理事長	開発・実証	京都府
吉本 圭一	九州大学・人間環境学研究院・教授	コンソ代表	福岡県

名称（事務局）			
氏名	所属・職名	役割等	都道府県
出嶋 敏弘	九州大学貝塚地区事務部・部長	総括	福岡県
ホール奈穂子	貝塚地区総務課学術係・主任	総務	福岡県
志田 秀史	九州大学大学院人間環境学研究院・准教授	事務局長	福岡県
酒井 佳世	久留米大学・学長直属・講師	事務	福岡県
三好 登	九州大学大学院人間環境学研究院・助教	事務	福岡県

## 2-7 事業の成果目標

### 2-7-1 期待される活動指標（アウトプット）・成果目標及び成果実績（アウトカム）

#### 【期待される活動指標（アウトプット）】

本事業では、グローバル・コンソーシアムにかかる職域プロジェクトとして、グローバル化対応の多様な人材育成の中で特に課題となる代表的成長分野として、ビジネス経営分野と調理・栄養・食分野を選定し、人材養成レベル・階梯ごとに、グローバル対応モジュールを検討し、積み上げ方式が可能な学び直しの学習ユニットの適切な志向性、量と質、ペダゴジーの在り方を開発することである。これは単にプログラムの開発を行うだけでなく、将来的に履修証明や学位につなげていくことで新成長分野を学び直す際のキャリアアップにつながる資格枠組みの構築を視野に入れた取り組みである。

そのため、教育機関だけでなく、需要サイドの地域の業界団体や外部機関等、それらをレベル縦断的に、また分野横断的に位置づけるための教育学とグローバル関連分野の学識研究者と連携しながらレベル別の人材ニーズを検討してモジュール構造の検討を行う。この検討と並行しつつ、多段階モジュールを構築するために成長分野であるビジネス経営分野と食と調理・栄養を選定し、それぞれの分野における系統性をもったグローバルモジュールのプログラム開発を行い、また一部にその実証を行う。さらに分野別のプロジェクトを設け、各分野のモデルプログラムの開発を実施する。プログラム開発・試行実施を行う地域は、「九州発グローバルネットワーク」を視野にいれたグローバル化への課題に強い関心を持つ産官学関係者を中心に、地域における課題、全国的に共通な課題を検討する体制をとる。モデルプログラムの開発は福岡を拠点とする学校が主な開発・試行実施を行う。鹿児島県立短大、九州テクニカルカレッジ（ビジネス経営）、中村調理製菓専門学校、京都調理師専門学校と NPO 法人日本料理アカデミー（食と栄養・調理）が担当する。

- ・国内調査人材ニーズ調査…産官学ならびに異なる学校種を対象としたフォーカスグループインタビュー調査（活動指標：インタビュー対象者数、参加者数、機関数など）  
（ビジネス経営分野並びに食と栄養・調理分野）
- ・海外先端事例調査（活動指標：調査対象国、訪問機関数）  
フランス：フェランディ調理専門学校、豪州：TAFE（職業継続教育機関）（食と栄養・調理）

#### 【期待される活動指標（アウトプット）・成果目標及び成果実績（アウトカム）】

（ビジネス経営分野）

[アウトプット]

- ・ビジネス経営分野のカリキュラム検討（活動指標：チーム部会を含む会議回数）
- ・実証講座にかわるシンポジウムの開催（活動指標：参加機関・参加者数）

[アウトカム]

- ・中核的専門人材のレベルとボリュームを検討し、専門性の高い職務分野に特化したカリキュラムの検討。

（食と栄養・調理分野）

[アウトプット]

- ・地域におけるグローバル中核的専門人材ニーズ調査の実施（活動指標：調査対象事業所数）
- ・国内外における先端事例研究（活動指標：訪問機関数）

## [アウトカム]

- ・世界無形文化遺産として登録された日本料理を中心に、卓越レベルから中堅人材レベルまで、また高等課程から学士課程まで多段階でのレベルとボリュームを検討することで、産官学連携によるモジュール型学習プログラムの開発を目指す。
- ・学習者の到達ニーズに応じた積み上げ方式が可能な多段階モジュール型プログラムの開発だけでなく、評価・点検を行う仕組み作りを構築する

## 【上記目標等に対する達成等状況】

### (ビジネス経営分野)

ビジネスの専門性と中核的専門人材必要な能力を事務、会計、情報の3つにカテゴライズすることができた。専門別のチーム部会によりカリキュラム検討を行った。

### (食と栄養・調理分野)

モジュールプログラムとして、「どんぶり（丼）」モジュールの開発に結びつく成果が得られた。

## 2-8 事業の実施計画

### 2-8-1 会議（目的、体制、開催回数等）

#### 1) 企画運営会議

- ・目的：企画運営委員による本プロジェクトの事業展開・方向性の検討
- ・体制：企画運営委員会
- ・開催回数：1回（7月）
- ・開催地：福岡

#### 2) ビジネス経営・食と調理・栄養合同全体会議

- ・目的：本プロジェクトの構成員全員が参加し、モジュールならびにモデルプログラムの開発の検討
- ・体制：全委員会（構成機関、協力者等のメンバー全員）
- ・開催回数：2回（8月・1月）
- ・開催地：福岡

#### 3) ビジネス経営全体会議

- ・目的：ビジネス経営の構成員全員が参加し、ビジネス・経営全般のレベル階梯との対応、ボリューム（単位・時間）等の検討
- ・体制：ビジネス・経営分科会全委員、モデルプログラム実施校、校正機関、委員等数名
- ・開催回数：1回（9月）
- ・開催地：福岡

#### 4) ビジネス経営A（事務）・B（会計）合同チーム分科会

- ・目的：ビジネス経営（事務）AとB（会計）の構成員全員が参加し、ビジネス・経営の事務・会計に関する全般のレベル階梯との対応、ボリューム（単位・時間）等の検討

- ・体制：ビジネス・経営A（事務）・B（会計）分科会全委員、モデルプログラム実施校、校正機関、委員等数名
- ・開催回数：1回（10月）
- ・開催地：福岡

#### 5) ビジネス経営B（会計）専門チーム分科会

- ・目的：ビジネスB（会計）に関するモジュール教育内容、レベル階梯との対応、ボリューム（単位・時間）等の調査検討ならびに結果の検討
- ・体制：ビジネスB（会計）専門チーム、モデルプログラム実施校、校正機関、委員等数名
- ・開催回数：1回（12月）
- ・開催地：福岡

#### 6) ビジネス経営A（事務）・C（情報）合同チーム分科会

- ・目的：ビジネスB（会計）に関するモジュール教育内容、レベル階梯との対応、ボリューム（単位・時間）等の調査検討ならびに結果の検討
- ・体制：ビジネスB（会計）専門チーム、モデルプログラム実施校、校正機関、委員等数名
- ・開催回数：1回（2月）
- ・開催地：福岡

#### 7) ビジネス経営ビジネスC（情報）専門チーム

- ・目的：ビジネスC（情報）の視点からのモジュール教育内容、レベル階梯との対応、ボリューム（単位時間）等の調査検討ならびに結果の検討
- ・体制：ビジネスC（情報）分科会委員、モデルプログラム実施校、校正機関、委員等数名
- ・開催回数：1回
- ・開催地：北海道

#### 8) 調理・栄養・食分科会

- ・目的：モデルプログラムの開発・実施の検討
- ・体制：モデルプログラム開発部会、構成機関、委員等数名
- ・開催回数：4回
- ・開催地：福岡・京都・東京

### 2-8-2 調査等（目的、対象、規模、手法、実施方法等）

#### (1) ビジネス経営

##### 【目的】

グローバル化に対応したアウトバウンドなグローバル人材養成に向けてのリカレント学習のモジュール開発、またインバウンドな留学生の専門人材のための基礎的、補完的学習モジュール開発について、ビジネス分野の課題・制約条件・可能性に関する開発研究を行うための基礎資料として、ビジネス分野におけるグローバル人材の養成という観点からのビジネス分野における中核的専

門人材のレベルとモジュールの実態把握を行う。「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」の「分野別横断的浸透性開発分科会」において実施された調査結果（アンケート調査、訪問調査）を踏まえ、本年度は経営・ビジネス分野を中心とした事業所へのニーズ調査を行う。

**【対象】**

規模：教育機関3名、産業界・団体5名、本事業委員3名。九州地区1回。

コンソーシアムでの調査結果をもとに、ビジネス分野の先端的なカリキュラム実施校、委員、産業界との連携によるプログラムを検討している地域を抽出し実施する。

**【実施方法等】**

モジュールの検討を行うため、分野別のニーズ調査とグループフォーカスインタビュー調査を実施する。ビジネス分野の地域である鹿児島を中心に調査を実施する。モデルプログラムの検討・開発につなげるための基礎資料作成のため、レベル毎のモジュールの教育内容・方法、ボリュームを特定し、それが正規課程のみならず社会人の学び直しのためにアクセスしやすい非正規課程の運用に対し、どれほどの実効性を持つのか、また各レベルのモジュールの認定制度（履修証明や学位との対応など）についても検討を行う。

(2) 食と栄養・調理

i) 実践的な職業教育プログラムに関する国内事例調査（人材ニーズ調査）

**【目的】**

国内の先端的な取り組みを行っている教育機関等に対し、レベル別の人材ニーズに関する調査を実施する。

**【対象】**

規模：教育機関2名、産業界・団体2名、本事業委員4名。京都地区1回。

**【手法】**

フォーカスグループインタビュー調査

**【実施方法】**

関係者を集めグループインタビュー形式での調査を実施。

ii) 職業教育・高等教育資格枠組に関する海外事例調査

**【目的】**

海外の先進的な教育機関の事例調査

**【対象】**

フランス（フェランディ調理学校他）、スイス（ローザンヌホテルスクール他）豪州（TAFE）他の2か国を対象とする。

**【手法】**

資料収集、インタビュー調査、実施方法：3カ国×2名

① 海外訪問調査の実施概要 オーストラリア

調査目的	本事業実施のための海外事例調査のため
調査日程	2014年10月5日(日)から2014年10月12日(日) 6泊8日
調査者数	2人
調査者所属学校・役職名 及び氏名/役割	中村調理製菓専門学校 理事長 中村 哲 職業教育(食・調理)に関する調査担当 中村調理製菓専門学校 准教授 黒木 晶子 事務折衝
日程、調査内容及び その必要性	<p><b>【旅程・調査内容】</b></p> <p>10月5日(日)(福岡→)成田発→(JAL771便・機中泊)→ (10/6)シドニー着・発→(カンタス423便)→メルボルン着 10月6日(月) Victoria University 10月7日(火) William Anglis Institute ACPET 10月8日(水)メルボルン発→(カンタス671便)→アデレード着 NCVER Ann Doolette氏(前AQF事務局長) TAFE SA 10月9日(木) TAFE SA ANMF アデレード発→(カンタス774便)→シドニー着 10月10日(金) TDA (TAFE Directors Australia) Service Skills Australia (ISC) John Heart氏 10月11日(土) 調査資料等とりまとめ・報告書編集会議 10月12日(日) シドニー発→(JAL772便)→成田着(→福岡)</p> <p><b>【必要性】</b></p> <p>オーストラリアは、資格枠組や職業訓練モジュールの国家的整備においてAQFをいち早く実施している先進的な国である。こうした国家的な資格枠組みや職業訓練のためのモジュール整備がまだ十分になされていない日本においては、職業資格を検討する上で参照しておくべき最重要国の一つである。特に、国立職業教育研究センターは、国内的にも国家的研究拠点であり、UNESCOの職業教育にかかる地域COEである。介護人材のグローバルスタンダード化への検討を行うため、実情調査が必要である。</p>

② 海外訪問調査の実施概要 フランス・スイス

調査目的	本事業実施のための海外事例調査のため
調査日程	2014年12月8日(月)から2014年12月13日(日) 6泊8日
調査者数	2人
調査者所属学校・役職名 及び氏名／役割	中村調理製菓専門学校 理事長 中村 哲 職業教育（食・調理）に関する調査担当 中村調理製菓専門学校 西田 宗弘 事務折衝
旅程、調査内容及び その必要性	<p><b>【旅程・調査内容】</b></p> <p>12月8日(月) 福岡発→アムステルダム経由→フランス（パリ国際空港）着</p> <p>12月9日(火) フランスのフェランディ調理専門学校訪問調査① *本事業に関わる職業資格に関わるヒアリング調査のため</p> <p>12月10日(水) ル・コルドン・ブルーパリ校訪問調査② *本事業に関わる職業資格に関わるヒアリング調査のため。 パリ発→ローザンヌ移動</p> <p>12月11日(木) ローザンヌホテルスクール訪問調査③ *本事業に関わる職業資格に関わるヒアリング調査のため</p> <p>12月12日(金) ローザンヌ発→ジュネーブ空港ジュネーブ空港発→ アムステルダム空港発着（経由）</p> <p>12月13日(土) 福岡着 （中村 哲）※12月11日まで上記と同行程。12日以降は下記</p> <p>12月12日(金) ポールボキューズインスティテュート訪問調査④ *本事業に関わる職業資格に関わるヒアリング調査のため</p> <p>12月13日(土) 報告書のとりまとめ、リヨン移動</p> <p>12月14日(日) リヨン空港発⇒アムステルダム空港発着（経由）</p> <p>12月15日(月) 福岡着</p> <p><b>【必要性】</b></p> <p>食分野で4年制課程を運営する先進的な学校での QF レベル3、レベル4（短大、大学レベル）の教育課程を調査し、必要な能力と到達目標についてヒアリング調査する。</p>



## 2-8-3 モデルカリキュラム達成基準、達成度評価、教材等作成（目的、規模、実施体制等）

### (1) ビジネス経営

#### 【目的】

グローバル化に対応したアウトバウンドなグローバル人材養成に向けてのリカレント学習のモジュール開発、またインバウンドな留学生の専門人材のための基礎的、補完的学習モジュール開発について、ビジネス分野の課題・制約条件・可能性に関する開発研究を行うための基礎資料として、ビジネス分野におけるグローバル人材の養成という観点からのビジネス分野における中核的専門人材のレベルとモジュールの実態把握を行う。

「中核的専門人材育成のためのグローバル・コンソーシアム」の「分野別横断的浸透性開発分科会」において実施された調査結果（アンケート調査、訪問調査）を踏まえ、本年度は経営・ビジネス分野を中心とした事業所へのニーズ調査を行う。

#### 【対象】

コンソーシアムでの調査結果をもとに、ビジネス分野の先端的なカリキュラム実施校、委員、産業界との連携によるプログラムを検討している地域を抽出し実施する。

#### 【実施方法等】

モジュールの検討を行うため、分野別のニーズ調査とグループフォーカスインタビュー調査を実施する。

ビジネス分野の地域である鹿児島を中心に調査を実施する。

モデルプログラムの検討・開発につなげるための基礎資料作成のため、レベル毎のモジュールの教育内容・方法、ボリュームを特定し、それが正規課程のみならず社会人の学び直しのためにアクセスしやすい非正規課程の運用に対し、どれほどの実効性を持つのか、また各レベルのモジュールの認定制度（履修証明や学位との対応など）についても検討を行う。

### (2) 食と栄養調理

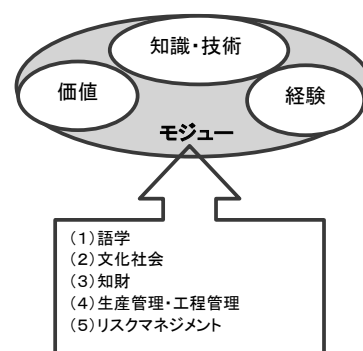
#### 【目的】

参加機関の中で、基礎レベルから先端レベルまで、それぞれのグローバル人材のための学習モジュール開発を行うとともに、その体系化を行う。レベル1～5までの各階梯のモジュールのボリュームを具体的に検討し、学び直しが可能な積み上げ方式の学習ユニットとしてのモデルプログラムの開発・検討を行う。特に本分科会はレベル4、5を担当開発する。そのためにレベル1開発（大育高等専修学校）及びレベル2・3開発（国際学院埼玉短大）団体と円滑にコミュニケーションを取ることとする。

モジュール型プログラムは、正規課程もしくは非正規課程においての学び直しが可能なプログラムかどうかを実施対象校において、試行的に実践し、検証を行う。また、食と調理・栄養分野におけるグローバル人材の育成に必要な要素を他の職域分野とも比較検討し、どのレベル階梯の中でどの程度必要かについても検討を行う。

#### 【規模】

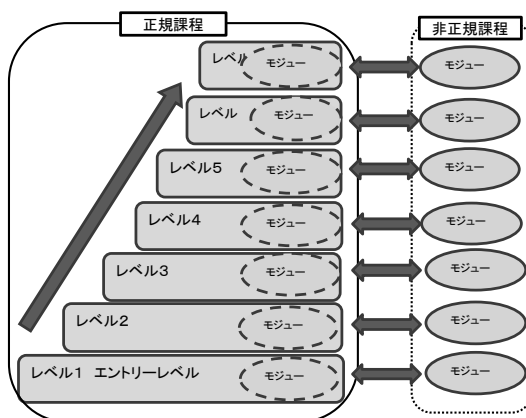
今年度は世界無形文化遺産に登録された日本料理を中心に、福岡を拠点とする中村調理製菓専門学校が主な開発・試行実施を行う。



教育プログラムの開発にあたっては、連携校として京都調理師専門学校と NPO 法人日本料理アカデミーが協力する。

#### 【実施体制】

「人材ニーズ調査担当会議」において、人材ニーズならびにレベル毎のモジュールを調査研究した結果を踏まえ、「モジュール型プログラム担当会議」において、モデルプログラムを開発し、対象校で試行的にプログラムを実施する。プログラムの点検・評価は、学識者・専門研究者、産業界等の外部協力機関、他の教育機関等によって評価ならびにプログラムの改善点などを検討する。



#### 2-8-4 実証等（目的、対象、規模、時期、手法、実施方法等）

##### 【目的】

開発したモジュール型のモデルプログラムの有効性・妥当性を試行的に実施し、検証する。

##### 【対象】

ビジネス経営分野は、鹿児島県立短期大学にて次年度以降の実証講座の基礎となりうる方法としてシンポジウムとして実施した。また、食と栄養調理分野は中村調理製菓専門学校を中心に、モジュール型プログラムの開発まで検討した。実証については次年度以降モデルプログラムを試行的に実施する。

##### 【内容等】

非正規課程（ビジネス経営：鹿児島県立大学 食と栄養調理：中村調理製菓専門学校）、正規課程（学内）でプログラムを実施することで運用面での具体的な問題点や課題を検討する。

学習時間や単位とレベルとの妥当性、正規課程の中に履修証明モジュールを組み込むことの課題などについても検証を行う。

また、モデルプログラムの検証には、学識者・専門研究者、産業界等の外部協力機関、他の教育機関の中から2名を選び、実施校に対しプログラムの点検・評価を行い、今後の普及・実行性についての検討を行う。

#### 2-8-5 事業成果および事業終了後の方針（成果の活用、継続性、発展性等）

##### (1) 事業成果物

①成果報告書を500部作成し、関係者に配布。

(2) 成果の活用等

- ①事業成果を広く周知するために、関係団体、教育機関等に成果報告書を配布し、ウェブサイトにおいても成果を公開する。
- ②一般参加も可能とする成果報告会を実施することで、教育機関・業界関係者のみならず、他分野の参加者からも調理・栄養人材育成に対する意見交換の機会を設け、次年度の事業につなげる。

(3) 継続性、発展性

今年度の事業成果をもとに、次年度以降も引き続きプロジェクトを継続し、日本での高等教育、専門課程、短期大学士課程レベルにおいて、多段階積み上げモジュール型プログラムの検討および実証講座の実施を行う予定である。また、将来的には調理分野別の技能標準を設定し、海外先進校のような4年制も視野に入れ、日本型職業教育・高等教育資格枠組の中での整合性を探求することを目指している。

## 第2部 モジュール型学習プロジェクトービジネス・経営分科会成果報告

### 1. 全体研究会・分科会の実施概要

#### 1-1 モジュール学習プロジェクト全体検討会議実施概要

##### 1) 企画運営会議

- ・日 時 平成26年7月13日 12:00~13:00
- ・場 所 九州大学箱崎キャンパス
- ・参加者 吉本圭一（九州大学）、岡村俊彦（鹿児島県立短期大学）、酒井佳世（久留米大学）、志田秀史（九州大学）田所徹夫（九州テクノカレッジ）、中村哲（中村調理製菓専門学校）平田眞一（中国デザイン専門学校）
- ・内 容 企画運営委員による本プロジェクトの事業展開・方向性の検討

##### 2) 第1回全体会議

- ・日 時 平成26年8月5日（月） 12:00~13:00
- ・場 所 九州大学箱崎キャンパス
- ・参加者 \* 順不同・敬称略  
吉本圭一（九州大学）、稲永由紀（筑波大学）、伊藤友子（熊本学園大学）、岡村俊彦（鹿児島県短）、亀野淳（北海道大学）、志田秀史（九州大学）、酒井佳世（久留米大学）、塚原修一（関西国際大学）、中濱雄一郎（香蘭短期大学）、中村哲（中村調理製菓専門学校）
- ・内 容 今後の事業計画の確認と再検討

##### 3) 第2回全体会議

- ・日 時 平成27年1月23日（金） 12:00~13:00
- ・場 所 西鉄イン福岡（福岡市）
- ・参加者 \* 順不同・敬称略  
吉本圭一（九州大学）、安部恵美子（長崎短期大学）、石川正剛（大育高等専修）伊藤友子（熊本学園大学）、岡村俊彦（鹿児島県短）、亀野淳（北海道大学）、志田秀史（九州大学）、酒井佳世（久留米大学）、塚原修一（関西国際大学）、椿明美（札幌国際大学短期大学）、中濱雄一郎（香蘭短期大学）、中村哲・黒木晶子・西田宗弘（中村調理製菓専門学校）、三堂徳孝（中村学園大学）、中原淳二（中経協）
- ・内 容 これまでの成果報告・統括

#### 1-2 モジュール型学習プロジェクトービジネス・経営各分科会の実施概要

##### 1) モジュール学習プロジェクトービジネス・経営全体検討会

###### 第1回検討会議ービジネス・経営全体検討会

- ・日 時 平成26年9月23日（月） 13:00~15:00
- ・場 所 九州大学箱崎キャンパス教育学部会議室
- ・参加者 \* 順不同・敬称略

吉本圭一、志田秀史（九州大学）稲永由紀（筑波大学）、亀野淳（北海道大学）、岡村俊彦（鹿児島県短）、中濱雄一郎（香蘭短大）、田所徹夫（九州テクノカレッジ）、三好登（九州大学）、塚原修一（関西国際大学）、平田眞一（中国デザイン）、木村拓也（九州大学）

- ・内 容 ビジネスカリキュラム構築と実証講座に向けての検討

## 2) 第2回検討会議ービジネス・経営（事務・会計）検討会

- ・日 時 平成26年10月24日（金） 14：30～17：00

- ・場 所 九州大学箱崎キャンパス教育学部会議室

- ・参加者 \* 順不同・敬称略

吉本圭一（九州大学）、岡村俊彦（鹿児島県短）、亀野淳（北海道大学）、酒井佳世（久留米大学）、志田秀史（九州大学）、田所徹夫（九州テクノカレッジ）、中濱雄一郎（香蘭短大）

- ・内 容 ・鹿児島県立短大主催のシンポジウムの企画・検討  
・専門学校でのモジュール検討の可能性  
・ハワイコミュニティカレッジの調査報告

## 3) 第3回検討会議ービジネス・経営（会計）検討会

- ・日 時 平成26年12月25日（木） 10：00～12：00

- ・場 所 九州大学箱崎キャンパス教育学部会議室

- ・参加者 \* 順不同・敬称略

吉本圭一、志田秀史（九州大学）、石川正剛（石川学園）、井出脇康智（宮崎公務員）、伊藤友子（熊本学園大）、酒井佳世（久留米大学）、田所徹夫（九州テクノカレッジ）、中濱雄一郎（香蘭短大）、中原淳二（中経協）、三好登（九州大学）

- ・内 容 ・ビジネス分野とカリキュラムについての検討  
・会計分野の学習とビジネス分野の今後について

## 4) 第4回検討会議ービジネス・経営（ビジネス・会計）検討会

- ・日 時 平成27年2月1日（日） 10：00～12：00

- ・場 所 鹿児島

- ・参加者 \* 順不同・敬称略

石川正剛（石川学園）、伊藤友子（熊本学園大）、岡村俊彦（鹿児島県短）、岡村雄輝（鹿児島県短）亀野淳（北海道大学）、酒井佳世（久留米大学）、志田秀史（九州大学）、田所徹夫（九州テクノカレッジ）、中濱雄一郎（香蘭短大）、宗田健一（鹿児島県短）

- ・内 容 ・シンポジウムの研鑽と今後の方向性  
・産業界のニーズ調査必要性の認識と実施の検討

5) 第5回検討会議ービジネス経営(事務・情報)検討会

・日時 平成27年2月2日(日) 10:00~12:00

・場所 九州大学箱崎キャンパス教育学部会議室

・参加者 \*順不同・敬称略

吉本圭一(九州大学)、伊藤友子(熊本学園大学)、亀野淳(北海道大学)、川俣美佐子(福岡女子短期大学)、酒井佳世(久留米大学)、新谷康浩(横浜国立大学)、永田萬亨(福岡教育大学)、沼口博(大東文化大学)、平田眞一(中国デザイン専門学校)

・内容 ・事務系と情報(IT)系カリキュラムの検討

6) 第5回検討会議ービジネス・経営(情報)検討会

・日時 平成27年2月17日(火) 13:30~16:30

・場所 北海道大学

・参加者 \*順不同・敬称略

亀野淳(北海道大学)、志田秀史(九州大学)、新谷康浩(横浜国立大学)、沼口博(大東文化大学)

・内容 ・情報(IT)分野のカリキュラムの検討

## 2. 訪問調査実施報告

### 2-1 国内ビジネス系短大教育機関の訪問調査

#### 自由が丘産能短期大学訪問調査

中瀆 雄一郎\*

##### 2-1-1 概要

訪問日：2015年2月13日（金） 15：00～17：00

訪問者：中瀆雄一郎（香蘭女子短期大学）、伊藤友子（熊本学園大学）、張琳（九州大学大学院）

訪問対応者：副学長・教育研究推進センター長 池内健治

##### 2-1-2 報告

###### (1) 訪問調査の概要と主目的

今回の訪問調査においては、主に、企業と産能短期大学がどのように協調し、カリキュラム（マップ）を作成したかについてお聞きした。具体的には、企業側とどのような交流を持ち、どのようなプロセスを経て、産能短期大学のカリキュラムに反映させてきたのかについて、成果並びに問題点を伺った。

産能短期大学は、コンサルティング会社（総合研究所）としてスタートした経緯もあり、発足当初から職業教育に傾注した授業を展開されてきた。1980年代には、女子実務教育に力を注ぎ、高い就職率を実現させてきた。しかしながら、1990年代以降、入学してくる学生の質の変化（入口）と就職先のニーズの変化（出口）を受け、どのような人材を育てるべきか学内で議論を行い、汎用的な能力を身に付けるための学習へとカリキュラム内容を変更させてきた。

2000年代に入り、体験型学習として、サービ斯拉ーニング、インターンシップを拡充されてきたが、特に重視されたのが、チーム学習を通じた汎用的能力（ライティング、プレゼンテーション、協調性の向上等）を伸ばす教育である。

これは、企業側と長年連携してきた経験とキャリアセンターを中心とした企業との懇談会の開催や様々な調査（卒業生調査等）を受け、また、企業での経験をお持ちの教員の意見を反映させ、常にビジネス界での動向を意識されながら開発してきたプログラムであることを強調されていた。

###### (2) 学びの基礎と課題解決型学習

訪問当初のイメージとしては、インターンシップなどの実践的な学習を中心とした学習プログラムを開発されてきたのかのではないかという印象を訪問者一同考えていたわけであるが、二週間程度のインターンシップでは、本当の意味での能力向上や実務経験を積めるわけではないと明確にお答えになられた。産能短期大学での中心的な学びは、地域での課題解決型学習プログラム（必修科目）で行い、学びの基礎は、単位化された授業の中で展開されてきた。この点が、今回の訪問の大きな成果であったと思われる。

その理由は、ビジネス分野での学習方法は、企業側から言われる「人間力」、「コミュニケーション能力」といった汎用的な能力について、企業が求める人物像をうまく解釈できず、学習プログラ

---

\* 香蘭短期大学

ムの開発に手をこまねている学校が多いと思われるからである。その意味において、産能短期大学の3つのポリシーを下記表1の4つの能力を身につけさせることに絞込み、必要なスキルは何か、どのレベルでの能力を身に付ける必要があるのかを明確にして、それをカリキュラムマップに落とし込み、入学時より学生にカリキュラムマップを配布して教育をしてこられた点が産能短期大学の特徴であり、短期高等教育における一つの可能性を示されたのではないかと考えている。

※2010年度自由が丘産能短期大学 FD レポート Vol.8 p.36より

### (3) 企業や地域との連携とカリキュラムマップの作成

産能短期大学におけるカリキュラムマップの作成については、教員がチームを形成し作成したものであり、カリキュラムの改訂はほぼ毎年行ってきたそうである。本年度配布したカリキュラムマップの開発はこの5年ぐらいで整えてきたものであり、それ以前は科目の開発に注力し、特に科目間の連携に気を使われたと説明された。

具体的には、学生に示した学習目標をどのようにして達成させるのかを明確にし、重要な部分は必修科目として行い、チームで学習することを心がけ、基礎科目は常勤教員が持つ形で全体のプログラムを整理されてきた。

学生は入学時より、AO入試などの場合は、授業の様子を見せるなどの工夫をしながら、入学後の学びをイメージさせ、アドミッションポリシーを明確化する努力を払われた。レポートの書き方ひとつとっても、はじめは短文から始め、パラグラフライティングの方法を学びながら徐々に量を増やし、卒業時に提出する卒論では、A4で20ページのレポートを提出させている。この卒論の内容は、各自が作成するポートフォリオの中から、フィールドワークとして何を学び、どういう能力を身に付け、そのエビデンスは何かを書かせ、働く人の実情や地域の方々との連携で自分が身につけておくべき能力を振り返らせるという手法を用いている。

こうした学びを取り入れた理由は、開学当初から行ってきた企業との連携の中で、企業研修で頻繁にチーム学習を取り入れていることを目の当たりにした影響が大きかったそうである。

課題型の学習はどの教育機関でも取り入れたい内容ではあるが、企業や地域のニーズがどこにあるのか分かりにくかったり、学生の能力を超えた課題を与えられたりするケースが多いため二の足を踏む学校が多い中で、産能短期大学では、教員がコーディネーター役となり、地域に出かけ、教員がプログラムをどうオーガナイズするかといったところまで踏み込んで関わってこられた。例えば、地域の商店街から商店街の活性化という課題を与えられた場合、どうすれば活性化したとみなすかを教員が商店街の方と話し合い、若い人の来場が増えたことをもって活性化したとすることを聞き出し、それを学生に課題として与えるという手順をとってこられた。

上記のような様々な学習プログラムを開発した上で、産能短期大学の3つのポリシーや身につけて欲しい能力とどう対応しているのかを明確にし、下記の図表1のようなカリキュラムマップへとまとめたところに産能短期大学の学習の特徴が集約されていると思われる。

#### 2-1-3 訪問調査を終えて

訪問前の段階では、インターンシップなどの実践的教育プログラムの開発方法や通信教育、夜間部の教育内容についてお聞きする予定であったが、今回の訪問の主目的である企業と学校との連携を通じたカリキュラムマップの作成についてお聞きするだけでほとんどの時間を消費してしまっ



た。

その理由は、例えば、学生間の交流を活発にするプログラム（2004年度 GP「タテよこ交流に始まるサービス学習支援」等）を開発される等、常に試行錯誤を繰り返しながら学習プログラムを開発されてきたことを伺い、現場を預かる一教員としてそちらに話の重点が移ってしまったからである。もし、再度訪問する機会を与えていただいた時に、今回お聞きできなかった点を伺いたい。

しかしながら、例えば、入学前の事前授業の開発に産能短期大学の卒業生を招き、ティーチングアシスタントとして活躍してもらい、在校生と一緒に来校した高校生と触れ合うプログラムなどをお聞きすると、社会人向けの学習プログラムを開発する上でも良いヒントが多くあると感じた。

つまり、社会人向けの学習プログラムであったとしても、学校としてどのような能力を社会人が身につけることが必要なかを明確にし、試行錯誤を繰り返しながら、教員がそのプログラム開発に密に関わることを通してしか良い成果は得られないということが明確になったのではないかと考える。同時に、産能短期大学のようなカリキュラムマップを社会人向けに開発できれば、一つの大きな成果として考えられるので、EQGCのビジネス分科会の次の目標が垣間見えたように感じている。

## 2-2 海外ビジネス系職業教育機関の訪問調査

### 中国吉林工程技術師範学院の調査報告

張 琳\*

#### 2-2-1 概要

訪問調査期間：2015年1月12日～17日

訪問調査者：張 琳（九州大学大学院）

訪問調査対応者：吉林工程技術師範学院教務課課長 崔亜新

吉林工程技術師範学院の卒業者 5名

#### 2-2-2 調査の目的と方法

日本において第三段階教育（Tertiary Education）としての大学・短大・専門学校などの高等教育は、若者の学校から社会・職業への移行において中核的な役割を担っている。一方、中国においては四年制の大学と2～3年制の高等職業教育機関（注1）が第三段階高等教育の範疇に属している。近年中国高等職業教育（注2）は急速に発展し、高等教育の大衆化段階となる過程で重要な役割を果たしている。これら高等職業教育の拡大に伴い、高等職業教育教員の規模も拡大しており、高等職業教育教員（注3）の養成は多くの中国教育専門家の関心を集めている。アカデミック・プロフェッションとしての大学教員は研究と教育を統合する研究大学モデルというものである。このような「学術型」「研究型」を中心とする大学教員の養成段階においてアカデミック学位の取得は重要な役割を果たす。しかしながら、高等職業教育教員は「実用型」「技能型」の人材を育成することを重要なタスクとするため、高等職業教育教員の養成課程において、アカデミックな学位の獲得のみならず職業資格を取得することは重要な研究課題であり、学術志向の大学型高等教育教員とは異なる独自の制度・方法論を確立する必要がある。今回、高等職業教育を担う教員養成機関を調査対象として、(1) 職業教員養成課程にはアカデミックな資格（すなわち学位）と職業資格を両方カバーするようなし組みを保持しているかどうかを考察してみる。(2) 経営・ビジネス領域としての財務管理専門分野のカリキュラムを検討する。特に財務管理学科の学位・職業資格の統合のカリキュラムに注目し、中でも教育方法としての実習プログラムの教育課程への位置づけ、その運営にあたる教員の特質を明らかにする。調査の手法としては半構造化インタビュー調査を採用した。学校の概要、教育の目的とその成果、教育の方法、教員組織の構成とその資質等について聞き取りを行った。

#### 2-2-3 インタビュー調査の結果

##### (1) 学校の概況

師範大学では、中等教育教員・高等教育教員の養成とともに、高等職業教育教員の養成の役割も担ってきたが、これに加えて、後者に特化した機関として、職業技術師範学院（個別の学校名としては職業技術教育学院という名称も使われる）が設置された。1979年に最初の職業技術師範学院として天津技工師範学院と吉林技工師範学院が設置された「独立型」の職業技術師範学院は、大学との合併など改革を経て2010年には8校、「大学付属型」の職業技術師範学院は21校である。

---

\* 九州大学大学院

吉林工程技術師範学院は1979年に最初の職業技術師範学院として設置された。この学校は地域の経済発展とニーズに応じて、職業教育教員の養成と「応用型」人材の育成を担っている。2013年時点、吉林工程技術師範学院には12個の学院、39個の本科（4年制大学）専門分野と15個の専科（2－3年制の高等職業教育）専門分野がある。専門分野は工業、文科、管理、理科、経済、教育、芸術領域をカバーしている。吉林工程技術師範学院の在学学生数は約9,000人、そのうち4年制の大学生数は約8,000人、2－3年制の専科学生数は約1,000人である。2013年の入学生数は2,350人、そのうち師範生は1,200人、非師範生は1,150人である。

## (2) 学位と職業資格証書を保有する専任教員と卒業生の割合が高い

吉林工程技術師範学院の教職員は約800人、そのうち専任教員は約500人である。

専任教員のうち、「双師型」教員（注4）の比率は約7割、学位と職業資格証書を両方持つ「双証書」教員（注5）の割合は約9割に至っている。専任教員の在職研修には主に2種類ある。1つは学歴取得の研修（学位獲得）である。学校側は専任教員がより高い学歴の取得や海外への留学を推奨している。もう1つは企業研修（実務経験の積み重ね）である。学校は専任教員に定期的に企業訓練を課し、訓練期間は2か月から半年である。兼任教員は主に企業の専門家や技術者からなっている。

吉林工程技術師範学院の卒業生は学位証書以外に、職業資格証書（注6）と教員資格証書を取得できる。2013年までの卒業生は累計で約3万人、そのうち職業教育教員となった卒業生は約1万人、「応用型」技術人材となった卒業生は約2万人である。吉林省の職業技術学院の教員組織の中で吉林工程技術師範学院の卒業生は30%以上を占め、吉林省の職業教育教員の養成に大きな役割を果たしていることが分かった。

## (3) 財務管理学科のカリキュラムについて

財務管理学科は財務管理の理論と専門技能に加え教育理念と教育技能を持ち合わせた人材の育成を目的としている。4年間の履修を通して、卒業生は管理学学士、教員資格証書と中国人的資源・社会保障部による交付される財務管理の職業資格証書が獲得できる。学科には7つの養成目標がある。具体には、①経済学、管理学、職業教育学の基本の理論と知識を身につけること、②財務管理の基本理論、方法と技能を把握すること、③文章の表現能力、コミュニケーション能力、情報獲得、問題発見・解決の能力を身につけること、④職業教育教員としての教育能力を持つこと、⑤国内と国外の財務、金融管理の方針、政策と法規を身につけること、⑥財務管理及び関連学科の理論や発展動向を把握すること、⑦文献検索、資料収集等の研究方法を用いて、科学研究能力を持つことである。

インタビュー調査によれば、吉林工程技術師範学院のカリキュラム編成にあたっては、専門技能（専門性）とともに教育資質（師範性）が重視されていることが分かった。財務管理学科を例にとりあげてみると、財務管理専門分野の職業教育教員育成には2つの柱がある、1つは財務管理の専門技術を身につけることであり、もう1つは職業教育の教員としての教育能力を獲得することである。また財務管理の専門技術には会計、投資と財務管理が含まれる。財務管理のカリキュラムには理論科目のみならず、それと対応する実践科目も設けられている（図1）。

また、カリキュラムの具体的な構成とそれぞれ科目の単位数と時間数を見てみる。表1に示すよ

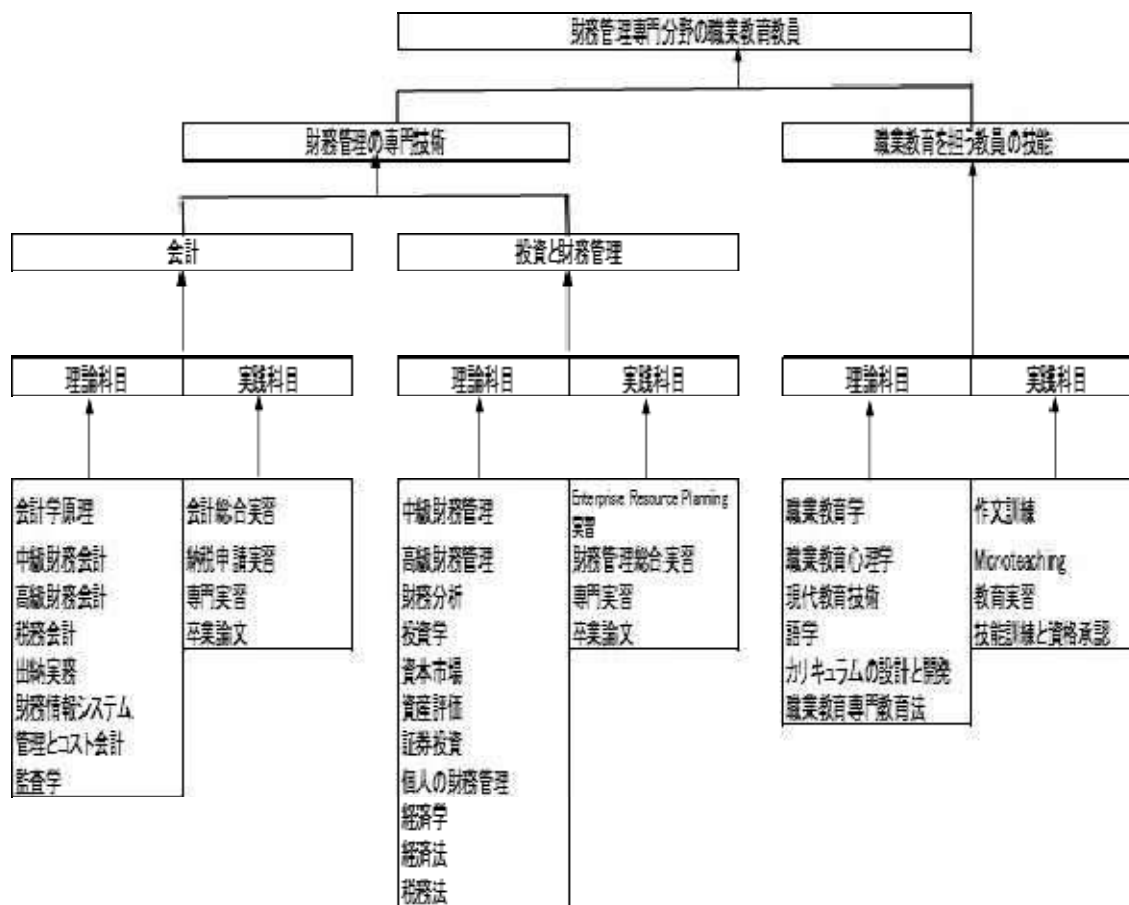


図1 財務管理学科のカリキュラムの構成図

うに、教育課程として教養科目、専門科目、教員養成科目、開拓と創造科目がある。教養科目はマルクス主義基本理論や、高等数学、大学英語などの基礎科目である。専門科目には専門基礎科目、専門必修科目、専門選択科目、専門実習科目が含まれる。教員養成科目には職業心理学、職業教育学、現代教育技術等の必修科目、教育研究方法、中外職業教育歴史等の選択科目がある。開拓と創造実践は社会サービス、公益労働、技能訓練と資格証書、学術成果、科学研究、学科試合等からなる。さらに、実習科目は教養実習科目（軍事訓練、体育実践等）、教育実習、専門実習、開拓と創造実践からなる。

単位数をみると、卒業要件の170単位中、教養基礎科目は64単位と、全体の3分の1を占める。専門科目全体では専門基礎科目、専門必修科目、専門選択科目、専門実践科目を合わせて86単位である。教員養成科目は15単位、開拓と創造実践は6単位である。実習科目は27単位で、全体の約16%である。

学習時間数からみると、理論科目は2,230時間、校内実習・実験は118時間、実習は1,920時間（1週間を40時間として計算）、4年間の総学習時間は4,268時間である。理論科目の学習時間数は総学習時間数の約半分を占める。実習科目の学習時間数は全体の45%を占める。

全体のカリキュラムの中では理論科目と実践科目の比重は約半々である。カリキュラムの中で実習科目割合が高いということは職業教育を担う教員の養成に有効なアプローチではないかと考える。

さらに実習科目には教育実習と企業実習を並行して行っている。企業実習は4年生の前期で8週

間、教育実習は4年生の後期で7週間である。将来職業学校教員への進路を辿る学生にとって、教育実習は、自らの進路の場としての教育現場全体を広く見渡し、多様な状況を的確に捉え、問題を認識し、自らの判断で対応するための実践経験である。これに対して企業実習は、自らの進路というよりも、指導すべき技能が活用される場として、また将来指導する学生の進路として想定される場を通して、実践的な知識・技能に触れ、専門性を養うことを目指している。そして、卒業後ただちに企業へ就職する者にとっては、企業実習が直接に進路にかかる就業現場の体験となり、学校での教育実習は技能と関連する場の経験である。

表1 吉林工程技術師範学院・財務管理学科の卒業までのカリキュラム

科目名	理論 (時間)	校内実習・実験 (時間)	実習 (週間)	単位	
教養科目	教養科目	876	16	53	
	教養選択科目	96		6	
	教養実習科目			10	5
	小計	972	16		64
専門科目	専門基礎科目	294	18		19.5
	専門必修科目	728	40		48
	専門選択科目	80	16		6
	専門実習科目 (企業実習を含む)			25 (8)	12.5
	小計	1102	74		86
教員養成科目	教員養成必修科目	108	28		8.5
	教員養成選択科目	48			3
	教育実習			7	3.5
	小計	156	28		15
開拓と創造実践	開拓実践			3	3
	創造実践			3	3
	小計			6	6
合計	2230	118	48	170	

#### (4) 財務管理学科の教員組織

財務管理学科には17名の専任教員がいる。専任教員は修士レベル以上の学歴を持つ者が多く、専門に関わる職業資格証書を持ちながら学生の校内実習・実験を指導できる者が多数である。また兼務教員の場合、企業の専門家や実務経験を持つ者や、教養科目を担当する学術型の教員もいる。財務管理学科では、教育実習は現場の職業技術学院の実戦経験を持つ教員が担い、企業実習は主にある程度職業経験を持つ技術者が担当していることを明らかにした。

#### 2-2-4 まとめ

第1に、吉林工程技術師範学院では、担当教科の専門知識・技能（専門性）と教育指導の技能（師範性）をカリキュラムに加えている。卒業生はアカデミックとして学位取得と同時に、専門に関わる職業資格証書が獲得できる。また学校の専任教員の多数が学位と職業資格証書を両方併せ持つ。つまり、吉林工程技術師範学院職業教員養成課程にはアカデミックな資格（すなわち学位）と職業資格を両方カバーするような仕組みを保有することが分かった。

第2に、教育プログラムにおける理論科目と実習科目（校内実習・実験を含む）の割合は約半々

である。特に、実習科目には教育実習と専門実習（企業実習を含む）が含まれる。すなわち、結果的には多様な進路を前提としつつ、なおかつそれぞれに有効な教育方法を提供しているとみられる。これらの教育実習と企業実習は、「理論と実践の融合」という機能を果たしていると考えられる。

第3に、そのカリキュラムを教える教員組織の特徴として、教育実習と企業実習は主に現場の専門家や職業技術学校の教員が担っている。兼務教員の経験や背景は多様であり、企業からの技術者、大学教員、他の職業技術学院からの専任教員などからなる。これに対して、専任教員は職業教育科目、教職科目と専門科目などの理論科目と校内実習・実験を担当し、多くは「双証書」教員である。言い換えれば、基礎理論、専門知識、校内実習は学校の専任教員が担当しているが、企業や教育現場等での多様な資質／経験を持つ兼務教員が実習や応用的・先端的知識を担当している、という教員組織がみられる。

### 【注】

- (1) 中国高等職業教育機関は大きく「高等専科学校」と「職業技術学院」の2種類がある。学校の性質からみると、公立、私立と大学付属の二級学院がある。1950年代「高等専科学校」を発足した。1980年代に経済建設のために「職業大学」が設置された。1998年から、学校名規範化が実施されたため、多くの職業大学は改組・合併されて、職業技術学院に変更された。しかし、現在も、職業大学と名付けられている学校は存在しているが、これらの職業大学（例えば、天津職業大学、蘇州職業大学等）は、制度上は職業技術学院の範疇に属している。
- (2) 高等職業教育は国際標準教育分類 ISCED（1997）でみると ISCED5B の範疇に属し、ISCED（2011）の場合は高等教育としての5段階（short-cycle tertiary）に属している。顧明遠編の『教育大辞典（1990版）』では、高等職業教育とは第三段階教育に属している職業教育と技術教育であり、就職前の職業技術教育と就職後の継続教育を含むと説明している。日本の場合には短期大学、高等専門学校と専門学校がそれに該当する。また、大塚豊（2004）には、中国の高等教育は大学や学院と専科学校、高等職業技術学院が含まれると指摘した。まとめてみると、中国高等職業教育は4年制の大学と同様に高等教育の範疇に属していると考えられる。
- (3) 高等職業教育教員は専任教員と兼任教員が含まれる。兼任教員には、授業を兼ねる教員（教員自身は所属している教育機関があること）と職業を兼ねる教員（教員自身は他の職業を持っていること）がいる。
- (4) 「双師型」教員とは、学歴においては一般教員と同等レベルの資格要件を満たしたうえで、職業資格証書や実務経験も有する者である。
- (5) 「双証書」教員というのは、学位証書以外に専門に関わる職業資格証書を持つ者である。
- (6) 中国では、職業資格認定システムは国家認定資格、地方認定資格と組合認定資格からなっている。各種または各レベルの職業資格審査基準が定められ、合格者に職業資格証書を授与する。

### 3. シンポジウム（プレ実証講座）実施報告

#### 3-1 「中小企業のグローバル化への対応と会計～高等教育機関における社会人の学び直し～」概要と実施報告

岡村 俊彦\*

宗田 健一\*\*

岡村 雄輝\*\*\*

##### 3-1-1 はじめに

本節は、文部科学省委託事業「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進事業」の受託を受け、グローバル化に対応した中核的人材養成のための教育プログラムを産学の対話により構築することを目的として開催されたシンポジウムの実施報告である。なお、シンポジウムで交わされた議論を基にした考察もここに含まれている。

コンソーシアムは、九州地域の大学・短大・専門学校、経済団体等により形成されており、2014年度は福岡、長崎、宮崎、及び鹿児島県の4地域において、観光、経営・ビジネス、介護・福祉の3成長分野の人材養成プログラム構築にむけて調査・研究を行っている。

今回、鹿児島県地域では、産業界と高等教育機関との対話を基に、「経営・ビジネス」分野の人材養成プログラムの開発・実施を計画し、シンポジウム「中小企業のグローバル化への対応と会計～高等教育機関における社会人の学び直し～」を開催した。

ここで、「中核的人材」とは、実践的・専門的な知識・技術・技能を身に付けており、職業に必要な卓越したまたは熟達した実務能力に基づき業務を遂行することのできる人材、または、グループや中小規模の組織の中で中核的な役割・機能を果たす人材とする。現在、我が国の経済社会を支える人材養成の方策として、産学官の連携・協力による中核的専門人材養成などの職業教育の充実が必要とされている。こうした社会的背景のもと我が国の経済社会を支える基盤として、人材の量的・質的確保の必要性が高まっているといえるだろう。これらの必要性に鑑み開催したシンポジウムの概要および実施結果は次項の通りである。

##### 3-1-2 開催の概要

今回のシンポジウムでは、経営・ビジネス分野のうち、とりわけ会計に焦点を当てて議論を進めることにした。ただ、一口に会計といっても財務会計、管理会計、税務会計、監査会計などといった学問分野の広がりがあることに加えて、大企業や中小企業といった企業規模別や各社のニーズの違いから、国際財務報告基準（いわゆるIFRS基準）、米国SEC基準、日本基準、中小企業会計要領など導入する会計基準も異なっている。

そこで、シンポジウムでの議論を円滑に進め、中核的人材養成のための教育プログラムについて産学で検討できるように、企業規模については、中小企業に限定をかけた。この限定は鹿児島という地域特性も考慮している。周知のとおり本州最南端の鹿児島県は、主に農業や漁業、牧畜業が主たる産業であり、一部の上場企業を除くと、営利企業の多くは中小企業である。シンポジウムタイ

\* 鹿児島県立短期大学商経学科 教授

\*\* 鹿児島県立短期大学商経学科 准教授

\*\*\* 鹿児島県立短期大学商経学科 講師

トルでは明記していないが、タイトルの「中小企業」には、地域、それも鹿児島における中小企業という意味が含意されている。

更に、コンソーシアム自体が「グローバル化に対応した中核的人材養成」を視野に入れていることから、単に中小企業ということではなく、グローバル化へ対応している中小企業という絞り込みも行っている。このようにいくつかの条件や絞り込みを行うことによって、シンポジウムのタイトルを「中小企業のグローバル化への対応と会計」とした。

なお、中核的人材養成のための教育プログラムについて検討することが明確に表れるように、サブタイトルとして、「高等教育機関における社会人の学び直し」を入れてある。ここでいう社会人とは、営利企業等において職に就いている方を指している。ここでの学びは、すでにある程度の実践的・専門的な知識・技術等を身に付けている社会人に対して提供する学びであり、高等学校を卒業したばかりの学生等に対するカリキュラムやプログラムにより学びを提供するという意味ではないことに注意をされたい。

シンポジウムの全体像は以下の通りである。

#### シンポジウムの開催概要（敬称略）

日時：2015年1月31日（土） 13時～16時20分

場所：鹿児島県立短期大学 図書館2階 視聴覚室

総合司会：鹿児島県立短期大学商経学科 准教授 宗田 健一

13：00～ 主催校挨拶：鹿児島県立短期大学 学長 種村 完司

講演会の開催趣旨：北海道大学高等教育機能開発総合センター准教授 亀野 淳

13：20～14：00

第一部 「グローバル化環境における地域中小企業の現状と課題」

講演者：鹿児島相互信用金庫 海外貿易相談室 室長 村田 秀博

14：00～15：00

第二部 「鹿児島の中小企業会計の実践例と高等教育機関におけるリカレント教育」

講演者：藤安醸造株式会社 代表取締役社長 藤安 秀一

（「中小会計要領に取り組む事例65選」選定企業）

「鹿児島県立短期大学が提案する社会人向け学習プログラムと会計教育」

講演者：鹿児島県立短期大学商経学科 教授 岡村 俊彦

講師 岡村 雄輝

15：00～15：45

第三部 パネルディスカッション

パネラー：村田秀博、岡村俊彦、岡村雄輝

コーディネーター：宗田健一

16：00 閉会の挨拶 鹿児島県立短期大学 学生部長 岡村 俊彦

アンケートの回収

ここで、参加者の属性等を見ておこう。参加者総数は48名であり、参加者の職種は多岐にわたっている。主たる参加者の職種等は、営利企業、地方公務員、高等教育機関（専門学校をここでは含む）、士業（弁護士、税理士等）、一般市民、学生であり、それらの割合を示すと、下表の通りである。学生を除いた約7割の参加者が社会人であり、今回のシンポジウムの主たる対象者である。



### 参加者属性一覧

	参加人数（人）	参加割合（％）
高等教育機関等	14	29.2%
学生	14	29.2%
地方公務員	9	18.8%
営利企業	4	8.3%
税理士	3	6.3%
一般市民	2	4.2%
特許事務所	1	2.1%
弁護士	1	2.1%
合計	48	100.0%



シンポジウム会場

#### 3-1-3 実施内容の詳細

##### (1) 第一部「グローバル化環境における地域中小企業の現状と課題」について

第一部では、グローバル化の進展する環境下において、地域中小企業がどのような現状であるのか、またどのような課題があるのかを中心に講演をしていただいた。講演者は、鹿児島相互信用金庫で長年にわたり鹿児島の中小企業と海外企業のビジネスマッチングを手掛けてきた海外貿易相談室室長の村田秀博氏である。

鹿児島の地域密着型信用金庫である鹿児島相互信用金庫は、県内の取引先企業の直接輸出・輸入を支援するため、貿易ミッション「TOBO会」を毎年開催するなど、海外ビジネスマッチングに23年間にわたり継続して取り組んでいる。現地で市場視察や商談会を行うビジネスタワーも開催しており、1990年以来、計28回開催され、延べ900名以上が参加しており、グローバル化する地域を支えてきた実績があることから、今回のシンポジウムでの講演をお願いした。

第1部は基調講演としての役割も持たせ、「地域で集めた資金を地域の中小企業と個人に還元することにより、地域社会の発展に寄与する」という信用金庫の目的に加えて、グローバル化が進展する環境下における中小企業の現状と課題について講演して頂いた。

詳細な当日の報告については、資料「第一部スライド資料」を参照されたいが、報告の概要についてまとめると、以下の通りである。なお、村田氏の講演は、①金融機関独自の視点、②地域中小企業を支援してきた視点、及び③海外ビジネス現場での視点から行われたと考えられることからそれぞれの視点的報告概要をまとめておこう。

## 第一部 村田氏による講演の概要

1. 海外ビジネスマッチングの推進・コンサルティング機能の強化について、鹿児島相互信用金庫の取り組みについて（時系列による活動実績、TOBO会の活動実績等）
2. TOBO会の主な取り組み
  - ① 鹿児島県農林水産品の輸出支援（焼酎、魚、木材、健康食品など）
  - ② 輸入支援（食品、木工品、飼料など）
  - ③ 知的財産権の保護（商標登録等の知財保護の取り組み）
  - ④ 海外インターンシップ支援（産学連携により中国大連市企業に県内学生を派遣）
  - ⑤ 海外富裕層のメディカルツアー誘致（医療と観光）
3. 県内中小企業のグローバル化の現状

### ① 金融機関独自の視点

講演の中では、具体的な事例として、飲食店出店の例としてベトナムホーチミン居酒屋「若大将」を、日本式結婚式場展開の例として中国上海「Shanghai Weddingstory」をそれぞれ紹介しながら講演された。ここでは、中小企業の海外進出に伴う弁護士や税理士の役割が重要となっており、鹿児島の税理士等との連携も散見されるというお話であった。とりわけ、相手先国の会社法、会計、税務、外資規制、奨励などに関して専門的知識の必要性が指摘された。

金融機関も海外直接融資に取り組んでおり、大手都市銀行とは異なる視点から、積極的な投資を考えているようである。具体的には資金調達コストに着目した、親子ローンスタンドバイ L/C などが紹介された<sup>1)</sup>。

### ② 地域中小企業を支援してきた視点

鹿児島独自の生産物等を海外で積極的に売り込む方法について主として講演された。鹿児島のどこにでもいるような方達（中小企業者）が実は海外で活躍していると力説され、輸出面では焼酎、木材<sup>2)</sup>、その他食品・日用品<sup>3)</sup>、省エネ・エコ機械などを積極的に海外に売り込んでいるという事であった。

焼酎に関しては、代表的な輸出商品であり、25社以上が輸出に取り組んでいるという事であった。アルコール濃度や瓶の形状・大きさまで気を使いながら「外国人に飲んでもらうにはどうしたらよいか」という視点を大切にしなければならないとお話しされた。とりわけ、販路開拓の必要性を強調された。

### ③ 海外ビジネス現場での視点

タイでは2000軒以上の日本食レストランがあることから、現地駐在での販促、試飲会を焼酎の場合、展開しているという事であった。海外の日本人市場での販売は価格が割高になることもあり、競合が激しいという事であった。よりきめ細やかなサービスの必要性を強調された。

海外で成功する秘訣に関しては、ユニークな事例を用いて後援された。それは次の通りである。消極的なセールスマンは、アフリカ人は靴を履く習慣がないから売れないと考えるが、積極的なセールスマンは、アフリカ人は誰も靴を履いてないから売れ放題だと考えるというものである。積極性の大切さと発想の転換についての示唆は貴重なものであった。

中国での販路開拓については、次のようなことわざも紹介された。「友達が一人増えると、道が一人増える」というものである。講演では日本人の気質にまで言及されて、相手とのコミュニケーションを取り、必要に応じて押したり引いたりする駆け引きを日本人は学ばなければならないという指摘もなされた。



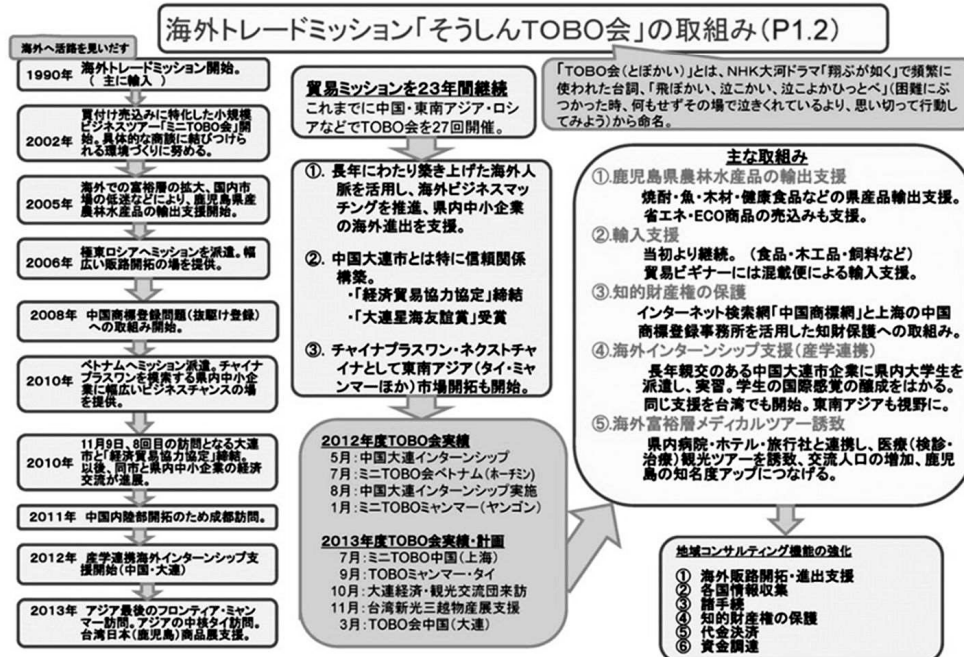
鹿児島相互信用金庫 村田室長の講演

# グローバル化環境における 地域中小企業の現状と課題

2015年1月31日

鹿児島県立短期大学  
グローバルコンソーシアムシンポジウム

## 海外ビジネスマッチングの推進・コンサルティング機能の強化（鹿児島相互信用金庫）



## 中小企業のグローバル化(現 状)

近年、アジア諸国等における富裕層の拡大、国内需要の縮小価格低迷、世界的な日本食ブームの広がり、円安などを背景に県内中小企業においても、海外への様々な販路開拓・進出が取り組まれている。

隣国中国での取り組みが多いが、「チャイナプラスワン」・「ネクストチャイナ」として、アジア各国に進出しようと言う動きも進んでいる。(P3.4)



(中国大連商談会の様子)



(ミャンマー商工会議所ミーティング)

1

## 中小企業のグローバル化

鹿児島元気な国際人 (P5.6.7.8)

- ①. 鹿児島どこにでもいるようなおじさん(中小企業者)達が、実は海外で活躍中。
- ②. 海外ビジネスに成功する人、成功しない人
  - ・消極的なセールスマン→アフリカ人は靴を履く習慣がないから売れない。
  - ・積極的なセールスマン→アフリカ人は誰も靴を履いてないから売れ放題だ。
  
  - ・九州人気質、東北人気質。

\* 海外ビジネスで成功するには、積極性と忍耐力そして感性が必要。  
また、日本で売れないから外国への考えは甘い。企業自体がしっかりした活動を日本で行っていることも重要。

- 目次
1. 輸出→焼酎・木材・その他食品日用品・省エネ・エコ機械
  2. 工場立地・飲食店出店・日本式結婚式場
  3. 知的財産権保護

2

## 1. 個別事例(県産品輸出・焼酎)

### ①. 焼酎の輸出 (P9.10.11)

- ・鹿児島県の代表的輸出商品。25社以上が輸出に取り組む。
- ・主に海外の日本人市場で販売しており、価格も割高になるため、競争は激しい。よりきめ細やかで、粘り強い販路開拓が必要。
- ・課題は、「外国人に飲んでもらうにはどうしたら良いか？」



(中国上海「焼酎を楽しむ」会)



(芋焼酎が並ぶバンコク居酒屋)



(タイバンコク見本市)

3

## 1. 焼酎

### \* 現地常駐での販促・試飲会。(P12.13.14.15)

- ・タイには2000軒以上の日本食レストランがある。首都バンコクには鹿児島県出身者が「寅次郎」「九州どんたく」「博多」「魚ふく」などの飲食店を経営、県産飲食品フェアたびたび開催。



(バンコク酒類商談会)



(沢山の焼酎が並ぶバンコク日本食レストラン)



4

## 1. 木材

### ②. 木材の輸出 (P16.17)

- ・日本では計画的植林により、杉・ヒノキなどが余っている。
- ・伐採して植林することにより、CO<sup>2</sup>削減にも貢献。  
(温室ガス排出の新目標05年度比3.8%減。うち森林による二酸化炭素の吸収2.8%)
- ・志布志港丸太輸出日本一。今後、加工品・一戸建て住宅・住宅内装での輸出促進も必要。
- ・北薩の植木の輸出(犬まき・らかんまき・椿)。



(輸出のため志布志港に運ばれた杉丸太)



(中国への輸出が多いまき)

5

## 1. その他食品

### ③その他の県産品の輸出 (P18.19.20)

- ・ほかにも、魚・醤油・味噌・水・菓子・ミカン・茶・牛肉など、様々な食品の輸出が取り組まれている



(台北デパートで味噌醤油販売)



(バンコク見本市茶ブース)



(バンコクデパ地下の鹿児島牛)

6

## 1. 日用品・省エネ・エコ機械輸出

- ・シャンプー・石鹸・オムツなどの生活必需品も輸出されている。
- ・鹿児島のすぐれた省エネ・エコ機械などの輸出も始まっている。(P21)



(タイバンコク市内)



7

## 2. 工場立地

- ① TOGO TOOL & DIE CO.,LTD.一昨年9月にタイ工場操業開始。  
\* 県内企業の海外工場立地はまれ。(P22.23)



(TOGOタイ工場)



- ② 有村屋インドネシア工場操業、さつま揚げ生産開始。(P24)



(ジャカルタ日本食スーパー「パパイヤ」)



(店内に並ぶ有村屋のさつま揚げ)

8



## 2. 飲食店出店・日本式結婚式場

### ・飲食店出店。

ベトナムホーチミン居酒屋「若大将」盛況。(P25.26.27)

### ・日本式結婚式場展開。(P28)

中国上海「Shanghai Weddingstory」

\* 中小企業の海外進出に伴い、弁護士・税理士の海外展開  
(地元同業者と連携)も散見される。

会社法・会計・税務・外資規制・奨励など

\* 金融機関も海外直接融資に取り組む。

親子ローン・スタンドバイL/C→直接融資 (P29)



9

## 3. 知的財産権の保護（悪意の商標登録）

「森伊蔵」、「伊佐美」、「村尾」、「桒志田」、「坂元」など  
鹿児島有名ブランドが、中国で第三者により悪意の商標登録。  
(P30.31.32)

### 最近の状況

- ①. 先願主義の壁厚く、異議申し立てが却下。
- ②. 県内で海外知的財産権についての意識は強まるも、  
今度は黒酢ブランドで新たな悪意の商標登録。
- ③. 商標を取られ、海外進出意欲を失う中小企業も出て  
きている。

10

## (2) 第二部前半「鹿児島の中小企業会計の実践例」

第二部では、グローバル化環境において中企業会計要領を導入し、海外で積極的に事業展開を行っている鹿児島の中企業を代表して藤安醸造株式会社代表取締役社長の藤安秀一氏に講演していただいた。同社は、中企業庁の発行する「中企業会計要領に取り組む事例65選」選定企業にも選ばれており<sup>4)</sup>、全国的にも注目度の高い企業の一つである。

鹿児島県内でも屈指の歴史を持つ藤安醸造株式会社は、明治3年(1870年)に鹿児島市住吉町で創業し、初代から3代目までは薩摩藩の御用商人であったとされており、地域に根差した企業という特徴も併せ持っている<sup>5)</sup>。

そうした特性を持っている中企業である藤安醸造は、現在6代目の当主となっており、藤安秀一氏が代表取締役社長に就いている。藤安氏によると、同社は昭和初期では清酒・焼酎の製造を行っており、その後産業育成活動に注力したものの、生業は家業の味噌、醤油、地酒醸造業であったとされている。

近年では、創業144年の超老舗として伝統と変革を融合させながら企業財務についても積極的に情報公開しており、先にあげた中企業会計要領の実践も行っている点、さらには、社員教育を通じて高等教育機関におけるリカレント教育についても造詣がある点から、今回のシンポジウムでの講演をお願いした。

第2部は、個別企業の事例講演から今後の高等教育機関におけるリカレント教育を考えるうえでのヒントを得る目的から、「鹿児島の中企業会計の実践例と高等教育機関におけるリカレント教育」というタイトルで、企業経営、とりわけ会計に関して講演していただいた。

報告の概要についてまとめると、以下の通りである。なお、藤安氏の講演は、①製造業の現場の視点、②経営者の視点、③海外ビジネス現場での視点、④社員教育の視点、及び④営利企業の社会における役割の視点から行われたと考えられる。参考として、資料(中企業庁[2014]「中企業会計要領に取り組む事例65選」、48頁)も参照されたい。

### 第二部 藤安氏による講演の概要

1. 藤安醸造株式会社の歴史と経緯
2. 経営者の役割と会計情報
3. 社員教育の必要性
4. 地域に認められる企業とは

#### ① 藤安醸造株式会社の歴史と経緯

企業の最大の目的は、「継続・存続」であると言い切る藤安氏は、単に老舗というだけではなく、老舗となるために必要な経営努力を行ってきた点を指摘された。とりわけ、自社の存在価値、社会とのかかわり等、常日頃より健全性を持った企業経営が必要であるとしている。経営理念を一人一人の社員に浸透させることが肝要であり、「なんのために仕事をするのか、働くのか」を考えさせる点は最も重要であると話されていた。

継続・存続には新商品の開発が欠かせないことから、2000年頃に開発した醤油「専醬」を事例として開発の大切さについて言及された。藤安氏によるとこの醤油は、日本で一番甘くて美味しい醤油とのことである。ネットや通販でも購入され、リピーターを獲得するなど、看板商品に育ってい

るとのことである。

## ② 経営者の役割と会計情報

同社では、課長以上の社員に対して、財務諸表等を公開しているとのことであった。役員への公開は当然として、課長以上にも財務情報を公開することにより経営者の視点に近づくように社員教育を行っている点は注目に値した。

藤安氏は、管理会計の実践により経営をより可視化することにより日頃の意思決定を行っているとのことであった。月次の決算報告を詳細に検討し、同時に経営しているもう一社と併せて、年24回の財務諸表を確認するそうである。特に、変動損益計算に着目し、変動費と固定費を明確に分けて、限界利益をつねに把握して意思決定を行っているとのことであった。

興味深かったのは、製品原価の本当の値段はわからないという点である。計算上は確かに求められるのであるが、物とカネの関わり合いが厳密でない点に着目しての指摘であった。

## ③ 社員教育の必要性

同社の人件費は固定費であり、家族主義経営でここまで経営を続けてきたとされている。会社の歴史は社員の歴史でもありパートナーであるという点は、中小企業に特徴があると言えるだろう。

さらに徹底しているのは、自社の販売・流通ルートが自社物流であるという点である。約7割を自社物流で賄っており、約30台のトラックで直接飲食店やホテル、病院、スーパーなどに卸しているという点である。このような経営は当然として費用(設備投資、人件費)がかかるが、エンドユーザーの声を直接聞き、それをもとにして自社と消費者の良い関係を構築するのが目的であるとしている。

## ④ 地域に認められる企業とは

毎年3月になると、工場の一部を開放して地域の方と「ヒシクほればれ祭り」を開催している。約2000人の来場者があり、今年で11回目を迎えるとのことである。こうした取り組みは、社員からの提案に基づくものであり、お客様に喜ばれる商品を作り、地域社会との共存・共栄を図りながら、地域に必要とされる企業を目指しているとのことであった。

このイベントのもう一つの視点は、社内の工場にいる社員と最終消費者との間に接点を持つという事である。工場内で製造だけを行っている、消費者の顔が見えないことから、社員の仕事に対する満足度が低下しがちであると藤安氏は語っている。このようイベントがあれば、来場者から醤油が美味しいとか味噌の味が良いという評価を聞くことができ、それが社員のモチベーションになっているとのことである。

会社良し、社員良し、地域良しと三方良しのイベントであることから、今後も継続して行っていきたいとのことであった。



藤安醸造 藤安社長の講演

中小会計要領に取り組む事例65選  
（中小企業庁 平成26年3月）

製造業

## 藤安醸造株式会社

### 社員の経営意識を育てる会計

藤安醸造株式会社

所在地：鹿児島県鹿児島市谷山港 2-1-10

TEL：099-261-5151

URL：http://www.hishiku.co.jp/

資本金：28,000千円 従業員数：58名

代表者：藤安 秀一



藤安醸造株式会社



#### 事業内容

1870年11月に三代目藤安喜左衛門氏が個人創業し、140年余りの業歴を有する。現社長の藤安秀一氏で6代目となる老舗企業であり、企業理念は「味に活かします、まごころと技術」。味噌、醤油、食酢、めんつゆ、調味加工品などを製造しており、「ヒシク」ブランドの味噌醤油メーカーとしての知名度が高い。「専醬」、「良香だし」、「ほれほれ合せみそ」などの主力商品があり、味噌、醤油、食酢、ソース、酢みそ、焼肉のたれなどのラインナップも豊富である。2009年12月には、その品質の高さと積極的な技術開発が評価され、第30回食品産業優良企業農林水産省総合食料局長賞を受賞した。

#### 課題・背景

以前はいわゆる“どんぶり勘定”的な風潮があり、従業員も会計の原理原則を理解しておらず、変動費や固定費の違いなども認識していなかった。現社長は社員に部門ごとのそれぞれの数字の仕組みを理解させるとともに、それに対しての施策も社員自らが発案し、行動に移せるようにしなければならぬという思いがあった。その為、現社長に就任してからは各部門で厳密な管理を行い、同時に月次の決算書を従業員に開示するなど、「見える化」を進めてきた。「見える化」が進み、社員の意識が変われば、売上や収益の向上にも繋がるとみて顧問税理士に相談し「中小会計要領」を導入して、変動費や固定費などの「見える化」を行うことで、より戦略的な事業運営ができると考えた。

#### 取り組みと効果

中小会計要領を導入する事で、在庫管理がより細かくできるようになり、特に価格が変動する原材料の数字を「見える化」することによって鮮明となってきた。当社はとにかく在庫の数、アイテム数が多くあるうえに、原材料は相場価格の変動で原価が左右される。現場での数字のブレ(廃棄等)が発生するケースも多く、細かな管理が難しい側面がある。社員に財務の知識を教育するとともに、実態の把握を感覚ではなく、数字で捉えることができるようなレベルまで引き上げ、同時に会計数値で管理ができる体制づくりを目指している。

徐々に従業員が経営者の感覚を身につけてきており、今後は一人一人が予算を作成できる段階にまで引き上げたい。原材料価格の変動なども踏まえて予算が組めるレベルになると、より戦略的な事業運営が可能となる。月次の決算会議で人件費(給与)なども公開しており、社員のモチベーションアップに繋がった。会社が儲かれば社員給与にも跳ね返ってくるので、今後はより経営者としての感覚を身に付けるべく社員教育を進めたい。そのレベルになるまでは多少の時間を要するかもしれないが、手綱を緩めることなく邁進したい。

#### ポイント!

- 社員への「見える化」の推進
- 数値管理ができる体制の構築

中小企業者

### (3) 第二部後半「鹿児島県立短期大学が提案する社会人向け学習プログラムと会計教育」

第二部の後半では鹿児島県立短期大学が提案する社会人向け学習プログラムと会計教育の説明をおこなった。社会人向けプログラムの考え方とモジュールプランは第3章に述べた内容である（本章では省略）。その中で、特に会計教育プログラムについては具体的な説明をおこなった。

### (4) 第三部 パネルディスカッション

ここで改めて、今回のシンポジウムの開催目的について確認すると、「グローバル化に対応した中核的人材養成のための教育プログラムを産学の対話により構築すること」である。そこで、コーディネーターより次の論点が提示され、それぞれの論点についてフロアも交えながら、質疑応答の機会を設けた。

- ① グローバル化に対応する人材とは
- ② 経営・ビジネス分野における人材ニーズとは
- ③ 社会人の学びに対するニーズとは
- ④ 社内教育と高等教育機関での学びの違いとは
- ⑤ 求められる社会人へのリカレント教育とは

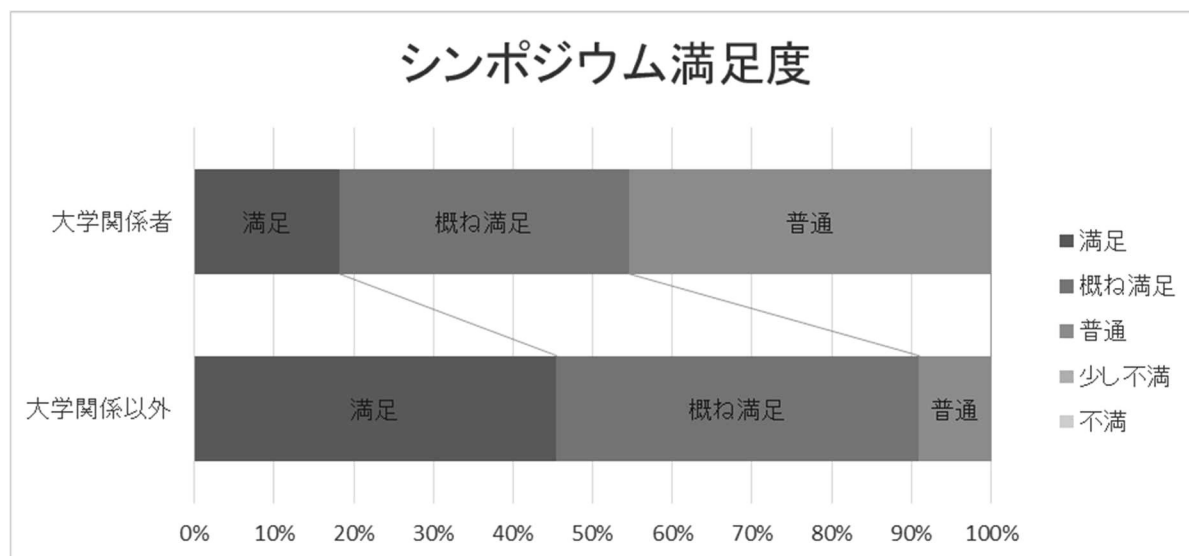
社会人のリカレント教育について具体的なニーズは無かったものの、後述するようにアンケートでは様々な意見が寄せられた。



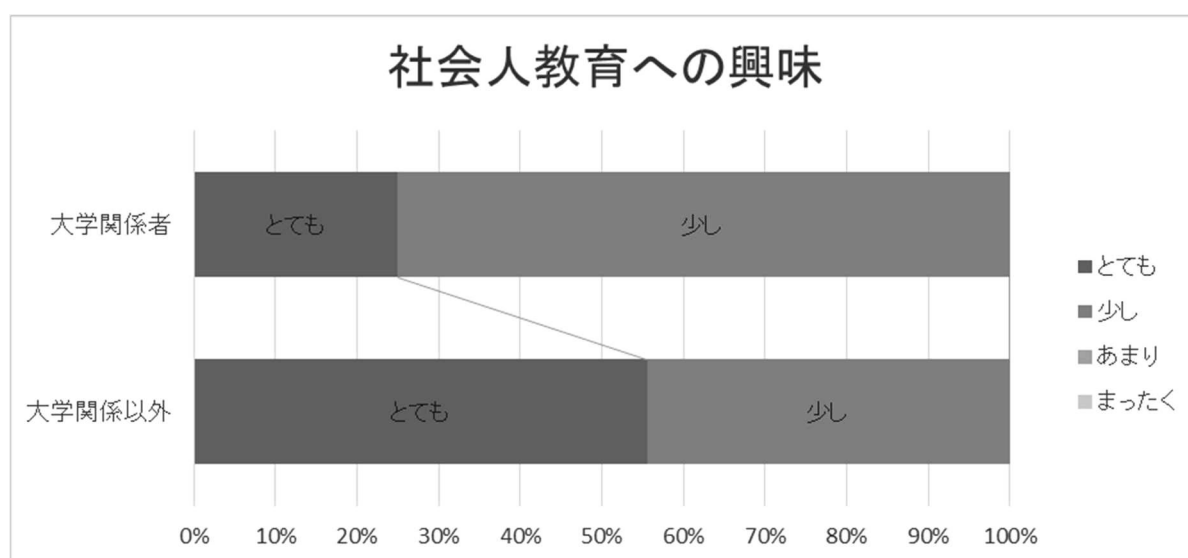
パネルディスカッション



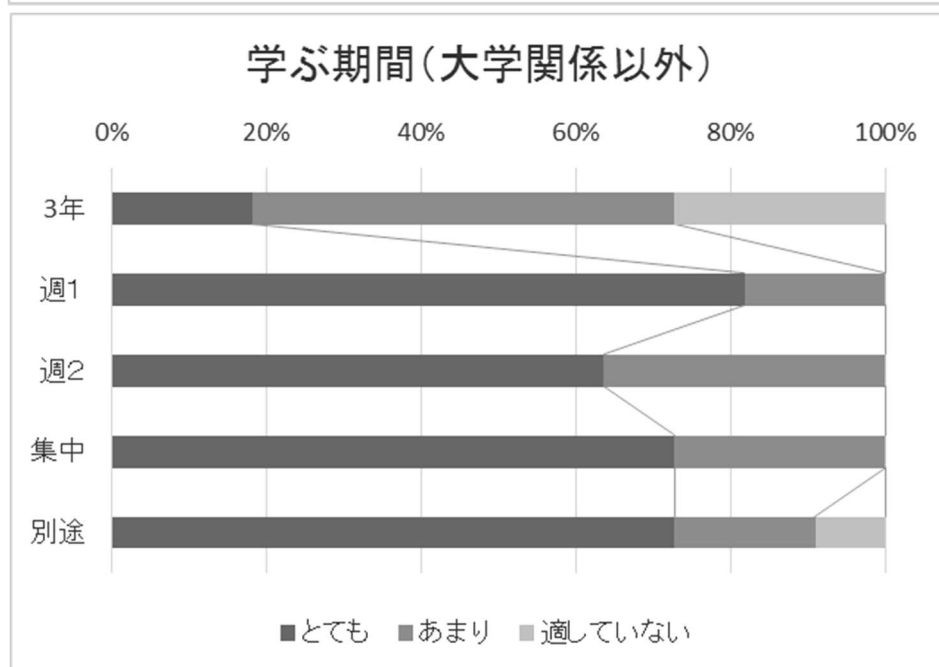
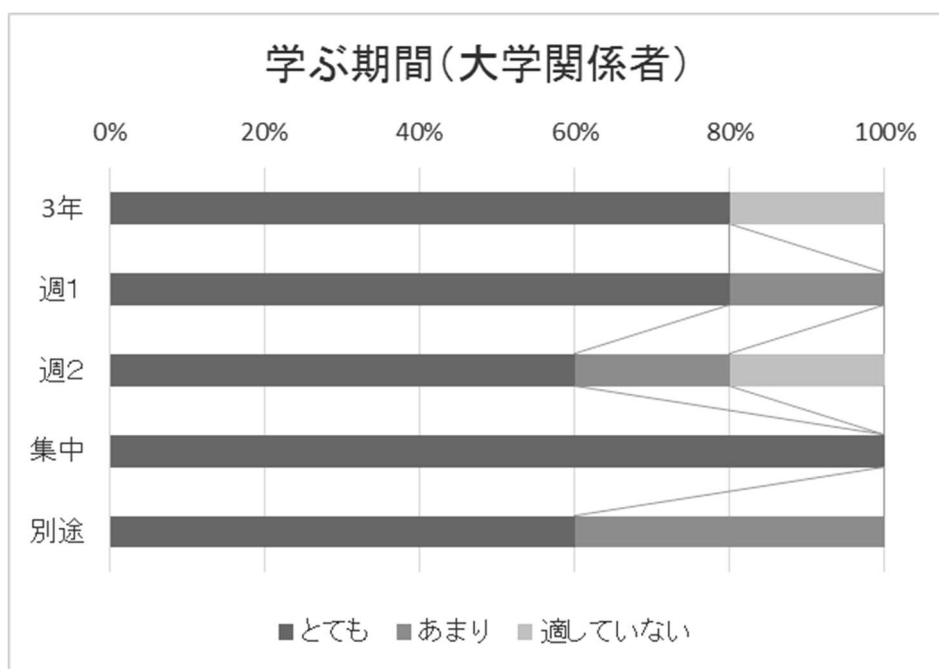
まず、シンポジウム全体の満足度をみる。大学関係者、大学関係以外とも“少し不満”、“不満”をあげるものはいなかったが、大学関係者は“普通”と回答したものが半数近くあった。学会やシンポジウムの経験が多い大学関係者にとっては、時間的な制約もありディスカッションが不足した印象になったかと思われる。



次にシンポジウムに参加し、社会人教育への興味を持ったかどうかについては、“あまりもたなかった”、“まったく持たなかった”と回答したものはなかった。大学関係以外では“とても興味を持った”と回答したものが半数を超え、参加者の社会人教育と提案したプランへの関心が高いことがわかった

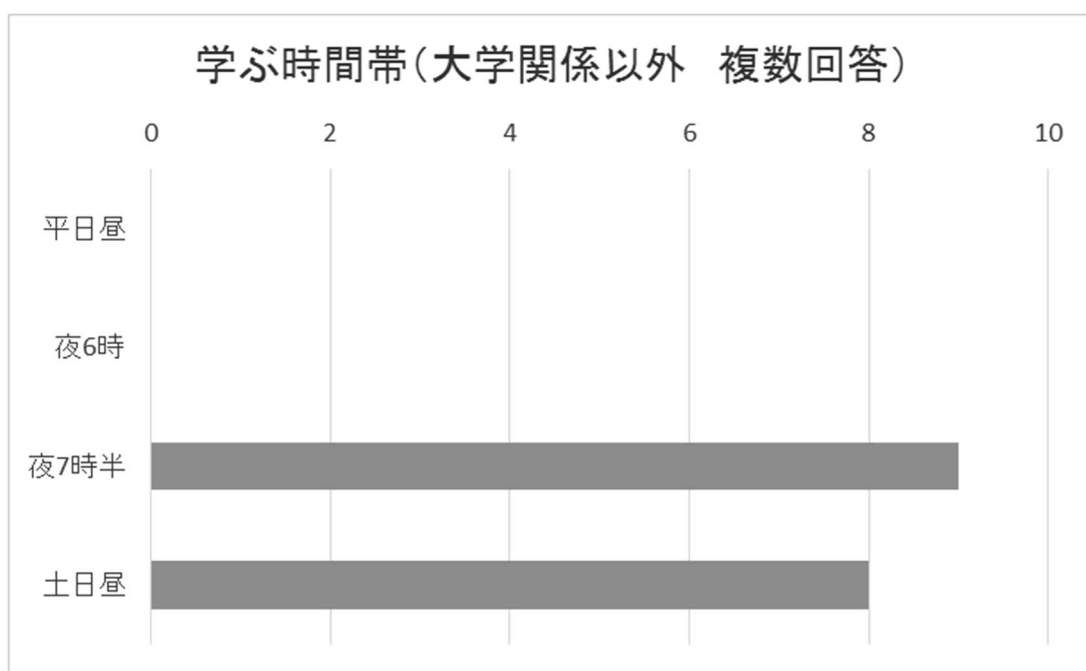
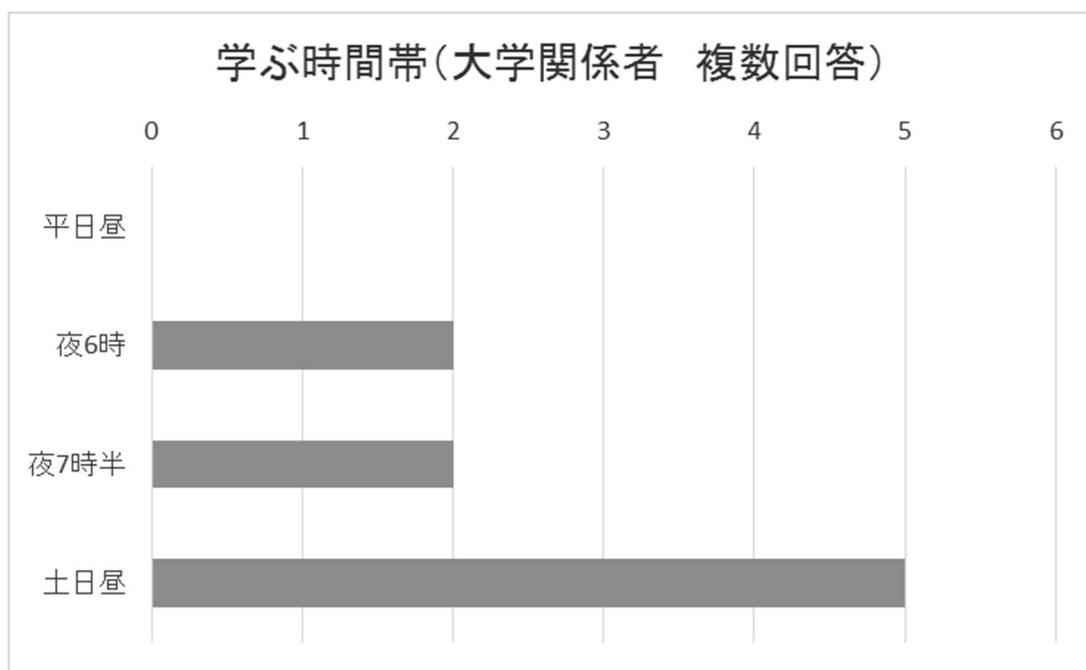


社会人が学ぶ期間については、第二部の学生として3年間、科目等履修生（週1回4ヶ月）、科目等履修生（週2回2ヶ月）、科目等履修生（集中講義）、授業とは別の集中講義の5パターンについて、3段階評価をおこなってもらった。最初の2つは現行システムでおこなっているものであり、後者3つは構想しているパターンである。大学関係者に比べ、大学関係以外は学生として3年間は適していないとの回答が多い。他の期間では適しているとの回答がいずれも半数をこえていることから、長期での学び直しはニーズが少ないことがわかる。

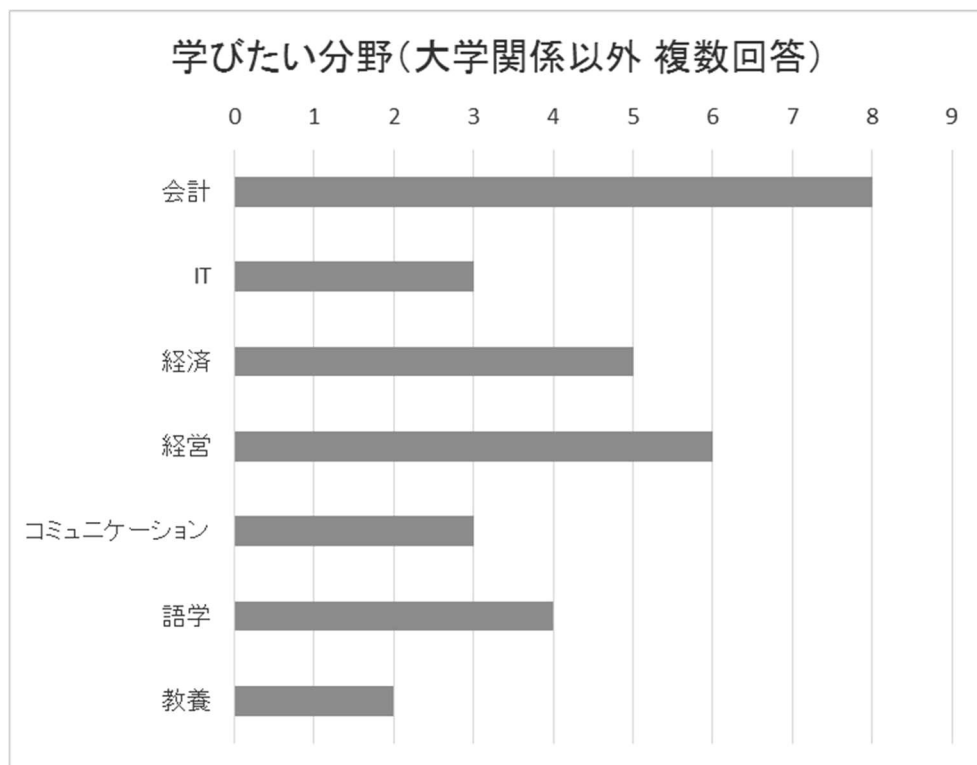
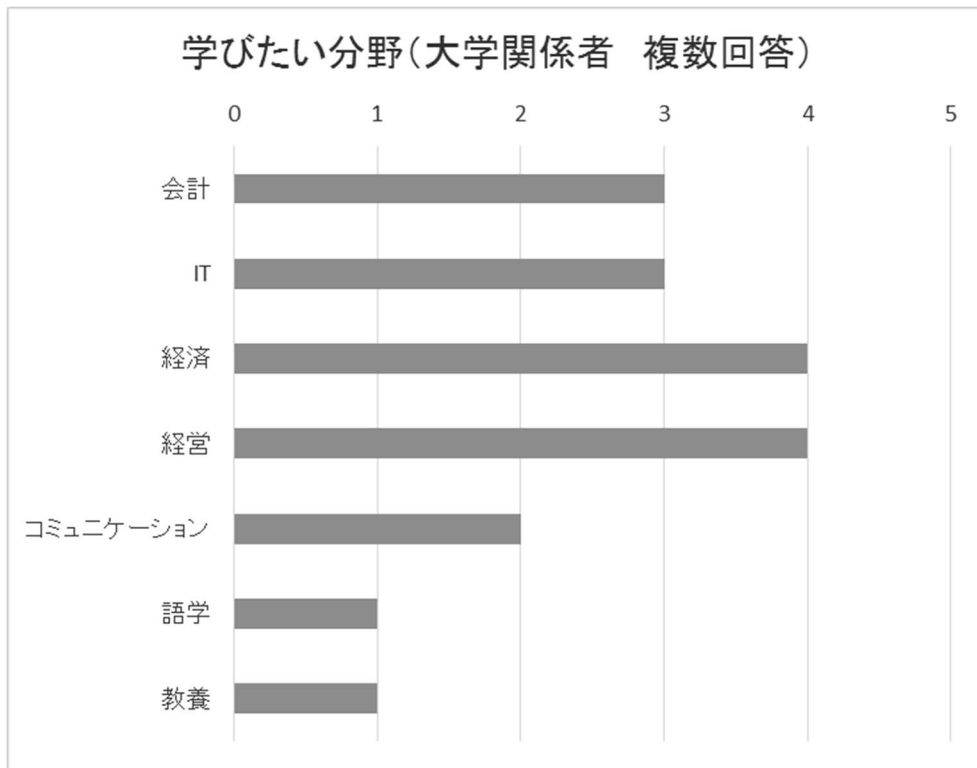




社会人が学ぶ時間帯については。大学関係者以外は平日夜間7時半以降（第二部商経学科の二限目）の選択が最も多く、ついで土日昼間となっていた。平日昼や6時からの時間の選択はなく、日中の勤務になるべく影響のない時間帯が適していることがわかった。



学びたい分野については大学関係以外は“会計”と“経営”が高い数値を示した。今回のシンポジウムが会計をテーマにしたこともあり、当然の結果である。別のテーマでシンポジウムをおこなった場合は異なった結果になることも予想される。



大学関係以外からの自由記述としては以下の通り。

(シンポジウムについて)

- ・グローバルの実践的な話がおもしろかった
- ・事例発表は非常に勉強になった
- ・グローバル対応と会計の実践例について具体的に聞けてよかった
- ・意見交換の方向性がやや曖昧だった
- ・社長の話が実務に基づいており、ためになった

(今後取り上げて欲しいテーマ)

- ・語学や国際感覚などグローバル化を深めて欲しい
- ・会計、個人の年金、税金、商標登録（知的財産）
- ・収入に繋がる資格取得
- ・経済についても
- ・学生とも話してみたい

(その他、県立短大の社会人教育について)

- ・成長産業などにテーマを決めて深めてやっていただきたい
- ・地域貢献につなげて欲しい
- ・今回のようなシンポジウムをまたおこなって欲しい（宣伝して欲しい）
- ・理論が実践を意識して、実務の改善に資するような社会人教育を望みます
- ・実務に生かせる、つながる勉強ができる場になって欲しい
- ・大学で学んだ簿記会計はつまらなかったが、社会人となって仕事で必要となり、再度自分で勉強し直すことになった。そのような社会人の学び直す際の教育の場としてがんばって欲しい

アンケート全般からもより実践的かつ学びやすい社会人教育が求められていることが明確になった。社会人の学び直しの場として、高等教育機関が担える役割は十分にあることが明らかになったといえる。

### 3-1-5 今後の課題と展望

まず、今回のシンポジウムの主題の一つである会計教育プログラムについて、若干の説明を加えたい。本プログラムは応用モジュールが理論とスキルのモジュール群によって形成されており、会計については理論とスキルの両群にまたがっている。これは簿記・会計の科目の性質によるものであって、それぞれに異なるモジュールを形成しているわけではない。

そもそも会計はビジネスの言語（書記言語）といわれているが、その習得には、科学の言語といわれる数学の学習と同様の姿勢が求められる側面がある。とりわけ簿記は、ビジネス活動における取引を簿記に固有の仕方によって認識、記述するという一連のプロセスについて、演習問題の反復を通じて、学習者に定着させる方法が一般化している。さらに、その定着度を測る指標として、日本商工会議所による検定試験などがある。

こうした学習方法が長年にわたって支持されていた背景には、簿記会計が表現する対象であるビジネスの世界に疎い学習者の存在がある。とりわけ、高等学校を卒業と同時に入学する大学生にとっては未知の世界とっていいだろう。いわば、実際のビジネスよりも簿記の学習を通じて、「ごく限られたビジネスの世界を知る」ことになるのである。

では、本プログラムが想定する、ある程度の就業経験のある社会人学生にとって、こうした学習方法が稚拙な方法かというところではない。簿記を学習したからといって、ビジネスのすべてを理解しえないことはいうまでもないし、ここで「ごく限られたビジネスの世界」とは、社会にはそうした認識の仕方ができる人材（経営者、会計職業）が存在し、必要とされていることということである。然るに、簿記を通じて、事実の認識の仕方（切りとり方）を学び、不完全ながらもビジネス全体を視野に収めた鳥瞰を得んとする社会人学生にとっても自身の問題意識に整合し、リカレント教育としても有用な講義となるといえよう。

とはいえ、簿記の学習は、技術的な側面が強調されるあまり、受講者は簿記・会計がなぜ社会に必要とされているのかについては、本質的な理解に至らないことが多い。「必要とされているといわれている」「会議で会計用語を理解できない」から「勉強しなければ」と思っている社会人がほとんどではないだろうか。「IT・会計・英語」がビジネスマンに必須とされるスキルといわれて久しいが、簿記・会計をある種の流行として学ぶ風潮があるように思えるのである。

藤安氏の講演に、会計によってビジネスを可視化し（藤安氏は、より柔らかく「見える化」という）、従業員（とりわけ管理職）と事業全体のイメージを共有することによって経営の意思決定を図っているという話があった。会計学のテキストに当然のように記述されている企業活動（コミュニケーション）をそのまま実践されており、興味深い。しかしながら実際には、とりわけ人材が不足しがちな中小企業においては、それは容易なことではないし、藤安氏が自身の従業員を鹿児島県立短大の教育プログラムで学習させたいと述べていたのは、こうしたコミュニケーションがより多くの従業員と共有できる組織づくりを目指しているからであろう。ここで目指すべきプログラムは、こうしたコミュニケーションスキルを習得させることに主眼を置いたものにならない。

一般にコミュニケーションは、送り手・メッセージ・受けて・コード・コンテキストの5項目によって構成される。日常言語の場合には、送り手と受け手は共通のコードを共有していることが前提とされ、共通コードを与えられたコンテキストによってメッセージは解読可能となる。したがって、メッセージを会計情報にもとづいた藤安氏から彼の従業員への指示とすれば、彼らの間にコミュニケーションを成立させるためのコードとコンテキストが求められることになる。ここでいうコードが会計ルールであり、コンテキストは事業活動・それを取り巻く環境・藤安氏の人間性などになろう。藤安醸造は中小企業会計要領というコードの採用によって、コスト削減に成功させたのである。

したがって、会計教育プログラムにおいて、いわゆるスキルのモジュール群にある簿記は、伝統的ではあるが、徹底した反復学習とその到達度の確認を繰り返し、理論モジュールにある財務会計、原価計算などは、社会的な会計ルール（コード）について学ぶことになろう。しかし、それでは従来と何が変わるというのか。とりわけ社会人に魅力的な講義といえるのだろうか。講義担当者に求められることは、理論とスキルの往還を心掛けることである。とりわけ、理論モジュールの科目である講義は、解釈・判断の分かれる会計ルールをとりあげ、実際に受講者に取引を仕訳させ、代替

的な会計処理との比較検討など、担当者と受講者が問題を共有し、双方向的な対話が展開されるケース・スタディが有効であるといえる（かなり難易度の高い講義になるかもしれないが）。講演者である村田氏、藤安氏ともに一方通行的な座学に終始しない講義を望まれていた。担当者としては荷の重い話だが、同時に大変有用な示唆を得たように思う。

今回のシンポジウムでは、卒業生を加えてのディスカッションが実現できなかった。第一部で講演していただいた鹿児島相互信用金庫は、鹿児島県立短期大学の主要な就職先の一つでもあることから、大学が期待していた学習成果を修得していたか、実際に社会や信金にどんな影響を与えたか（アウトカム）という視点から、モジュールプランを再構築する上で適任であると考えられる。

鹿児島県立短期大学の特性の一つとして指摘することが可能であろうが、就職者の実に8～9割が県内企業へ就職するという実態がある。彼ら・彼女らは卒業後に企業の現場で知識や技術を身に付けていくと考えられるが、卒業生などに筆者たちがヒアリングしたところ、「大学でもっと会計学について学べばよかった」とか「実務に直結する理論について理解を深めておけばよかった」という声が聞かれる。

社会人のリカレント教育といった場合は、社会人のレベルに応じて高等教育機関や専門学校などを選択することも一つの方法であろうし、生まれた川に鮭が遡上するように、自分の出身大学等で学びなおすことも一つの選択肢ではなかろうか。

鹿児島には限られた高等教育機関しか存在せず、学びの機会も限られていることは他の地域との違いであることから、そうした視点より、地域コンソーシアムの拡充なども今後のリカレント教育を考える上での検討材料になるだろう。幸い、鹿児島県内のコンソーシアムが存在していることから、在学生を中心とした科目相互履修とは異なり、社会人向けの講義等を大学コンソーシアムで構築することも検討していければと考えられる。

## 4. 小括

### 4-1 短期大学ビジネス・経営分野におけるリカレント教育の検討

#### 経営・ビジネス分野の短期大学教育と人材育成

—リカレント教育におけるモジュールプラン作成—

岡村 俊彦\*

宗田 健一\*\*

岡村 雄輝\*\*\*

#### 4-1-1 短期大学の位置づけと教育・進路別タイプ

##### (1) 高等教育機関における職業教育と人材育成

日本の高等教育機関の最も重要な役割は、社会の要請に応えるような人材の育成であるといえよう。当然、大学院、大学、短期大学、専修学校といった学校種によって目標とする人材の質は異なるが、ほとんどの場合、卒業・終了後に職業人となることを考えると、広い意味での職業教育が高等教育機関の任務ともいえる。学校教育法では、それぞれの学校種の目的が明記されている。大学院は「学術の理論及び応用を教授研究し、その深奥をきわめ、又は高度の専門性が求められる職業を担うための深い学識及び卓越した能力を培い、文化の進展に寄与することを目的とする。」とされている。大学は「学術の中心として、広く知識を授けるとともに、深く専門の学芸を教授研究し、知的、道徳的及び応用的能力を展開させることを目的とする。」とされている。短期大学は「深く専門の学芸を教授研究し、職業又は实际生活に必要な能力を育成することを主な目的とすることができる。」とされている。専修学校は「職業若しくは实际生活に必要な能力を育成し、又は教養の向上を図る」ことを目的とする学校であるとされている。

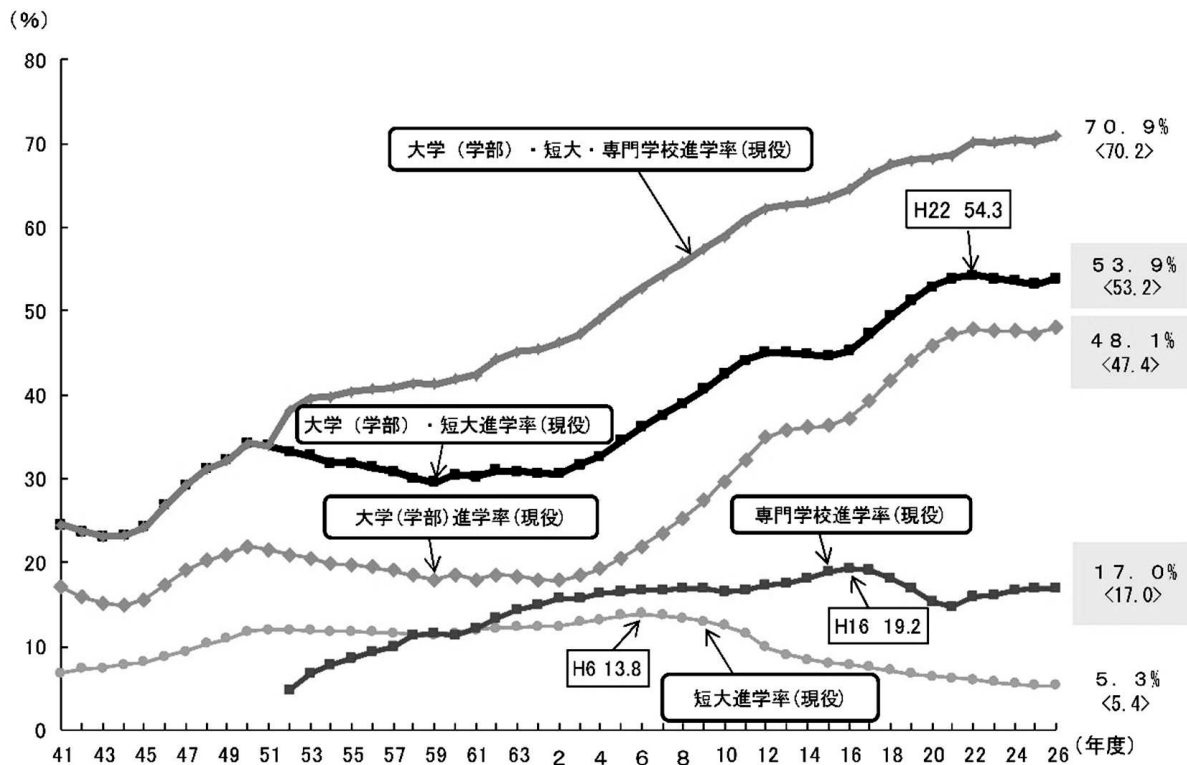
高等学校卒業者の状況（平成26年度の学校基本調査（文部科学省））を見ると大学（学部）が48.1%、短期大学が5.3%、専門学校が17.0%となっており、就職者が17.5%である。これらデータから、日本における高等教育機関が就職前のメインストリームであることがわかる。また、大学卒業者の進学率（ほとんどが大学院と考えられる）が12.6%であることから、高校卒業後で大学卒業後も進学する者は5%前後と推察される。本事業では大学、短期大学、専修学校を卒業後に職業につき、企業の中核を担っている者を中核的人材として位置づけているが、高校卒業後進路の割合からも、多くの労働者が中核的人材に位置づけられることがわかる。

いうまでもなく、大学院においては高度の専門教育がおこなわれ、就職の際にはそこで培われた応用的な能力を活かした職につくことになる。専修学校は特定分野（職種・業種）を明確し、教育内容が職業に直結した実践的な専門教育がおこなわれることがほとんどである。一方、大学や短期大学の教育内容と卒業後の職種・業種はさまざまなパターンがある。専門学校と同じく、特定の技能や資格を前提とした専門家（スペシャリスト）養成のための教育内容をおこなう学部・学科もあれば、幅広い職種に対応するジェネラリスト養成タイプもある。特にジェネラリスト養成タイプにおいて、企業に応じた知識や技能は入社後に研修等でおこなわれることが多く、企業は、入社後に企業人となるための素材としての人材育成を大学側に求めていると思われる。

\* 鹿児島県立短期大学商経学科 教授

\*\* 鹿児島県立短期大学商経学科 准教授

\*\*\* 鹿児島県立短期大学商経学科 講師



- (注) 1 < > は前年度の数値である (以下同じ)。  
 2 図中の枠囲いは、最高値である (以下同じ)。

3 大学 (学部)・短大進学 (現役) =  $\frac{\text{大学の学部、短期大学の本科、大学・短期大学の通信教育部、同別科及び高等学校・特別支援学校高等部専攻科に進学した者}}{\text{各年3月の高等学校卒業生及び中等教育学校後期課程卒業生}}$

### 高等学校卒業生の進学率の推移 (現役進学率)

(文部科学省「平成26年度学校基本調査」)

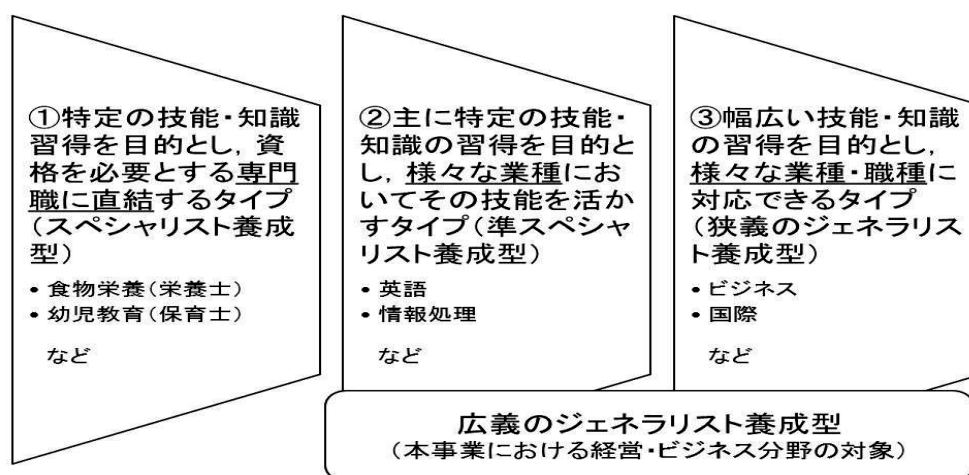


高等教育機関の学校種と人材教育

#### (2) 短期大学の教育・進路別タイプ

先に述べたとおり、大学、短期大学において教育内容と卒業後の職業の関係は大学院や専修学校に比べ、ジェネラリスト養成という異なったタイプがある。特に就業期間の短い短期大学では、専門職に直結する特定の技能・知識習得と広範囲の職種に対応する教育を両立させるのは困難であり、学科によってスペシャリスト養成型か、ジェネラリスト養成型かといったタイプがより明確に分かれている。

短期大学のスペシャリスト養成型には、栄養士や保育士といった特定の資格取得を主たる目標とする学科があてはまり、食物栄養学科や幼児教育学科といった名称になる。ジェネラリスト養成型では、主に特定の技能・知識の習得を目的とし、様々な業種においてその技能を活かすタイプ（準スペシャリスト養成型）と、幅広い技能・知識の習得を目的とし、様々な業種・職種に対応するタイプ（狭義のジェネラリスト養成型）に分類できるであろう。前者は英語や情報処理といった学科名称になり、後者はビジネスや国際といった学科名称がつけられることが多い。芸術系や宗教系など、これらのタイプの分類が困難な学科も一部には存在する。本事業における経営・ビジネス分野（職域）に人材を提供するのは、主に、この準スペシャリスト養成型と狭義のジェネラリスト養成型を含んだ広義のジェネラリスト養成型と考えられる。



### 短期大学（学科）の教育と人材養成タイプ

同一学科の中でも専攻により人材養成のタイプが異なることもある。例えば、精華女子短期大学（福岡県福岡市）では、幼児保育学科といった保育園教諭や保育士といったスペシャリスト養成型の専攻の他に食物栄養専攻（栄養士のスペシャリスト養成型）と生活総合ビジネス専攻（ジェネラリスト型）をもつ生活科学科を持っている。福岡県を例にとると20校の短期大学がある（うち1校は平成27年度で学生募集停止）。すべてが私立であり、このうち13校（65%）が広義のジェネラリスト養成型、すなわち経営・ビジネス分野に関連した学科・専攻を有している。

スペシャリスト養成型の場合、在学時もしくは卒業時に取得した資格が必須の職業に就くことが多い。例えば、鹿児島県立短期大学の生活科学科食物栄養専攻はほとんどの学生が栄養士免許を取得し、その9割以上が病院や保育園など特定の業種において、栄養士として働くことになる。一方で同短期大学の商経学科（経済専攻と経営情報専攻）は典型的なビジネス系（ジェネラリスト養成型）の学科であり、ITや簿記関連の知識や資格を活かしながら、金融、流通、サービス業など幅広い業種で、一般事務、経理事務、販売職、営業、接客サービスなど様々な職種に就いている。



福岡県の短期大学と学科（その1）

大 学 名	学 科	ビジネス系
折尾愛真短期大学	経済科	学科
九州大谷短期大学	表現学科	一部専攻
	幼児教育学科	
	福祉学科	
	仏教学科	
九州女子短期大学	子ども健康学科	
九州造形短期大学	造形芸術学科	
近畿大学九州短期大学	生活福祉情報科	学科
	保育科	
久留米信愛女学院短期大学	幼児教育学科	
	フードデザイン学科	
	ビジネスキャリア学科	学科
香蘭女子短期大学	保育学科	
	食物栄養学科	
	ファッション総合学科	
	ライフプランニング総合学科	学科
純真短期大学	食物栄養学科	
	こども学科	
精華女子短期大学	幼児保育学科	
	生活科学科	一部専攻
西南女学院大学短期大学部	保育科	
	生活創造学科	学科
筑紫女学園大学短期大学部*	現代教養学科	学科
	幼児教育科	
東海大学福岡短期大学	情報処理科	学科
中村学園大学短期大学部	食物栄養学科	
	キャリア開発学科	学科
	幼児保育学科	

\*平成27年度より学生募集停止

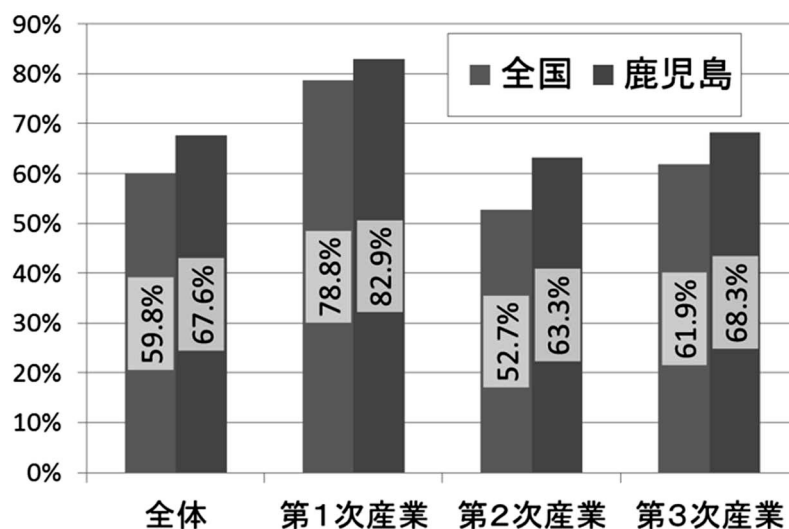
福岡県の短期大学と学科（その2）

大 学 名	学 科	ビジネス系
西日本短期大学	法学科	学科
	緑地環境学科	
	社会福祉学科	
	保育学科	
	健康スポーツコミュニケーション学科	
	メディア・プロモーション学科	
東筑紫短期大学	美容ファッションビジネス学科	
	保育学科	
	食物栄養学科	
福岡医療短期大学	保健福祉学科	
	歯科衛生学科	
福岡工業大学短期大学部	情報メディア学科	学科
	ビジネス情報学科	学科
福岡こども短期大学	こども教育学科	
福岡女学院大学短期大学部	英語科	学科
福岡女子短期大学	食物栄養科	
	音楽科	
	文化コミュニケーション学科	
	保育学科	

#### 4-1-2 地方ビジネスにおけるグローバル化と人材育成

##### (1) 地方の企業における人材育成

リーマンショック後の不況の影響は中小企業が多い地方のビジネスに厳しい状況をもたらした。近年の景気回復傾向も地方のビジネスに波及するには時間がかかるのが現状である。鹿児島を例にとると、従業員数50名以下の企業で働く従業員は全体の67.6%であり、全国平均の59.8%を大きく上回っている。



従業員50名以下の事業所で働く従業員比率

(平成24年政府統計より作成)

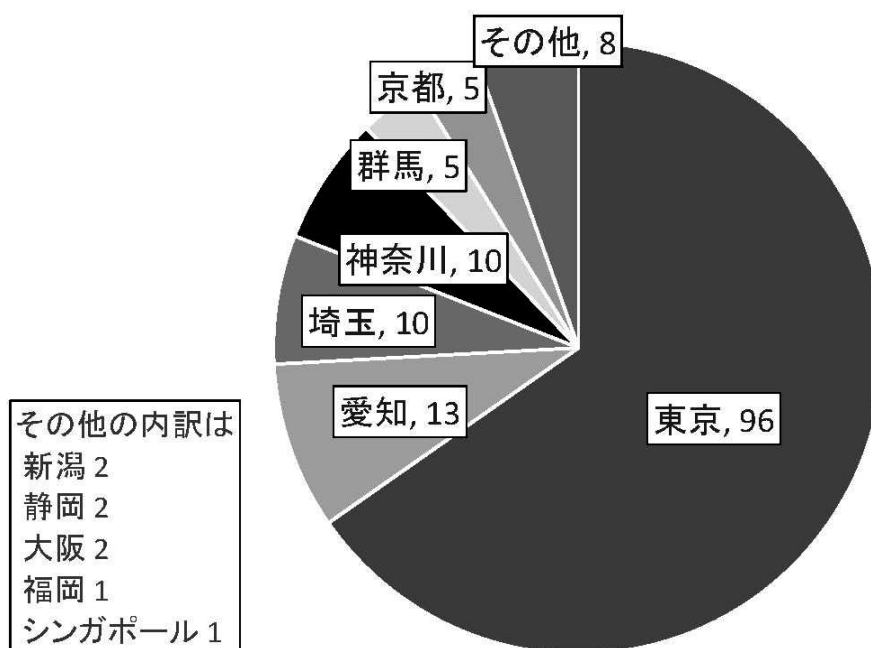
地域産業においても、業務の多様化は進んでおり、必要とされる知識や技能は企業によって、また企業内のポストによって様々である。同じ業種の同じ職種であっても、企業が異なれば、そこで求められるスキルが異なることは珍しいことではない。その多様性のため、大学や短期大学で学んだ内容が企業ニーズにそのままマッチしないことも多く、新入社員が即戦力となることはまれである。通常は入社時に一定の研修を受け（入社前に研修を課す場合もある）、OJT（職場内訓練）を中心とした企業内での教育で、業務に対応できる人材を育成している。そのため、現状で企業側が大学に求める人材は、知識や技能よりも、企業内での育成のしやすさの比重が高くなる。この企業内で育成しやすい人材というのは“コミュニケーション能力”や“積極性”、“忍耐力”さらには“体力”といった大学の専門性とはかけ離れた要素となる。

企業規模が大きく、人員や予算に余裕がある場合は、OJTだけでなくOff-JTをおこなうことで労働者のスキルアップをすることができるが、余裕のない中小企業では、現場で働きながら仕事を覚えていくほかは、労働時間外に自己負担で学習することでスキルアップをするほかはない。結果として、人材育成面においても規模の大きい企業との格差は広がっていくことになる。

職業訓練などにおいて、公的なサポートは施設面だけでなく経済支援も含めて各地でおこなわれているものの、ほとんどは未就職者に対する就業のためのシステムであり、既就職者の学び直し、リカレント教育としての側面はない。一方、産業界と教育界の間では、首都圏の大学院を中心にビジネススクールといった形で社会人向けの学習システムを設けることがある。しかし地方の大学・短期大学においては公開講座など単発の企画は多いものの、社会人向けのプログラムを常設する教

育機関は非常に少ない。例えば、朝日新聞デジタルの「キャリアアップを目指す「社会人のための大学院」ガイド」に登録されている大学院・専門職大学院（研究科）は30校147専攻あるが、地方のキャンパスはごくわずかである。

地方において産業界と大学の連携は、研究面を中心とした産学連携がメインとなっており、人材教育を主眼としたものはわずかであるといえる。



「社会人のための大学院」地区別の専攻設置キャンパス数  
 (朝日新聞デジタルより作成)

## (2) グローバル化の影響と中小企業の対応

現代社会は産業のみならず生活面にいたるグローバル化と無縁ではいられない。当然、地方の産業においても様々な面でグローバル化の影響があり、企業はグローバル化への対応が必要となっている。地方に限らず、ビジネスにおけるグローバル化には、直接的なものと間接的なものがある。最も直接的なグローバル化は事業の海外展開である。海外に子会社、支店、営業所、自社工場などを設ける場合がこれにあたり、そこで必要とされる人材の能力は、現地でのコミュニケーション能力（語学を含む）やルール（現地の法律・規則など）や文化の理解と幅広い。例えば企業会計については、国際会計基準や現地の基準に準じた処理が必要になり、現地労働者の雇用についても、生活習慣やワークモチベーションなど現地の文化に合わせた考え方が必要となってくる。地方の中小企業にとっては資金的な面のみならず、人材的な面からも海外展開は困難であるといえ、体力のない中小企業が海外展開をおこなうのは非常に高いリスクをおうことになる。昨年度の本事業で鹿児島商工会議所にアンケート調査の協力打診をしたさいに、「グローバル化に関するアンケート、ということではほとんどの企業が自社とは無関係と判断し、アンケート回収は困難」といった判断が下されたことから、地域中小企業にとって直接的なグローバル化はハードルが高い。

海外展開とまではいなくても、広義のグローバル化は地方の中小企業でも多くみられる。海外企業との取引や海外からの投資、外国人労働者受け入れ、国際マーケットの把握、外国人観光客向

けのサービスや商品展開など、ローカルな事業では必要でなかった知識や技能が必要とされてくる。これら従来の企業活動になかった知識や技能をもっている者が社内にいることは期待できず、OJTによる人材育成でも身につくことはほとんどない。しかしながら、前述のとおり、中小企業でOff-JTをおこなえる機会は少なく、広義のグローバル化対応にも遅れ、体力のある企業との格差が広がり、ひいては地域産業の衰退につながってしまう。これ産業界のみならず、地域や日本の問題ともいえ、教育界や自治体にも関係する問題ともいえる。

#### 4-1-3 経営・ビジネス分野におけるモジュールプラン作成

##### (1) 鹿児島県立短期大学第二部商経学科のカリキュラム

高等教育機関が社会人の学び直しの場となることは、限定的であることは前述のとおりである。その限られた場の一つとして夜間部の大学は各地に存在している。

国公立大学(25校)	私立大学(23校)	短期大学(14校)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 室蘭工業大学</li> <li>・ 小樽商科大学</li> <li>・ 山形大学</li> <li>・ 福島大学</li> <li>・ 新潟大学</li> <li>・ 群馬大学</li> <li>・ 茨城大学</li> <li>・ 埼玉大学</li> <li>・ 電気通信大学</li> <li>・ 横浜国立大学</li> <li>・ 静岡大学</li> <li>・ 名古屋工業大学</li> <li>・ 富山大学</li> <li>・ 京都工芸繊維大学</li> <li>・ 大阪教育大学</li> <li>・ 岡山大学</li> <li>・ 広島大学</li> <li>・ 徳島大学</li> <li>・ 香川大学</li> <li>・ 愛媛大学</li> <li>・ 長崎大学</li> <li>・ 琉球大学</li> <li>・ 前橋工科大学</li> <li>・ 神戸市立外国語大学</li> <li>・ 北九州市立大学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 北海学園大学</li> <li>・ 東北学院大学</li> <li>・ 清和大学</li> <li>・ 聖徳大学</li> <li>・ 工学院大学</li> <li>・ 国学院大学</li> <li>・ 国士舘大学</li> <li>・ 駒澤大学</li> <li>・ 女子栄養大学</li> <li>・ 専修大学</li> <li>・ 多摩美術大学</li> <li>・ 東京電機大学</li> <li>・ 東京理科大学</li> <li>・ 東洋大学</li> <li>・ 日本大学</li> <li>・ 法政大学</li> <li>・ 立正大学</li> <li>・ 神奈川大学</li> <li>・ 大阪経済大学</li> <li>・ 同志社大学</li> <li>・ 福岡大学</li> <li>・ 九州産業大学</li> <li>・ 熊本学園大学</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 北海道自動車短期大学</li> <li>・ 福島学院大学短期大学部</li> <li>・ 秋草学園短期大学</li> <li>・ 聖徳大学学短期大学部</li> <li>・ 帝京短期大学</li> <li>・ 三重短期大学</li> <li>・ 京都外国語短期大学</li> <li>・ 大阪芸術大学短期大学部</li> <li>・ 大阪健康福祉短期大学</li> <li>・ 近畿大学短期大学部</li> <li>・ 松山短期大学</li> <li>・ 高知短期大学</li> <li>・ 鹿児島県立短期大学</li> <li>・ 沖縄女子短期大学</li> </ul>

#### 夜間部、昼夜開講制（フレックス制）のある大学、短期大学

公立の短大である鹿児島県立短期大学にはビジネス系の学科である夜間部（第二部商経学科）が設置されている。鹿児島県には公立の4年生大学がないため、鹿児島県立短期大学は県内唯一の公立の高等教育機関である（国立大学は鹿児島大学と鹿屋体育大学がある）。昼間部（第一部）として、文学科（日本語日本文学専攻と英語英文学専攻）、生活科学科（食物栄養専攻と生活科学専攻）、商経学科（経済専攻と経営情報専攻）の3学科6専攻、夜間部として第二部商経学科を設置している。小規模ではあるが、分野の異なる3学科から構成され64年の歴史（平成27年現在）を持っている。

## 鹿児島県立短期大学の学科構成

学 科	専 攻	1 学年定員
文学科	日本語日本文学専攻	30名
	英語英文学専攻	30名
生活科学科	食物栄養専攻	30名
	生活科学専攻	30名
商経学科	経済専攻	35名
	経営情報専攻	40名
第二部商経学科		60名

第二部商経学科は1日2コマ（1限が18：00～19：30、2限が19：40～21：10）の授業で修業年限は3年である。アドミッションポリシーでは理念・目標、求める人材が以下の通り規定されている。

### 【教育理念・目標】

第二部商経学科は「広く世界、日本、地域の経済・社会と企業の構造と運動を研究し、情報処理の技法習得を通して、柔軟な思考力と企画力、そして豊かな人間関係の構築力を有し、地域活性化のために活躍できる人材を育成する」ことを教育理念としています。

### 【求める人材】

- ① 働きながら社会に触れ、体験したことを大学で理論的に再確認してみようとする人
- ② 地域社会で起こっている社会的な動向に興味や関心をもつ人
- ③ 会計やITの知識・技能の習得を目指す人

かつては、社会人の学び直し場として、有職者（公務員、会社員などの常勤職）の学生が多く、幅広い年齢層が在籍していたが、10年ほど前から徐々に常勤職をもたない若年層が増えてきた。近年は高校新卒者もしくは卒業後1、2年で入学する学生が9割近くになり、そのほとんどは常勤職をもっていない。そのため、多くの学生は昼間にアルバイトをし、第一部（昼間部）の学生と同様に、最終学年で就職活動をおこなっている。このような変化にはいくつかの要因が考えられる。まず、常勤職を持ついわゆる社会人学生が減少した理由として、大学進学率の上昇にともない、大学未進学の人そのものが減少していることがあげられる。また、長引く不況で企業が夜間部に社員を送り出す余裕がないこともある。特に夕方6時からの授業開始に間に合うためには市内中心部を5時半ごろに出る必要があり、勤務に差し障りが生じやすい。一方高校卒業後の若年層が増加している理由としても、経済的な面がみてとれる。第二部商経学科は公立ということもあり、経済的負担が非常に少ない。入学料（71,800円）と授業料（半期100,400円）を合わせ674,200円で卒業できる短期大学であり、さらに奨学金や授業料減免制度を利用することで、経済的に昼間の大学への

進学を断念するような若年層にとって、アルバイトをしながらでも学ぶことができる唯一の高等教育機関として選択肢になっている。

第二部商経学科では第一部商経学科の2専攻（経済専攻と経営情報専攻）の内容を合わせたビジネス全般を網羅したカリキュラムが組まれている。教員16名は組織図上は経済専攻、経営情報専攻、第二部で分かれているがいずれの専攻、学科の授業も担当している。平成26年度の設置科目は以下の通りである。

## 教養科目 (24科目 昼間部と同じ科目。一部、夜間部にはない科目もある)

<p><b>□ 教養一般</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ 人間と文化</li><li>◦ 日本の歴史</li><li>◦ 日本文学</li><li>◦ 郷土文学</li><li>◦ こころの科学</li><li>◦ 比較文化</li><li>◦ アジア文化論</li><li>◦ 日本国憲法</li><li>◦ 数学の世界</li><li>◦ 環境問題</li><li>◦ かがしまカレッジ教育</li><li>◦ かがしま教養プログラム</li><li>◦ かがしまフィールドスクール</li><li>◦ キャリアデザイン</li></ul>	<p><b>□ 外国語科目</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ 英語 (I, II)</li><li>◦ 中国語 (I, II)</li><li>◦ 異文化コミュニケーション (英語)</li><li>◦ 異文化コミュニケーション (中国語)</li></ul> <p><b>□ スポーツ健康科目</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ 生涯スポーツ実習 (I, II)</li></ul> <p><b>□ 情報科目</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ 情報リテラシー (I, II)</li></ul>
--	--

夏季の海外研修  
(2週間)

情報の基礎は全学  
必修の教養科目

県内大学のコンソーシアム事業  
による地元リーダー養成科目

就職に向けた科目(昼間部で受講)

## 専門基礎科目 (23科目 主に1年生から2年生が履修)

### □ 基礎理論

- 情報社会論
- 現代社会論
- 社会哲学
- 経済学
- 社会学
- 文化と社会
- 経済情報論
- 行政法
- 経済政策
- 社会政策
- 社会思想
- 民法
- 商法
- 産業心理学
- 簿記論 I
- 経営学総論

### □ 基礎情報

- 情報科学概論
- 文書作成実習
- 統計学
- 応用文書処理
- PCデータ活用
- PCデータ活用実習
- PCアプリケーション実習

## 専門応用科目 (51科目 主に2年生から3年生が履修)

### □ 経済理論

- 日本経済論
- 財政学
- 農業経済論
- 金融論
- 経済学史
- 経済学特講

### □ 地域と国際

- 国際経済論
- 国際立地論
- アジア経済論
- 外国貿易論
- 国際関係論
- アジア事情
- ヨーロッパ事情

### ◦ 地域経済論

- 地域産業政策
- 地域史
- 地方自治論
- 地方財政論
- 高齢者福祉
- 非営利組織論
- 労働法
- 国際経済特講
- 地域研究特講
- 地方自治法

### □ 経営理論

- 簿記論 II
- 経営管理論
- 経営組織論

### ◦ 労務管理論

- 管理会計論
- 原価計算
- 国際経営論
- 経営学特講

### □ 情報分析・活用

- 情報管理論
- 比較経営論
- 経営分析
- 企業行動科学
- 経営戦略論
- 企業論
- 経営工学
- コンピュータ会計
- 応用データ活用

### ◦ プログラミング

- 財務会計論
- 情報論特講
- マーケティング論

### □ 演習・実習

- 基礎演習
- 演習 I
- 演習 II
- 卒業研究
- 社会活動
- 企業研修

1年前期, 2年後期,  
3年前後期のゼミ

必修科目は少ないが、履修指導、シラバス、時間割で体系的な学習を促している。シラバスは科目ごとに作成されており、テーマ、概要、到達目標、テキスト、授業スケジュール、評価方法が明記されている。例えば、到達目標として、簿記 I では「複式簿記の仕組みを理解し、初歩的な会計の知識を獲得する、日商簿記 3 級レベルの簿記一巡の手続きを理解する」、産業心理学では「商品、システム、労働環境を人間の快適性から評価し、改善を考えることができるようになる。また、購買行動に関わる心理を売り手、買い手の両面から考えることができるようになる。」となっている。



シラバスの例

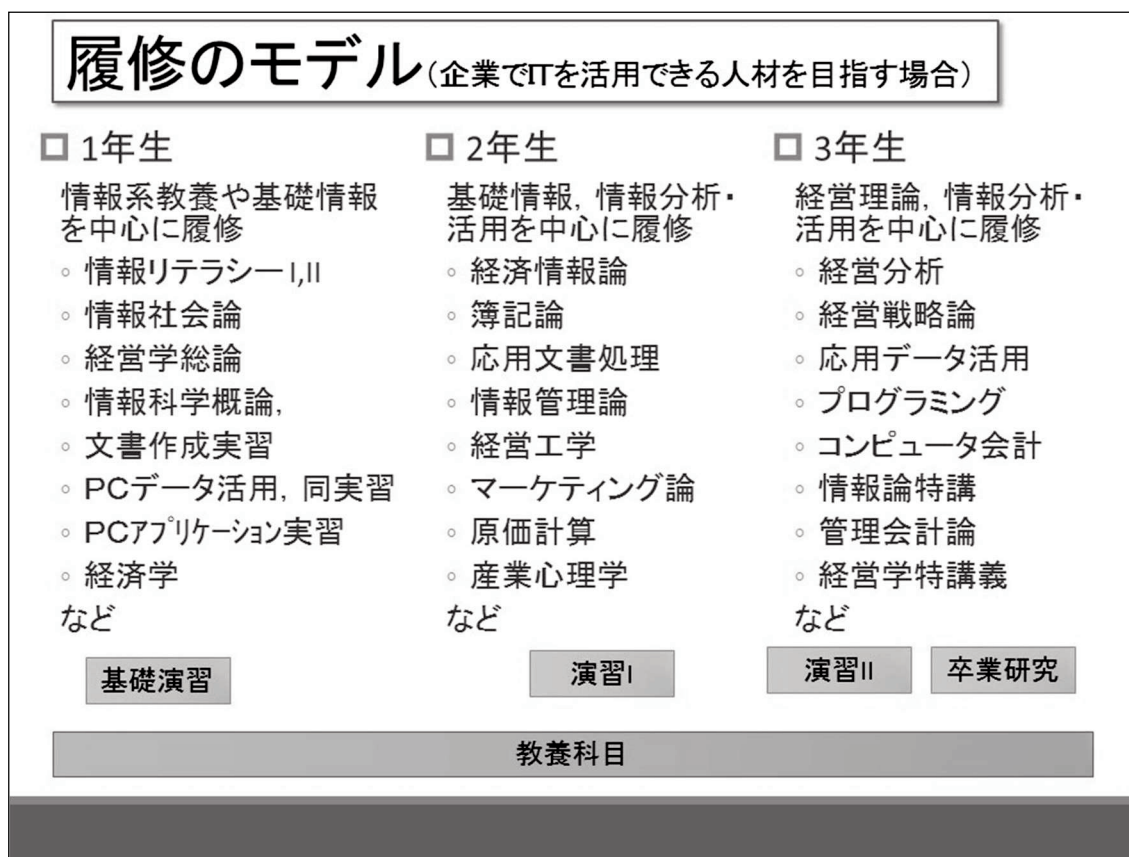
授業科目	産業心理学	担当者	岡村 俊彦
	(履修年次) 1, 2, 3年いずれでも履修可 (単位) 2単位	(学期) 前期 (必修/選択) 選択 (授業形態) 講義方式	
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 産業にかかわる心理学を多角的に学ぶ</p> <p>【概要】 産業におけるヒューマンファクター（人的要因）を多角的に考える。前半は主に労働者の心理的側面を対象とするが、人間の基本的な特性もとらえることで、コンピュータを始め、システムの評価など多方面への応用も可能となる。後半は消費者の心理を対象とし、購買行動に関する様々な要因を考えていく。簡単な心理実験、心理テストなども織り交ぜていく予定である。</p> <p>【到達目標】 商品、システム、労働環境を人間の快適性から評価し、改善を考えることができるようになる。また、購買行動に関わる心理を売り手、買い手の両面から考えることができるようになる。</p>		
(1) テキスト (2) 参考文献	<p>(1) プリントを配布, Web でも公開 (2) 特になし</p>		
授業スケジュール	<p>第1回 概要説明 第2回 インターフェイスと精神作業：ヒューマンインターフェイスの概念と精神作業の種類と性質 第3回 記憶と学習：記憶と学習のメカニズムと産業への応用 第4回 ヒューマンインターフェイス1：ヒューマンインターフェイスの基本原則 第5回 ヒューマンインターフェイス2：ヒューマンインターフェイスの事例紹介 第6回 職場のストレス：仕事におけるストレスのメカニズムと対策 第7回 仕事の成功と動機付け：成功、失敗の心理的要因と仕事に対するモチベーションの種類 第8回 人間関係、労働時間：職場における人間関係、労働時間と仕事の関係 第9回 ユニバーサルデザイン：UDの理論と実践例 第10回 広告の心理学：広告が視聴者にあたえる影響とメカニズム 第11回 販売と購買心理：販売のテクニックと消費者の購買心理 第12回 説得と印象管理：コミュニケーションにおける説得と印象管理 第13回 人間のエラー：人間のエラーのメカニズムと対策 第14回 こころをよめる生理心理学：生理的現象の測定による心理状況の推察 第15回 まとめ</p>		
成績評価の方法	レポート (通常のレポート2回分が80%, 授業中のショートレポートが20%)		

授業科目	簿記論 I	担当者	宗田 健一
	(履修年次) 1年, 2年, 3年いずれでも履修可 (単位) 2単位	(学期) 前期 (必修/選択) 選択 (授業形態) 講義方式 (黒板とパワーポイントの併用)	
テーマ及び概要	<p>【テーマ】 複式簿記の仕組みの理解</p> <p>【概要】 みなさんは、これまでに一度くらい「小遣帳」や「家計簿」などをつけた経験があると思います。「小遣帳」では、何をいつ買ったか（現金収支とその明細）くらいしか記入しなかったと思います。しかし、利益の獲得を目的としている営利企業は、現金収支に限らず、さまざまな取引を記帳しています。企業はさまざまな取引を記帳するために「複式簿記」と呼ばれる記録・計算の技術を用いています。この複式簿記の仕組み（原理）を理解することがこのコース（科目）の目的です。</p> <p>【到達目標】 複式簿記の仕組みを理解し、初歩的な会計の知識を獲得する。日商簿記3級レベルの簿記一巡の手続きを理解する。</p>		
(1) テキスト (2) 参考文献	<p>(1) 渡部ほか『新検定 簿記講義 3級 商業簿記』（平成26年度版）、中央経済社。（予定）・・・簿記論 II と共通 渡部ほか『新検定 簿記ワークブック 3級 商業簿記』、中央経済社。（予定）・・・簿記論 II と共通 (2) ①中村忠『簿記の考え方・学び方[三訂版]』、税務経理協会、2004年。 ②上野清貴監修『簿記のススメ 一人生を豊かにする知識』、創成社、2012年。 ③内藤文雄『会計学 エッセンス』、中央経済社、2013年。 ④渡邊泉『歴史から学ぶ会計』、同文館出版、2008年。</p>		
授業スケジュール	<p>第1回 ガイダンス、簿記って何? : 履修登録確認、配布資料 (簿記・会計の歴史)、コース・パッケージ 第2回 簿記の意味・目的・種類 : テキスト第1章、簿記の基礎概念 : テキスト第2章 第3回 取引 : テキスト第3章、商工会議所簿記検定試験許容勘定科目表 第4回 勘定と仕訳 : テキスト第4章 第5回 帳簿の記入 : テキスト第5章、決算と財務諸表 (その1) : テキスト第6章 第6回 決算と財務諸表 (その1) : テキスト第6章 第7回 簿記一巡の手続きに関する学習 (資料配布) 第8回 復習、予習・復習状況の確認 : 第6回までの資料、場合によっては小テスト 第9回 現金預金取引 : テキスト第7章 (これ以降は、簿記論 II に回す可能性がある) 第10回 商品売買 (3分法) : テキスト第8章 第11回 商品売買 (3分法) : テキスト第8章 第12回 売掛金と買掛金 : テキスト第9章 第13回 その他の債権と債務 : テキスト第10章 第14回 復習 : テキストとワークブックを用いた復習 第15回 まとめ : 試験範囲の提示、成績評価方法の説明、質疑応答、授業評価アンケートの実施</p>		
成績評価の方法	<p>小テスト・予習・復習の状況 (20%)、および筆記試験 (80%) で評価します。 第1回目の講義においてコース・パッケージを配布します。その際もしくは最終講義日に詳細な成績評価の方法に関して提示します。</p>		

受講モデル	
1年前期	簿記論 I
1年後期	簿記論 II, 財務会計論 管理会計論, 経営分析 原価計算
2年後期	コンピュータ会計

(注1) 2014年度の簿記論 I, II は、前期、後期に連続して開講されます。簿記論 I を履修する学生は、後期に簿記論 II の履修登録を行うことをお勧めします。

専門応用科目のうち、体系的がそれほど重視しれない一部の科目は隔年開講として、2年生もしくは3年生での受講を可能とすることで、選択できる科目数を増やしている。学生は半期9コマ（金曜2限は特設時間として授業は入らない）で3年間、最大で54コマの授業のほか、第一部の授業や集中講義、他大学の単位互換授業を履修できる。卒業単位は62単位で、演習8単位（4科目）と教養科目14単位以上の取得を卒業要件としている。教養科目24科目、専門基礎科目23科目、専門応用科目51科目の合計98科目の中から3年間の学習目的に応じて、授業を選択していくことになる。栄養士養成などスペシャリスト養成型のカリキュラムの場合、必修科目が多く、設置科目数は比較的少なくなる（鹿児島県立短期大学の食物栄養専攻の設置科目は44科目）が、幅広い業種や職種を念頭に置いたジェネラリスト養成型のカリキュラムでは、多くの授業を設置することにより、学生の選択肢を広げることにつながる。ただし、学生は早い時期に学習目標を設定し、計画的な履修選択をしないと、卒業はできても学習成果が明確になりにくい可能性もある。例えば、「企業でITを活用できる人材を目指す」といった目標に対しては以下のような履修モデルを組み立てることができる。



## (2) 社会人の学び直しと学習目標

他の大学、短期大学も含め、夜間部やフレックスタイムを設置している場合、社会人の学び直しが主目的になっているであろう。鹿児島県立短期大学の第二部においても、一定数の社会人（昼間は常勤の職を持つ）学生が在学しており、自己推薦も可能な推薦入試（特別推薦入試）や有職者入試制度などにより入学しやすい工夫もされている。一般入試においても、センター試験を課さず、総合問題のみの出題をすることで、高校までの学習知識より、経済・社会に関する関心の高さを評

価値、社会人にとって入学しやすい制度となっている。

これまで、鹿児島県立短期大学に社会人が夜間部の学生として入学する目的としては、会計やPCといった特定のスキルや経営学、経済学といった特定の分野の知識を学ぶことが目的というより、高校卒業のまま働き続けることに満足せず、一般的な知識やスキルをみにつけつつ、短大卒という学歴を得ることが目的の場合も多かった。自治体や企業によっては短大卒となることで、給与面でプラスになることがあり、多数の公務員が入学することもあった。現在でも数は少ないものの同様の目的を持って入学する社会人が存在する。

社会人の学び直しのシステムとしては、正規の学生として入学するほか、特定の授業のみを履修する科目等履修生の制度がある。各学期前に申請を受け、簡単な審査の後に通常の授業を一般の学生とともに履修する制度である。この制度は昼間部にもあり、これまでは、教員免許や栄養士免許取得の不足している科目の履修や、退職後の高齢者が生涯学習として履修することが多く、第二部での履修事例は少ない。これは、大学としても社会人のスキルアップとして位置づけがされておらず、社会人向けの広報が不足していたことにも起因する。

仕事を持つ社会人が学び直しの場合として第二部商経学科を利用する場合、現状のシステムでは上記の2種類が選択できる。ある程度の学習目標を持ちながら、幅広く時間をかけて学び直しをしたい場合は、正規の学生としての学習となる。また、特定の目的を持ち、短期間で学習したい場合は、科目等履修生として必要な科目のみを履修していくことになる。基本的には正規学生の1年生、2年生、3年生がそれぞれ初級者、中級者、上級者のレベルとなり、「企業でITを活用できる人材の学び直し」や「企業で会計を活用できる人材の学び直し」としては、そのレベルと目的に応じて、科目を選択していけばいいことになる。どの分野のどのレベルを履修するといいかどうかは、個別の企業ニーズを大学側が聞き取り、適切な履修科目設定のアドバイスをおこなっていくコンサルティングが必要になっていくであろう。

さらに、仕事を持つ社会人にとって学びやすい環境や制度を作ることもありえるだろう。科目等履修生としてニーズが高いと思われる授業を2限(19:40開始)に配置すれば、19時に市内中心部の職場を出ても、受講可能となる。また、現在は15回の授業を週1回約4ヶ月で組まれているが、週2回の2ヶ月や集中講義形式で、より短期間の履修ができるようにすることも、社会人にとっての学びやすさに繋がると思われる。

## 企業でITを活用できる人材の学び直し(実習中心)

### □ 初級者

情報系教養や基礎情報

- 情報リテラシー
- 情報科学概論
- 文書作成実習
- PCデータ活用
- 情報社会論
- 経営学総論
- 経済学

など

### □ 中級者

基礎情報, 情報分析

- PCデータ活用実習
- PCアプリケーション実習
- 応用文書処理
- 経済情報論
- 簿記論
- 情報管理論
- 経営工学
- マーケティング論
- 原価計算
- 産業心理学

など

### □ 上級者

情報分析・活用

- 応用データ活用
- プログラミング
- コンピュータ会計
- 経営分析
- 経営戦略論
- 情報論特講
- 管理会計論
- 経営学特講義

など

## 企業で会計を活用できる人材の学び直し

### □ 初級者

複式簿記の基礎と企業経営に関する諸制度

- 簿記論 I, II
- 経営学総論
- 経済学
- 商法
- 社会政策
- 統計学

など

### □ 中級者

会計制度, 企業分析

- 財務会計論
- 原価計算
- 経営管理論
- 企業論
- 金融論
- 情報管理論
- 経営工学

など

### □ 上級者

企業分析・活用

- 管理会計論
- 経営分析
- コンピュータ会計
- 経営戦略論
- マーケティング論
- 経営組織論
- 国際経営論
- 経営学特講

など

### (3) モジュールプランの概要

これまでは、現在のシステム（第二部商経学科の正規学生、科目等履修生）における社会人の学び直しについて、述べてきたが、中核的人材がグローバル化に対応するための学び直しとしては、学習期間や内容がフィットしないことも考えられる。すなわち、複数の科目を一塊のモジュールとして考え、社会人の目的やレベルに応じて大学側が積極的に提示し、質保証をおこなっていくことが重要といえる。そこで、鹿児島県立短期大学第二部商経学科のカリキュラムをもとにモジュールプランを提案する。

まず、モジュールプランは難易度に応じて、①基礎ビジネスパーソンモジュール、②基礎モジュール、③応用モジュールの3段階に分かれる。基礎モジュールと応用モジュールは理論とスキルに分類され、さらに応用モジュールでは分野ごとのモジュールに細分化される。

## カリキュラムをレベルに応じたモジュールに組みなおす

### 基礎ビジネスパーソンスキルモジュール

- すべてのビジネスパーソンが身につけておくべき基礎的なスキル。(主に新卒者対象)。

### 基礎モジュール

- 理論とスキルの2つの独立したモジュールからなり、業種、職種の特性を活かした人材育成。

### 応用モジュール

- 理論に4つ、スキルに2つの6つの専門分野のモジュールからなる。専門性を活かした人材育成として、分野を選択しながら学習する。

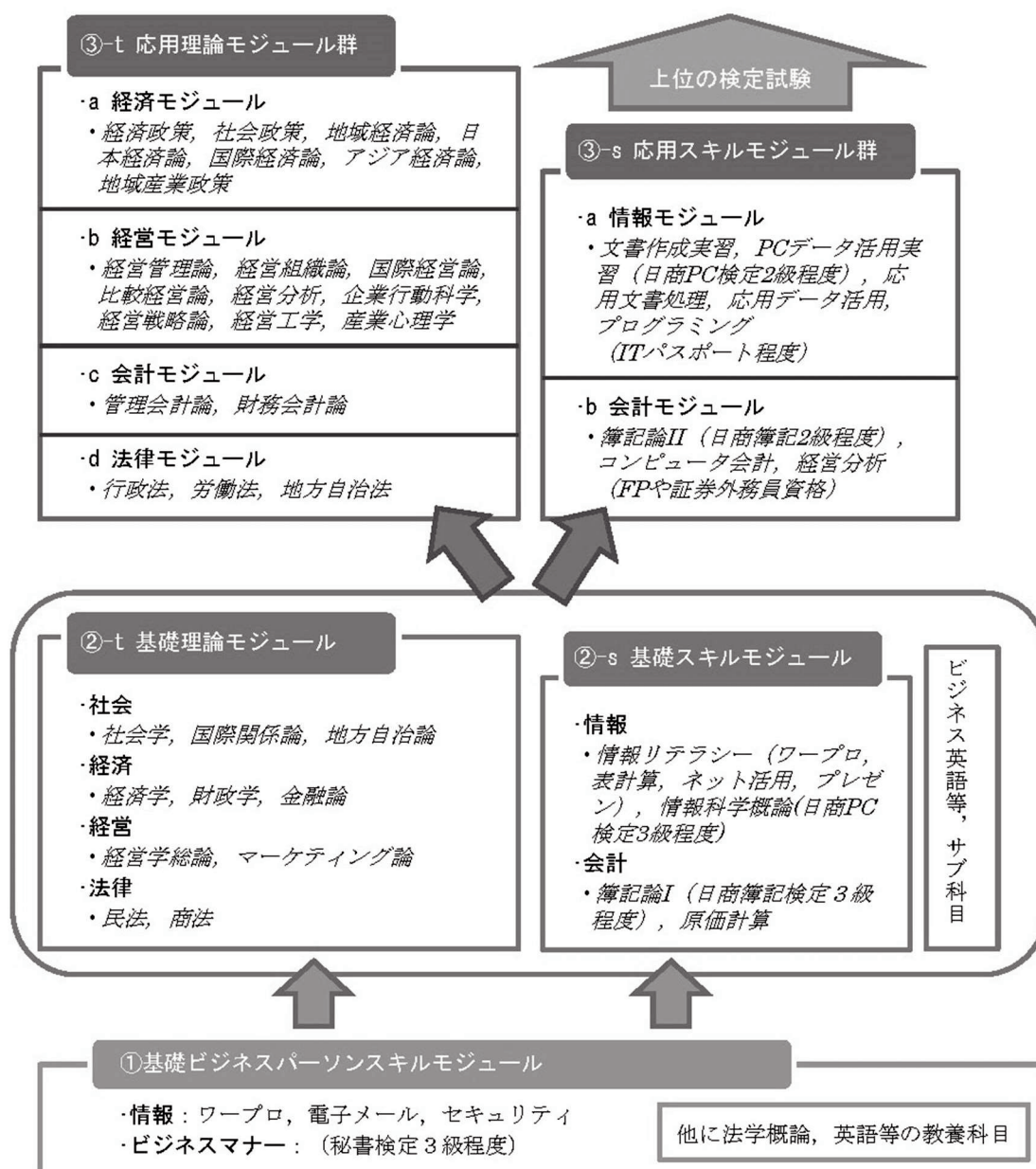
## 3レベルのモジュールプラン

基礎ビジネスパーソンモジュールは、基本的な情報リテラシーやビジネスマナーからなり、社会人としての基礎的能力をまとめたものである。そのため、対象は新入社員など限定的となることが想定される。必要に応じて、法学や英語など教養科目をついやすことになる。

基礎モジュールは基礎理論モジュールと基礎スキルモジュールに分かれる。基礎理論モジュールは社会、経済、経営、法律な経営・ビジネス全般を支える知識を学術的な理論を下に学習するモジュールである。基礎スキルモジュールは、情報と会計の2分野からなり、実践的なスキルを学ぶモジュールである。いずれも、ビジネス系の大学、短期大学以外を卒業した社会人が学び直す場合など、業種・職種の特性を活かす人材育成として、対象者は幅広く想定される。

応用モジュールは分野別に細分化され、それぞれが理論、スキルがそれぞれモジュール群となる。応用理論モジュール群は経済モジュール、経営モジュール、会計モジュール、法律モジュールにわかれる。応用スキルモジュール群は情報モジュール、会計モジュールの2つからなる。すでにビジネス系で活躍している社会人や基礎モジュールを習得した者が、より上位の人材として、ニーズに応じたモジュールを履修していくこととなる。

各モジュールは3～9の授業科目から構成されるが、他の教育機関での履修や検定試験なども認定することで、柔軟にモジュール化することが重要と思われる。



鹿児島県立短期大学第二部商経学科 (夜間部) のカリキュラムを元にした  
モジュールプラン (経営・ビジネス分野)

(斜体は現在、鹿児島県立短大で開講されている科目名であり、各モジュールのコンテンツイメージ)

#### 4-1-4 経営・ビジネス分野におけるリカレント教育の今後

経営・ビジネス分野のリカレント教育をビジネス系の高等教育機関が担うことは、地域、企業、教育機関のいずれにもメリットをもたらすといえる。体力のない中小企業が多い地方において、グローバル化に対応した人材育成を企業内でのみおこなうのは厳しく、地域資源としての教育機関が地域産業のために力になりうる。教育機関にとっても、少子化をはじめとした社会的な状況により、従来の若年者向け人材育成機関としてだけでなく、地域貢献を含めた多彩な社会貢献が求められており、社会人の学び直しを提供することがますます必要になっていくであろう。特にビジネス系以外の大学等を卒業し働いている者が、ステップアップの手段として、学び直し場にビジネス系の教育機関が選択肢になることは地域にとっても大きなメリットとなる。

求められるスキルや知識が比較的明確な職域（食、観光、看護など）に比べて、広い業種・職種をカバーしなければならない経営・ビジネス分野において、中核的人材育成のアプローチは単純とはいえない。第3章3節で示したモジュールプランは大学のカリキュラムを元にしたものであり、理論的にはビジネス分野全般をカバーし、レベルにも対応しているといえるが、企業側ニーズを直接反映したものではなく、内容や受講のシステムなど企業ニーズとのミスマッチがおこる可能性がある。一方で、第3章2節で示したように、個々の企業ニーズに応じて、既存の授業を組み合わせる方法は企業ニーズとのミスマッチは起こりにくいものの、複数科目の寄せ集めになりやすく、モジュール全体としての知識・技能・コンピテンシーが不明確になる可能性が高い。

本来、モジュールプログラムは単に複数の授業が合わさっているだけではなく、科目間のシナジー効果も含め、モジュール全体としての育成目標を持つべきであろう。リカレント教育としてモジュールプランの実効性を持たせるには、具体的な分野の絞り込みと企業ニーズの聞き取りを同時におこなっていくことが考えられる。例えば、今回実施したシンポジウムのテーマである「会計」に絞り、実際に現場で必要とされている知識と技能を企業側に聞き取りながら、普遍性のあるモジュールを組んでいくことがありえる。「IT活用」、「影響」、「マーケティング」、「労務管理」など大学のカリキュラムではなく、実務の側面からテーマを設定することが必要であろう。

また、絞り込みは実務のテーマだけでなく、「地域特性」といった切り口も考えられる。産業や観光資源、文化といった地域の特性をビジネスに活かすための視点でモジュールを組み立てることで、グローバル化に対抗するローカルの競争力をあげることが可能となるであろう。個々の企業が気づきにくい地域特性を大学側の視点でブラッシュアップすることに繋がる。

ほとんどの大学、短期大学ではシラバスにより授業の到達目標が明らかにされている。また、カリキュラムポリシー、ディプロマポリシーを作成し、育成する人材像を明確にすることも増えてきた。今後、作成していく社会人向けのモジュールプランでも同様の手法により、リカレント教育の質保証をおこなっていくべきであろう。また、地方においては企業のみならず、教育機関も人材、施設、予算面など小規模の場合が多い。そのような環境下で効果的なプログラムを継続的にこなすには、限られた教育資源の有効活用と複数機関の連携を考慮する必要がある。

- 1) スタンドバイ・クレジット制度とは、中小企業・小規模事業者の海外現地法人等が、日本公庫と提携する海外金融機関から現地流通通貨建て長期資金の借入れを行う際、その債務を保証するために日本公庫がスタンドバイ・クレジット（信用状）を発行することで、円滑な資金調達を支援するものである（経済産業省「海外展開一貫支援 ファイストパス制度」、2014年11月、<https://www.jetro.go.jp/jetro/activities/support/fastpass/20141101brochure.pdf>）とされている。
- 2) 志布志港の丸太輸出は日本一であり、今後、加工品や一戸建て住宅・住宅内装での輸出促進が期待できるとのことであった。また、北薩のイヌマキやラカンマキ、ツバキなどの輸出も積極的に行っているとのことであった。
- 3) 日本製の生活必需品に対しては中国をはじめとしてアジアでは関心が高いことから、積極的に輸出されているようである。シャンプーや石鹸、とりわけ紙おむつなどが人気という事である。
- 4) 鹿児島県内の企業としては、他に2社選定されている。一社は株式会社共栄であり、もう一

社は出水ガスである。

5) 「ほうじん鹿児島」第10号、2014年春号、4～5頁。

【邦文文献】

朝日新聞デジタル「キャリアアップを目指す「社会人のための大学院」ガイド」

<http://www.asahi.com/ad/clients/daigakuin/>

〈2015年2月5日アクセス〉。

社会人のための大学・短大入学の広場

<http://www.ric.hi-ho.ne.jp/hiroba/yakandaigaku.html>

〈2015年2月5日アクセス〉。

総務省・経済産業省 平成24年経済センサス－活動調査 産業横断的集計

(<http://www.stat.go.jp/data/e-census/2012/kakuho/pdf/yoyaku.pdf>)

〈2014年1月15日アクセス〉。

文部科学省 平成26年度学校基本調査（確定値）について

([http://www.mext.go.jp/component/b\\_menu/other/\\_icsFiles/afieldfile/2014/12/19/1354124\\_1\\_1.pdf](http://www.mext.go.jp/component/b_menu/other/_icsFiles/afieldfile/2014/12/19/1354124_1_1.pdf))

〈2015年2月3日アクセス〉。



## 4-2 ビジネス・会計系専門学校におけるモジュール型学習の検討

ビジネス系専門学校としてこれから必要とされるモジュール型学習プログラムの考察について  
—中小企業をキーワードに—

田所 徹夫\*

### 4-2-1 はじめに

大企業から中小企業に至るまで、OJTによってまかなわれた人材は、戦後の高度成長期の経済を支えた日本的経営の象徴であった。そこでは新卒者を対象とした人材の養成が行われており、教育機関の果たす役割は限定的なものとなっていた。このような日本的経営が崩壊した昨今の雇用状況は、少子化も相まって「人材の確保」をキーワードとして以前とは異なった姿を見せている。

福岡県を例として挙げると、中小企業を中心に恒常的な人手不足の状況があり、企業にとって人材の確保が今直面している最大の課題となっている。報告書（注1）から分かることとして、以下のようなことが特徴として挙げられる。

- (1) 新卒採用ではより高い学歴が求められる傾向がある。
- (2) 中途採用では学歴以外の人柄、職歴、キャリア、実務経験や技能、技術が求められている。
- (3) 中途採用への要請が強くなっている。
- (4) 人材育成を行なう余裕がない企業が多い。
- (5) 人材育成がOJT以外の分野に広がってきている。

これを見ただけでも、過去の新卒採用を中心とした雇用状況からはかなり変化していることがわかるであろう。中途採用の要請の高まりなどは、まさに即戦力を必要としている現状が明らかになっている。人材養成がOJT以外の分野に広がっているのも、人材養成にかかる体力をもたない中小企業が多くなり、以前のようにOJTによる人材養成が十分に行えなくなって、人材養成自体を外部の職業訓練機関や教育機関に頼っている現状を映し出しているものである。このような変化の中で、即戦力を提供する教育機関の人材養成の役割が以前にも増して高まっている。

一方で、現在の就職状況を労働者側から見たときに、主要産業の変動に伴い、必要な知識や技術にも変化が生じており、過去に身に付けた知識・技術では立ち行かなくなっている。その為、他業種への職種転換のために、新たな知識・技術を身につける必要に迫られているという状況もみられる。このような現実の中で、教育機関は再教育された人材の養成という役割を果たすことが求められている。

以上の様に、企業の立場から見ても、労働者の立場から見ても教育機関の人材養成に果たす役割は以前と比べて大きくなっている。

グローバル・ビジネス・経営系の人材養成に限定してみても、他の分野と同様に教育機関の人材養成に果たす役割は大きくなっており、特に専門学校は、新規学卒者ばかりでなく既卒者の受け入れ先としての地位を占めていることから、既卒者の再教育に果たす人材養成（生涯学習）の役割は他の学校種よりも大きい。このような状況にもかかわらず、実際の専門学校の人材養成にはそれに

---

\* 専門学校九州テクノカレッジ 理事長

応えうるだけの用意が教育面でも財政面でも十分にできているとは言いがたい。教育面としては、入学時期が固定化されていることや、科目等履修生が普及していないなどの点、財政面では、学費に対する財政支援がほとんどなされてない点などが挙げられる。このような状況を改善するために、グローバル・ビジネス・経営系の人材養成に対する要請に応える新たな学習プログラムの開発を行ない、実践し、体系化することによって、地域住民等のコンセンサスが受けやすくなり、財政支援の安定化につながっていくことが必要となってくる。ここでは、そのための枠組みを提示し、実践のためのプログラム開発への道筋を提示することを目標とする。

#### 4-2-2 ビジネス・経営系の人材養成

ビジネス・経営系の人材養成は、その専門性が他の分野に比べて広範囲の領域から構成されており、非常に捉えどころの難しい分野である。次に挙げる2つの立場から見ただけでも様々な課題が見えてくる。

##### (1) 教育機関としての立場から

1) 目指すべき資格が多種多様であり、そのレベルも多岐にわたっている。

国家資格：公認会計士、税理士等

民間資格：簿記検定、税務検定、マナー検定等

……多種多様な資格が混在している。

2) 資格の細分化に伴って専門性も深化している。

##### (2) 企業としての立場から

業種や職種によってニーズが複雑化、多様化している。

……具体的なものから抽象的なもの、一様なものから多様なものなど

以上のように種々雑多なものを抱合したビジネス・経営系の人材養成は、それ自体が特定の核となる対象を絞ることをせずに、あえて多様な資格やニーズに対応した抽象的なカリキュラムを構成してきた。これは、この分野においてはOJTによる企業固有のビジネススキルの獲得が以前から行われており、教育機関と企業との間で役割を分担してきたことも影響していると考えられる。

歴史的な流れを概観すると、現在のビジネス・経営系の専門学校に近いと考えられる旧制の高等商業学校では、簿記、会計、商業英語、商品学、商業地理、商法などに強い人材が養成されていた。しかし、それらは分割された知識や技術として存在するだけであり、統合した形のビジネスパーソンという像を結ぶことはなかった。逆に分野毎に先鋭化し、学問としての地位を上げることに方向性が向かっていった。大学昇格を求める運動などもこの流れの中で起こったことである。ビジネスパーソンの核となるものを追い求める動きはあったかもしれないが、全体の大きな動きから見れば小さいものであった。現代においても高等商業学校の流れを汲む大学の経済学部からは、ビジネス・経営系の人材養成の核となるものの提示はなされていないのが実情である。

現代のビジネス・経営系の専門学校は、大学などと比べると実践的とはいえ、多くは抽象的な科目で構成されたカリキュラムが組まれている。そこで養成される人物像は様々であり、ある意味この分野での個性ともなっているが、このことによって、展開される議論が、「ビジネスパーソンを目

指すための簿記」といったような、ぼやっとした抽象的な各論として述べられることが多くなり、他の分野のような、これがビジネスパーソンであるという固有の仕上がり像がつかめない状況になっている。現状としての各論的議論も個性として必要かもしれないが、それが弱みにもなっていることも認識する必要がある。

大学教育においても、近年教養的なものから実践的なものへの転換が進んでいる。専門学校教育についても、各論的議論という教養的なものから離れて、新たな視点から専門性の核となる対象を見つけ出す方向性に転換する必要があるだろう。それによって、より実践的な方向性が見えてくるのではないだろうか。核となるものが見つかれば、そこから全体の枠組みが見えてくるはずである。

#### 4-2-3 「中小企業」という視点

ビジネス・経営系の人材養成について、教育機関としての立場、企業としての立場の2つの視点からだけでなく、全く別の視点をここで持ち込んでみる。カギとなるのは「関係性」である。この点に着目してビジネス・経営系の人材養成を見てみると、新たなターゲットとして、企業と人、企業と教育機関、教育機関と人の関係性が浮上する。この中でも、特に注目したいのが企業と教育機関との関係性である。教育機関、特に専門学校と企業との関係性という視点から見てみると、以下のような特徴が現れる。

- (1) 人材養成の対象となる全企業に占める中小企業の割合が9割を超えている。
- (2) 人材供給の点について、専門学校では大企業よりも中小企業のほうにそのウエイトが高い。
- (3) 専門学校と企業との協働関係は、大企業よりも中小企業との関係が深い。

このような特徴を持っている専門学校と企業との関係から、改めてビジネス・経営系の人材養成を見た場合、相互の関係性が深い「中小企業」の存在がキーワードとして浮かび上がってくる。この「中小企業」というキーワードを媒介して、中小企業全般に関係がある共通項を見つけ出すことを次に行っていく。そこで見つけ出されたものを対象として設定することによって、核となるものが見えてくるのではないか。

#### 4-2-4 中小企業の共通項としての会計

中小企業は、数の上だけでも膨大な会社数に及ぶが、同時に多種多様な企業が存在し、各企業に共通する事象は大企業相互の場合と比べて著しく少ないと考えられる。その中で、中小企業を対象に相互に関連性の深い事象を見つけ出すためには、中小企業の視点からだけ見ていると問題を複雑にしがちである。そこで、視点を変えて大企業も含めた企業全般の視点から見て、企業であれば必ず行なわれている事象を考えて、そこから共通性を求めていくこととする。この時に共通する事象として、まず挙げられるのが企業会計である。企業会計にも大企業が行っている国際会計基準とその他の会計に分けられるが、ここでは、中小企業を対象とした会計を共通項として取り上げることにする。

中小企業を対象とした会計の基準として、「中小会計要領」というものがある。これは、統一した基準のなかったこの分野に、2012年に新たに設けられたもので、企業の経済活動を記帳することを

通じて、中小企業の経営者などの上場企業と比べて少数である利害関係者が理解し、経営活動に生かしていくという、大企業ほどの厳密さが求められない中小企業に適した会計の基準である。簿記による記帳をベースに、その結果を経営分析に生かすというシンプルなものとなっており、中小企業が取り入れることによってその財務や経営に寄与すると考えられる。その基準となる「中小会計要領」は以下のような特質をもっている。

(1) 基本方針

- 1) 中小企業の会計実務の中で慣習として行われている会計処理であること
- 2) 企業の実態に応じた幅のある会計基準であること
- 3) 中小企業の経営者が理解でき、簡潔かつ平易で分かりやすいものであること
- 4) 記帳についても、重要な構成要素として取り入れたものであること

(2) 基準設定のアプローチ

- 1) 中小企業の属性に即して、「取得原価主義」、「企業会計原則」、「法人税法」等を踏まえた基準であること
- 2) 「積み上げ方式」（「ボトムアップ・アプローチ」）を採用すること

また、その要点としては、以下のようなものが挙げられる。

(1) 想定対象について

簡便な会計処理をすることが適当と考えられる中小企業

(2) 国際会計基準との関係について

安定的な継続利用を目指し、国際会計基準の影響を受けない。

(3) 記帳について

- 1) 会計帳簿の記帳要件を明示
- 2) 真実性の原則より上位に位置づけ

(4) 各論の項目数等について

- 1) 項目数：基本的な14項目（税効果会計、組織再編の会計等は盛り込んでいない）
- 2) 内容：本要領の利用を想定する中小企業に必要な事項を簡潔かつ可能な限り平易に記載

(5) 税務上の処理の取扱いについて

実務における会計慣行を踏まえて規定

上場会社を除いた企業、つまり中小企業に「中小会計要領」が適用できることから、「中小会計要領」を身につけることが、中小企業における財務・経営を理解することにつながり、財務経営力の強化と、金融機関などの支援機関との連携強化に結び付くことになる。このことから、「中小会計

要領」を身につける教育を行なうことが、中小企業とビジネス系専門学校をつなぐ「カギ」となり、ビジネス・経営系の人材養成の核となることが考えられる。ただ、「中小会計要領」を身につける教育ということでは抽象的すぎる。現在、この「中小会計要領」を身につけるということをも具体化した資格が設けられようとしている。これが「企業会計コーディネーター」という資格である。では、この資格の内容について見ていくことにする。

区分	会社数	連結	単体
上場会社	約 3,600 社	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 5px auto;">国際会計基準 の任意適用</div> 日本基準	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100%; height: 100%; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">日本基準</div>
金商法開示企業 (①) (上場会社以外)	約 1,000 社		
会社法大会社 (②) (上場会社及び①以外) (資本金 5 億円、又は負債 総額 200 億円以上)	約 10,000 社 から上場会社、①に含 まれるものの数を除く	<div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; width: 100%; height: 100%; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">作成義務 なし</div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100%; height: 100%; display: flex; flex-direction: column; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100%; height: 100%; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">中小指針</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; width: 100%; height: 100%; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">中小会計要領</div> </div>
上記以外の株式会社 (上場会社、①及び②以外)	約 260 万社 から上場会社、①、② に含まれるものの数を 除く		

【「中小会計要領」の位置づけ】(注2)

#### 4-2-5 ビジネス・経営系の人材養成と資格としての「企業会計コーディネーター」

「企業会計コーディネーター」という資格は、以下のとおりである。

##### (1) 目的

- 1) 中小規模組織内部における経理・財務の責任者として、専門的な知識等を基礎に組織のマネジメントおよび外部関係者との折衝を行う人材の養成
- 2) 中小会計要領の知識を必須条件とし、各種の経営指標を利用した基本的な分析能力・経営計画能力を有し(経営財務)、加えて中小規模組織の経理・財務の実務の特性に即した税法・内部統制・原価計算の実務知識を有する人材の養成

##### (2) 対象

- 1) 中小企業経理業務担当(希望)者
- 2) 女性を中心とした再就職希望者
- 3) 中小規模組織に就職を希望する専門学校生、大学生

### (3) 受験資格

- 1) 日本商工会議所主催簿記検定3級以上または公益社団法人全国経理教育協会主催簿記能力検定2級以上または公益財団法人全国商業高等学校協会主催簿記実務検定2級以上に合格していること
- 2) 3年以上の経理実務経験者
- 3) 2年以上の金融機関実務経験者
- 4) 男女の別、年齢、学歴、国籍等の制限なし

### (4) 試験科目

- 1) 中小企業会計
- 2) 経営財務
- 3) 税法
- 4) 内部統制
- 5) 原価計算

この資格は「中小会計要綱」を身につける方法を具体化したものであり、同時に、中小企業会計に精通していることを証明する手段ともなるもので、学習者のレベルを外部に示す指標ともなる。抽象的だった「中小会計要綱」を身につけるという行為を、この資格で具体化させることで、ビジネス・経営系の人材養成を具体的に考えることができ、同時にこの資格が中小企業と教育機関を結びつけるカギになることが期待できる。この資格の取得を教育の核にすえることにより、新たな枠組み構成が出来ることになる。資格取得のために必要となる科目をモジュール化し、カリキュラムを構成することによって、「企業会計コーディネーター」という仕上がり像が見えてくる。しかし、これだけが全てではない。ここにグローバルな視点が加わることになる。

「企業会計コーディネーター」の資格自体はドメスティックなものであるが、中小企業であっても外国との取引等を行なっているか、行なう可能性のあるものは多い。だからといって、必ずしも国際会計基準を導入しなければならないわけでもない。ここに、外国の記帳を国内基準で行なうという日本基準によるグローバル化の可能性が見えてくる。実際、海外、とりわけ東南アジアなどにおいては、中小零細企業を中心に、簡易な記帳で済ませられていることが多い。国内の中小企業が海外で企業活動を行なう場合、簡易な記帳ではなく、「中小会計要綱」に則った記帳を持ち込むことにより、小規模な企業組織でもグローバル化が図れるのではないか。中小企業の海外展開にも、「企業会計コーディネーター」として活躍する場が与えられ、この資格のグローバル化が前進することとなる。具体的には、外国での取引も国内の基準と同様に記帳する。記帳の文字を外国語で記載する等々の方策が考えられる。

このようにして、グローバルな「企業会計コーディネーター」の養成をグローバルビジネス・経営系の人材養成に係る教育機関のミッションとして再定義すると、ミッションは、「グローバルな経理・財務の中核的専門人材の養成」となる。

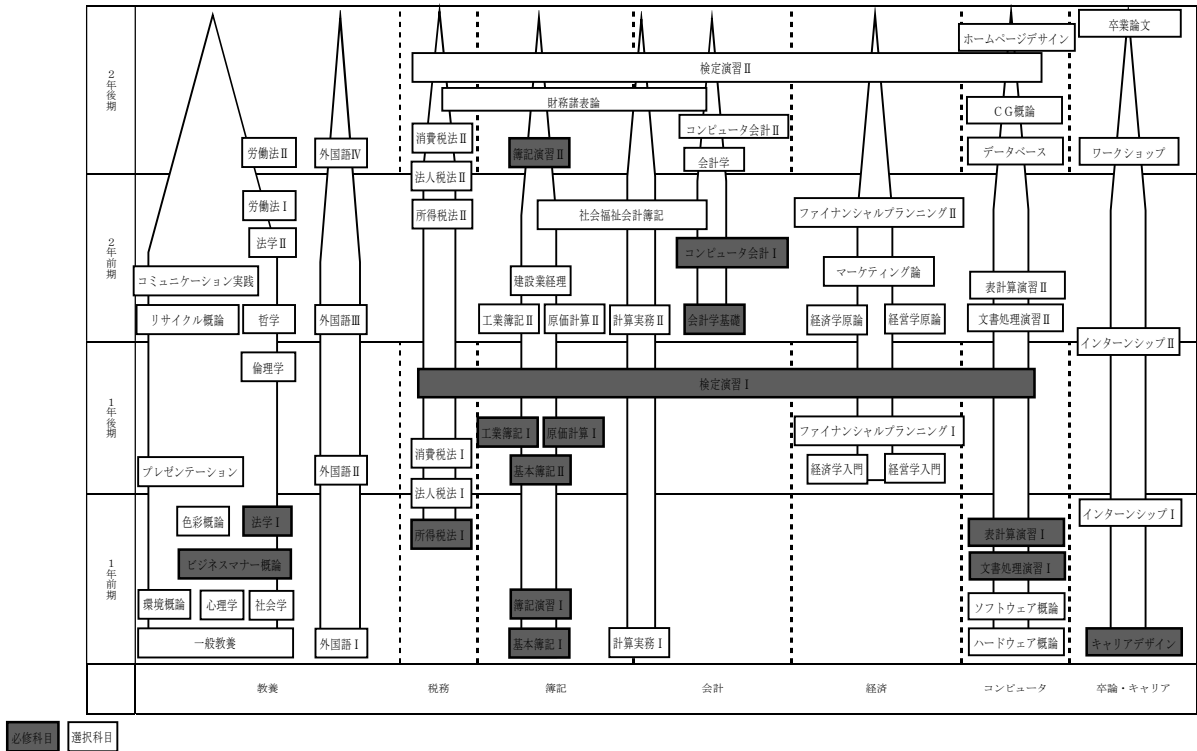
#### 4-2-6 グローバルな経理・財務の中核的人材の養成について

「企業会計コーディネーター」の資格を核にした経理・財務の中核的専門人材の養成をモジュ-

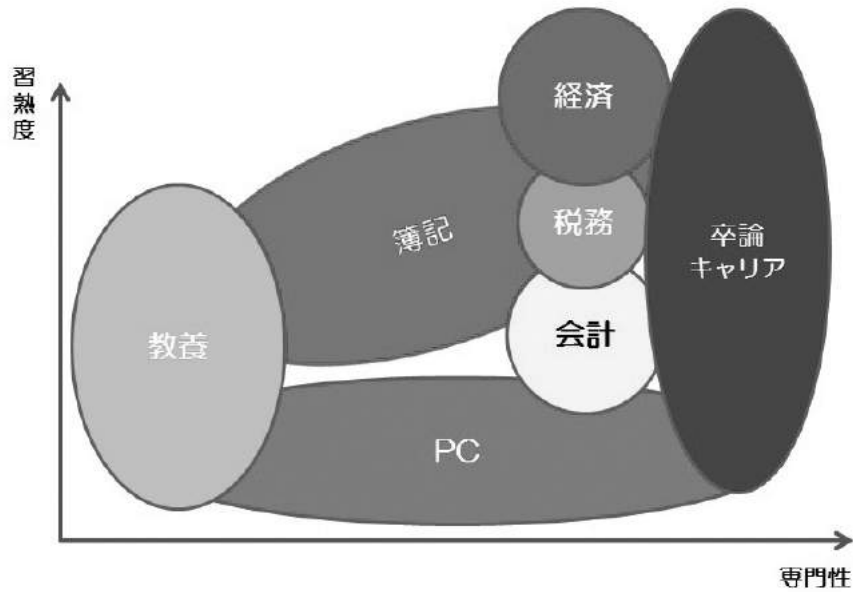
ル別に定義すると、以下のようになる。

- (1) ベースとなるモジュール…一般教養・PC操作・簿記
- (2) 「企業会計コーディネーター」に関するモジュール
  - 1) 中小企業会計
  - 2) 経営財務
  - 3) 税法
  - 4) 内部統制
  - 5) 原価計算
- (3) グローバル化を進めるためのモジュール
  - 1) 外国語
  - 2) 外国習慣
  - 3) 異文化コミュニケーション
- (4) 地域性によるモジュール
  - 1) 地域産業
  - 2) 地域文化

これ以外にも、その地域の実情や時代性を加味した科目が設定されることによって、資格としての「企業会計コーディネーター」の枠にとらわれない、本当の意味でのグローバルな経理・財務の中核的人材が養成されるものと考えられる。



ビジネス系学科のカリキュラムマップ例



カリキュラムマップ上想定される企業コーディネーター像

4-2-7 実証研究に向けて

実証研究に向けて、地域の実情などを把握するために、企業（中小企業）のニーズを、ヒアリング等をもとに調査する必要があるだろう。調査の結果として現れる地域や時代に応じた課題を組み込んで、モジュールの再検討を行なう。モジュールが確定したら、実際の科目をモジュール毎に配置していき、全体のプログラムの編成を行なう。プログラムの編成が完了した段階で実際の教育機関で検証を行ない、その過程で明らかになった問題をフィードバックして、ミッションに必要なプ



プログラムの再編成を行っていく。

**【注】**

- 1) 独立行政法人高齢・障害・求職者雇用支援機構福岡職業訓練支援センター（2014）『平成26年度職業ニーズ把握のための調査報告書 福岡県内3施設ダイジェスト版』1-19頁。
- 2) 中小企業の会計に関する検討会（2012）『「中小企業の会計に関する基本要領」（中小会計要領）の概要』3頁。

**【参考文献】**

- 竹内 洋（2003）『教養主義の没落』中央公論新社  
橘木俊詔（2014）『ニッポンの経済学部』中央公論新社

### 4-3 ビジネス分野の教育機関におけるリカレント教育の発展可能性

#### ビジネス領域の定量的把握と「学ぶ直し」発展の可能性

— 「学校基本調査」「就業構造基本調査」をもとに—

亀野 淳\*

##### 4-3-1 統計からみたビジネス領域の特徴

以下では、本稿で扱うビジネス領域について厳密ではないが、その範囲を特定し、総務省「就業構造基本調査」、文部科学省「学校基本調査」を中心に定量的にその現状をみる。

##### (1) ビジネス領域の特定と就業者数

ビジネス領域の範囲の特定化については、産業分類で見ると、ほぼすべての産業がビジネス活動を行っており、すべての産業をビジネス領域と定義することも可能であるので、産業分類を用いてビジネス領域を特定することは現実的ではない。したがって、以下では、職業分類を用いてビジネス領域の特定を行う。

まず、現在働いている就業者については、大分類の「専門的・技術的職業従事者」のうち中分類の「経営・金融・保険専門職業従事者」、大分類の「管理的職業従事者」「事務従事者」「販売従事者」をビジネス領域とする（表1）。この基準をベースに総務省「就業構造基本調査」により就業者数をみると、就業者（在学者を除く）約62.7百万人のうち、約22.1百万人がビジネス領域で働く者となり、その比率は35.2%と全体の3分の1を占めている。つまり、ビジネス領域は、本事業の職種プロジェクトの中でも対象となる就業者が非常に多い領域といえる（表2）。学歴別にみると、「高校・旧制中」が全体の41.9%と最も多く、次いで、「大学」が35.1%となっている。また、本プロジェクトのテーマである「学び直し」を想定して40歳未満でその量的規模をみると、就業者（在職者を除く）約23.1百万人のうち、約8.0百万人がビジネス領域で働く者となり、就業者全体に対する比率は34.8%と約3分の1を占めている。同様に、ビジネス領域全体に対する比率をみると、36.5%となっている。

##### (2) ビジネス領域の学生数（ビジネス領域の教育受講者数）

次に、教育機関についてビジネス領域を特定すると、大学では、学科系統分類において大分類の「社会科学」のうち、その下の中分類としての「商学・経済学」を当該領域とする。短期大学では、同様に、大分類の「社会」のうち、中分類「商学経済学」を、専門学校については、専修学校の専門

表1 日本標準職業分類によるビジネス領域の特定

A 管理的職業従事者
B 専門的・技術的職業従事者
18 経営・金融・保険専門職業従事者
C 事務従事者
D 販売従事者
E サービス職業従事者
F 保安職業従事者
G 農林漁業従事者
H 生産工程従事者
I 輸送・機械運転従事者
J 建設・採掘従事者
K 運搬・清掃・包装等従事者
L 分類不能の職業

下線部が本稿で想定するビジネス領域  
(出所) 総務省統計局「日本標準職業分類」  
「平成21年12月統計基準設定」より作成

\* 北海道大学 准教授

表2 ビジネス領域就業者数（在学者を除く）

	総数			ビジネス領域計					
		専門的・技術的職業従事者	経営・金融・保険専門職業従事者	管理的職業従事者	事務従事者	販売従事者	(A)		(B)
卒業生総数							62,712,500	9,961,300	203,200
小学・中学	6,086,500	70,000	100	109,900	279,500	467,700	857,200	3.9%	14.1%
高校・旧制中	28,505,200	1,550,600	33,100	541,600	4,977,300	3,690,000	9,242,000	41.9%	32.4%
専門学校	4,791,000	1,666,400	6,300	44,900	745,200	463,800	1,260,200	5.7%	26.3%
短大・高専	5,615,300	1,284,200	12,700	74,500	1,732,700	644,300	2,464,200	11.2%	43.9%
大学	15,693,000	4,308,400	125,200	616,900	4,246,900	2,761,600	7,750,600	35.1%	49.4%
大学院	1,661,700	1,048,700	25,200	31,000	275,500	64,800	396,500	1.8%	23.9%
40歳未満	23,109,600	4,340,500	49,200	97,200	4,624,300	3,268,500	8,039,200	36.5%	34.8%

資料：総務省統計局「就業構造基本調査」（平成24年）

(注) (A) はビジネス領域計の卒業生全体に占める割合（%）、(B) は総数に占めるビジネス領域計の割合（%）

課程を専門学校とし、そのうち、「商業実務」を当該領域とする。

上記で特定したビジネス領域の学生数から、当該領域の学校種の規模をみる（表3）。大学では、約456千人となっており、大学全体の17.9%を占めている。短期大学では、約6千人で短期大学全体のわずか4.5%である。専門学校は約58千人で専門学校全体の9.9%を占めている。

これら3つの学校種をあわせると、第三段階教育機関におけるビジネス領域での学生数は約520千人であるが、大学がその87.7%を占めており、次いで専門学校の11.2%、短期大学はわずか1.1%である。

### (3) 就職状況

次に、「学校基本調査」を用いて卒業生の学部・学科と職業のクロス集計よりビジネス領域の就職状況をみる（表4）。ただし、「学校基本調査」では、(2) でみた中分類ごとの結果が集計・公表されていないことから、大学は大分類「社会科学」、短期大学は大分類「社会」を当該分野とする。つまり、大学の「社会科学」の中には「法学・政治学」など、短期大学の「社会」の中には「法学政治学」などが含まれているので、(2) よりやや広い概念である。また、専門学校では、「商業実務」、高校では「商業」をビジネス領域とする<sup>1)</sup>。

また、職種についても大分類ごとの結果のみ公表されていることから、「事務従事者」及び「販売従事者」をビジネス領域とする。なお、「管理的職業従事者」は新卒段階ではごく少数であること、「専門的・技

表3 ビジネス領域における学生数（平成26年度）

	人数	各学校種に対する割合	全ビジネス分野計に対する割合	
四年制大学	2,552,022	100.0%		
社会科学	835,213	32.7%		
商学・経済学	456,466	17.9%	87.7%	
(法学・政治学)	157,810	6.2%		
(社会学)	142,452	5.6%		
(その他)	78,485	3.1%		
短期大学	131,341	100.0%		
社会	11,894	9.1%		
商学経済学	5,854	4.5%	1.1% (9.1%)	
(法学政治学)	47	0.0%		
(社会学)	4,010	3.1%		
(その他)	1,983	1.5%		
専門学校	588,888	100.0%		
商業実務関係	58,249	9.9%	11.2% (90.9%)	
商業	3,589	0.6%		
経理・簿記	10,215	1.7%		
タイピスト	3	0.0%		
秘書	1,221	0.2%		
経営	2,632	0.4%		
旅行	12,351	2.1%		
情報	6,255	1.1%		
ビジネス	14,905	2.5%		
その他	7,078	1.2%		
ビジネス分野計	520,569		100.0%	
(短大・専門学校の計)	64,103		(100.0%)	

資料：文部科学省「学校基本調査」（平成26年）

表4 ビジネス分野における職種別就職者数（大学、短大）（平成26年3月卒）

	就職者数	うち、事務従事者		うち、販売従事者		ビジネス領域計	
		人数	割合	人数	割合	人数	割合
大学	394,845	112,425	28.5%	98,083	24.8%	210,508	53.3%
社会科学	150,139	62,467	41.6%	51,765	34.5%	114,232	76.1%
短期大学	44,237	6,768	15.3%	4,057	9.2%	10,825	24.5%
社会	4,144	1,381	33.3%	661	16.0%	2,042	49.3%
専門学校	197,757	13,645	6.9%	9,097	4.6%	22,742	11.5%
商業実務	21,472	8,374	39.0%	2,448	11.4%	10,822	50.4%
高校	183,584	16,821	9.2%	17,226	9.4%	34,047	18.5%
商業	28,228	8,437	29.9%	4,162	14.7%	12,599	44.6%
全体	820,423	149,659	18.2%	128,463	15.7%	278,122	33.9%
ビジネス領域関係	203,983	80,659	39.5%	59,036	28.9%	139,695	68.5%
全体（高校を除く）	636,839	132,838	20.9%	111,237	17.5%	244,075	38.3%
ビジネス領域関係	175,755	72,222	41.1%	54,874	31.2%	127,096	72.3%

資料：大学及び短期大学は文部科学省「学校基本調査」（平成26年）、  
専門学校は文部科学省調査で平成20年度間の数値である。  
%は全て就職者数に対する割合

術的職業従事者」の「経営専門職業従事者」は中分類であるので当該データを把握できず、また、「専門的・技術的職業従事者」の中での割合は小さいので、この部分は除外した。

ビジネス領域の教育を受けた学生・生徒がビジネス領域の職種に就いた者は年間140千人（高校を除くと127千人）で、ビジネス領域の教育を受けた学生・生徒の68.5%（高校を除くと72.3%）となっている。

#### 4-3-2 ビジネス領域の教育と職業の関連性

##### (1) 想定されるビジネス領域における

1. よりビジネス領域の卒業生が就職している産業、職種はその両者とも他の領域と比較すると幅が広く、つまり、教育内容と就職先の関係が緩やかであるといえる（図1）。

したがって、ビジネス領域はかなり広範囲の職種が想定されるが、必要な知識や技能でみると、相対的な類型化ではあるが、①より汎用的な知識や技能が必要な職種、②より専門的な知識や技能が必要な職種に分けることができる。

①は一般事務や営業、販売などに従事する者である。②は事務の中でも、会計や人事といった職種やITを活用した職業に従事する者である。

これを「学び直し」という視点でみると、以下のようなニーズがあると想定される。

①については、これまでは主に職場でのOJTを中心に能力向上に図ってきたものであるが、グローバル化の進展等による経営活動の高度化を踏まえ、マーケティングなどの知識・技能の必要性も高まっている。

②については、エントリーレベルから高度なレベルまで多段階に存在すること、グローバル化に対応した制度の変更等も多く常に最新の知識等の更新が必要であることなどが

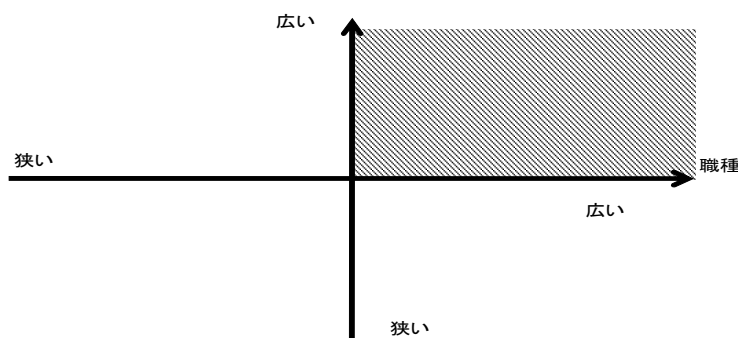


図1 ビジネス領域における業種・職種の広がり

ら、在学中の学習だけでは不十分であり、就職後においてもその知識・技能の向上が求められている。

### (2) ビジネス領域の教育と就職の関係

表5は、表4をもとに、(広義の) ビジネス領域の教育の有無(横軸)とビジネス領域の職種への職種か否か(縦軸)の関係を量的に把握したものであり、以下の4つに分類することができる。

A: ビジネス領域の教育を受け、ビジネス領域の職種に就いたもの(17.0%)

B: ビジネス領域の教育を受けていないが、ビジネス領域の職種に就いたもの(16.9%)

C: ビジネス領域の教育を受けたが、ビジネス領域以外の職種に就いたもの(7.8%)

D: ビジネス領域の教育を受けておらず、ビジネス領域以外の職種に就いたもの(58.3%)

これをみると、平成26年3月に就職した者(大学、短大、専門学校、高校)のうち、17.0%の者はビジネス領域の学部・学科等の卒業で、ビジネス領域の職業に就いた者である。一方で同程度の者(16.9%)がビジネス領域以外の学部・学科等の卒業で、ビジネス領域の職業に就いていることがわかる。これを学歴別にみたものが表6である。

つまり、ビジネス領域の職業に新卒で就く者の半数はビジネス領域以外の学部・学科等の卒業である。「学び直し」という観点からみればこの層に対するニーズも大いにあるといえる。

### (3) 教育内容と出口との関係 とカリキュラム

(1) でみたように、ビジネス領域の就職先として業種、職種とも幅が広いことから、職業と教育内容との関係が曖昧である。

また、業種、職種とも幅が広いことから、ビジネス領域を学び、専門的な知識を有していたとしても、そのこと自体による就職における優位性は高くなく、学生確保の観点から学校のカリキュラム自体が就職における優位性を全面に押し出さざるを得ないという面もある。

さらに、ビジネス領域で求められる能力についても、他の領域に比べヒューマンスキルに重点が置かれる傾向が強く、理論的な学問体系を学習している研究大学型の四年制大学を除けば、カリキュラム自体がヒューマンスキルの習得に重点を置いているといえる。

したがって、「学び直し」という観点からみれば、ビジネス領域に該当する学部・学科で教育を受けた者も(1)でみたように、グローバル化の進展等による産業構造の変化に伴い、ビジネス領域に対応したより職業専門的な知識や技能に対するニーズは今後より高まると想定される。

表5 ビジネス領域の教育と就職の関係

		ビジネス領域の教育の有無	
		あり	なし
就職	ビジネス領域の職種	A 17.0%	B 16.9%
	非ビジネス領域の職種	C 7.8%	D 58.3%

表6 ビジネス領域の教育と就職の関係(学歴別)

	A	B	C	D
大学	28.9%	24.4%	37.6%	9.1%
短期大学	4.6%	19.9%	70.8%	4.8%
専門学校	5.5%	6.0%	83.1%	5.4%
高校	6.9%	11.7%	72.9%	8.5%
全体	17.0%	16.9%	58.3%	7.8%
全体(高校を除く)	20.0%	18.4%	54.0%	7.6%

資料: 表4をもとに計算

※ここでは高校を含めている。その理由は、「学び直し」という視点で見ると、高校卒業後、すぐに就職した者も「学び直し」により短大や専門学校で学習することにより「中核的人材」としての能力に対応すると考えられるからである。

## 第3部 モジュール型学習プロジェクト—食と栄養・調理分科会成果報告

### 1. 全体・分科会の実施概要

#### 1-1 モジュール学習プロジェクト全体検討会議

##### 1) 第1回モジュール学習プロジェクト全体検討会議

- ・日 時 平成26年8月5日(月) 12:00~13:00
- ・場 所 九州大学箱崎キャンパス
- ・参加者 吉本圭一(九州大学)、稲永由紀(筑波大学)、伊藤友子(熊本学園大学)、岡村俊彦(鹿児島県短)、亀野淳(北海道大学)、志田秀史(九州大学)、酒井佳世(久留米大学)、塚原修一(関西国際大学)、中濱雄一郎(香蘭短期大学)、中村哲(中村調理製菓専門学校)
- ・内 容 今年度の活動方針の検討

##### 2) 第2回モジュール学習プロジェクト全体検討会議

- ・日 時 平成27年1月23日(金) 12:00~13:00
- ・場 所 西鉄イン福岡(福岡市)
- ・参加者 吉本圭一(九州大学)、安部恵美子(長崎短期大学)、石川正剛(大育高等専修)、伊藤友子(熊本学園大学)、岡村俊彦・亀野淳(北海道大学)、志田秀史(九州大学)、酒井佳世(久留米大学)、塚原修一(関西国際大学)、椿明美(札幌国際大学短期大学)、中濱雄一郎(香蘭短期大学)、中村哲・黒木晶子・西田宗弘(中村調理製菓専門学校)、三堂徳孝(中村学園大学)、中原淳二(中経協)
- ・内 容 これまでの成果報告の統括

#### 1-2 モジュール学習プロジェクト(食・調理・栄養)分科会

##### 1) 第1回検討会議

- ・日 時 平成26年7月31日(木) 15:00~17:00
- ・場 所 キャリエールホテル旅行専門学校(京都市)
- ・参加者 吉本圭一、志田秀史(九州大学)、稲永由紀(筑波大学)、酒井佳世(久留米大学)、村田吉弘(日本アカデミー・菊乃井)、三堂徳孝・上森啓史(中村学園大学)、田中誠二・沖田雅博・藤田隆志(京都調理師専門学校)、中村哲・黒木晶子・西田宗弘(中村調理製菓専門学校)
- ・内 容 ・プロジェクトの取組の具体的内容の検討  
・海外視察・調理師インタビューの実施内容の検討

##### 2) 第2回検討会議

- ・日 時 平成26年9月8日(月) 13:00~15:00
- ・場 所 京都栄養医療専門学校(京都市)
- ・参加者 吉本圭一、志田秀史(九州大学)、稲永由紀(筑波大学)、村田吉弘(日本アカデミー・菊乃井)、仲田雅博・藤田隆志(京都調理師専門学校)、綾部雄太(京都栄養)

医療専門学校)、中村哲・黒木晶子(中村調理製菓専門学校)

- ・内 容 ・海外視察
- ・調理師インタビューの実施内容の検討

### 3) 第3回調査検討会議

- ・日 時 平成26年10月27日(月) 15:00~17:00
- ・場 所 菊乃井 赤坂店(東京都港区)
- ・参加者 吉本圭一、志田秀史(九州大学)、稲永由紀(筑波大学)、酒井佳世(久留米大学)、村田吉弘(日本アカデミー・菊乃井)、三堂徳孝(中村学園大学)、仲田雅博・藤田隆志(京都調理師専門学校)、中村哲・黒木晶子(中村調理製菓専門学校)
- ・内 容 ・オーストラリア資格枠組み報告と協議
- ・海外視察(フランス・スイス)について
- ・ロイヤルホールディングで聞き取り調査の結果報告
- ・日本料理のどんぶりモジュールの検討

### 4) 第4回調査検討会議

- ・日 時 平成27年1月19日(月) 15:00~17:00
- ・場 所 ホテルセントラーザ博多(福岡市)
- ・参加者 吉本圭一(九州大学)、酒井佳世(久留米大学)、村田吉弘(日本アカデミー・菊乃井)、三堂徳孝(中村学園大学)、中村哲・黒木晶子・西田宗弘(中村調理製菓専門学校)
- ・内 容 ・どんぶりモジュール内容検討
- ・フランス、スイス調査報告
- ・平成26年度活動内容確認、平成27年度活動内容検討

## 2. 訪問調査実施報告

### 2-1 国内の調理業界における人材ニーズ調査

#### 2-1-1 ファミリーレストラン ロイヤルホールディングス

[調査訪問日]

平成26年10月27日

[調査場所]

東京世田谷区桜新町

[調査訪問者]

吉本圭一(九州大学教授)

志田秀史(九州大学准教授)

稲永由紀(筑波大学)

酒井佳世(久留米大学)

村田吉弘(日本アカデミー・菊乃井)

仲田雅博(京都調理師専門学校校長)

藤田隆志（京都調理師専門学校教務主任）  
綾部雄太（京都栄養医療専門学校教務主任）  
中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）  
黒木晶子（中村調理製菓専門学校准教授）

[先方対応者]

佐々木徳久（ロイヤルホスト取締役 営業・企画本部長）  
三浦 修（ロイヤルホスト営業・企画本部教育部長）  
本間 肇（ロイヤルホールディングス経営企画部（人事企画）担当部長）  
上田 剛（ロイヤルホスト営業・企画本部主席スーパーバイザー、兼教育部調理担当）

[目的]

ファミリーレストランを運営するロイヤルホールディングスで調理教育における課題をヒアリングするため

[組織概要]

1950年に江頭匡一氏が福岡にて創業し、航空機の機内食や給食事業を展開し、1971年にロイヤルホスト（ファミリーレストラン）の1号店を福岡においてスタートさせ、現在は、北海道から福岡まで226店舗、約23000名の従業員を抱えている。

[インタビュー結果]

①ロイヤルグループは次の部6部門で体制されている。

- i) ロイヤル（外食インフラ機能（製造・購買・物流業務）
- ii) 外食産業（ロイヤルホスト、天井、天ぷら専門店、シェーキーズ、シズラーなど）
- iii) コントラクト事業（高速道路サービスエリア、空港ターミナルのレストラン、売店の運営、百貨店での侵食店運営、企業内給食施設などの運営）
- iv) 機内食事業（関西国際空港、福岡空港の機内食の調理、搭載）
- v) ホテル事業（リッチモンドホテルなどの運営）
- vii) ロイヤルマネージメント（グループ会社の経理・人事業務などの受託）

深化・進化・新化をかかげ、美味しさ・手作り感（リッチ感）の価値を持つ商品の提供をしている。ロイヤルホストでは、約6割が正社員で、半分が調理担当の職員である。

②調理員の採用の際の経歴の基準

調理員の採用は高卒である。25年度は、新卒8名、既卒6名であった。新卒採用の場合は、料理が好きであることが条件である。既卒採用の場合はロイヤルにてアルバイトの経験があり、料理長を目指す意欲があることを条件としている。

③正社員の研修とキャリアについて

新人教育は、高卒生を対象に、東京のロイヤルの研修所において1.5ヶ月間の研修を行っている。人間関係や調理の知識、調理の基本的な技術（箸の使い方、包丁の使い方、フライパンの使い方など）の研修を実施している。その後、店舗で8.5ヶ月研修を行い、基本的な調理ができることや人としてのスキルを身につけマネージメント能力を持たせる研修を行っている。以前はロイヤルアカデミー（ロイヤルの研修機関）で1年間教育をしていたが、コストがかかりすぎていたため、現在はこのような内容の研修となった。その他、社員にはリーダーシップ（人間関係）を重視した4回の検定と15回の研修を受けさせる。新入社員から総



料理長に至るまでのキャリアが必要となるが、原則として3年後にキャプテン、5年で料理長（実際は6～7年かかることが多い）、10年でスーパーバイザー（10店舗の指導）を目標としている。

#### ④調理員教育における特徴と課題

店舗でスキルを積み重ね、基本的な調理ができることに加え、食べ歩きをすることで料理やサービスの勉強をさせることも大切だと考えられている。また、ロイヤルの調理では、素材は一から使用するのではなく、セントラルキッチンからの配送された一次加工した食材を用いるので、物足りなさを感じる料理人もいる。料理の基礎を最初から指導する場が足りないので、6回シリーズで本格的な料理を素材から教える研修も実施している。

### 2-1-2 料亭「菊乃井」主人 村田吉弘氏

[調査訪問日]

平成27年1月20日（火）

[調査場所]

中村調理製菓専門学校 福岡市中央区平尾2-1-21

[調査訪問者]

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

西田宗弘（中村調理製菓専門学校広報課長）

[訪問目的]

日本料理店における調理教育の課題をヒアリングするため

[菊乃井および村田吉弘氏について]

菊乃井 大正元年創業の料亭。京都市内の本店ミシュランガイドブックで最高評価の3星を2009年の創刊以来、連続して獲得している。また、京都市内の「露庵菊乃井」および東京・赤坂店がそれぞれミシュランガイドブック2星を獲得している。

村田吉弘氏の略歴

1951年 京都府生まれ

1974年 立命館大学産業社会学部卒

1976年 菊乃井入社、その後菊乃井木屋町店長、菊乃井本店料理長に就任

1994年 「菊乃井」3代目主人に就任

2004年 日本料理アカデミー理事長

2012年 「現代の名工」に認定表彰

[インタビュー結果]

- ・日本の調理師学校卒業生は料理がつかれない。また、調理理論がわかっていない。学校で基本的な料理がつかれるようにすることと、調理理論の基礎を修得させることが大事。
- ・日本の調理現場の多くでは、若手の調理師たちに調理の基本的な理屈を教えようとはしない。そのため、一人前の調理師になるまでの時間が極めて長く必要となる。これは若手調理師にとっても無駄なことであると同時に、雇用している企業側にとっても大きなマイナスである。
- ・日本の調理業界には経営のプロも育てていない。あるいは、調理師に本当の経営のことがわ

かる者も少ない。調理業界に精通した経営のプロを養成していかなければならない。

- 日本の調理師学校等の日本料理は会席料理の授業に偏重している。会席料理は日本料理のほんの一部である。まずは、基本となる家庭料理などの基礎的な料理や、寿司、うどん・そば、丼といった各料理種をきちんと教えてできようにすることの方が重要。
- 今後、日本料理を海外にビジネスとして持っていく場合も、高級会席料理よりも、大衆的な家庭料理的なものを提供する企業の方がニーズは大きいと考えられる。
- 海外では日本料理を修得したいというニーズが著しい。しかし、今の日本の調理師学校や調理現場の指導のやり方では海外のニーズに応えることはできない。もっと、わかりやすく、しっかりと調理技術と調理理論が身につくシステムにしなければならない。
- フランスの調理師の制度は、見習いから最高レベルのMOFに至るまでに、何を身に付けていなければがはっきりしている。また、MOFについても高いレベルの理論面の理解が最も重視されている。それに対して、日本では最も下位の資格である調理師だけが存在し、しかも料理がつくれなくても資格取得できている。また、「現代の名工」といった社会的に高い評価の制度もあるが、何がどの程度できれば得られる制度なのかがあいまいである。

### 2-1-3 吉武広樹氏（レストラン Sola オーナーシェフ）在仏日本人シェフ

[調査訪問日]

2014年12月8日（月）

[調査場所]

レストラン Sola 12 RUE DE L'HOTEL COLBERT 75005 Paris

[調査訪問者]

吉本圭一（九州大学教授）

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

西田宗弘（中村調理製菓専門学校課長）

[吉武氏略歴]

1980年 佐賀県生まれ

1999年 佐世保高等工業専門学校3年修了

2000年 中村調理製菓専門学校調理専門課程調理師科1年コース卒業

日本国内および海外のレストランで調理業務に従事

2010年 パリに共同経営者と共にレストラン SOLA を開業、シェフに就任

2012年 ミシュランガイドブック・フランス版で1星を獲得

2014年 35歳以下の料理人コンクール RED U35に優勝

2014年 日本航空国際線（パリ・日本便）の機内食開発を担当

[インタビュー結果]

- 調理師教育は1年間で十分だと考える。社会に出て、職場で鍛えられることが大切ではないか。
- フランス料理に進むことを決めていたが、在学中に学んだ日本料理の技術なども現在、活かしてきている。
- 日本の調理技術のレベルはフランスと比べて高い。
- フランスでもレストランの経営を成功させることは難しい。ただし、日本で成功させるより、

まだ楽である。(日本でのレストラン経営の成功は極めて難しい)

- ・フランスでの経営成功のためには単に美味しい料理をつくっているだけでは駄目で、プロデュース会社の利用等も重要。
- ・フランスで従業員を雇用する場合は、週休2日、週労働時間35時間、年間10週間のバカンスなどを保証し、雇用者側の高い税金、社会保険料も支払わなければならない。
- ・日本人従業員の多くは1年間のワーキングホリデービザで働いており、入れ替わりが激しい。また、一部は正規の労働ビザを取得している。
- ・日本の若者がフランスで働く場合、調理師学校を卒業してすぐにフランスに来るよりも、日本で働いて技術のある程度修得してから来る方が効果的だと考える。
- ・自分は日本の最初の店に3年間勤務したがその経験が自分でお店を運営して行く際にも、大変役に立っている。
- ・フランスでは数店舗移って修業したが、それぞれ3ヵ月程度の就業期間であった。技術を学ぶために修行したのではなく、そのシェフの料理に対するコンセプトを学ぶために修行したので、3ヵ月で十分な期間だった。

#### 2-1-4 浜野雅文氏（レストラン Au 14 Fevrier Saint-Amour Bellevue オーナーシェフ）

在仏日本人シェフ

[調査訪問日]

平成26年12月13日（土）

[調査場所]

レストラン Au 14 Fevrier Saint-Amour Bellevue

Le platre Durand 71570 Saint-Amour Bellevue

[調査訪問者]

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

西田宗弘（中村調理製菓専門学校課長）

[浜野氏略歴]

1975年 福岡県生まれ

1994年 福岡県立筑前高等学校卒業

1995年 中村調理製菓専門学校調理専門課程調理師科1年コース卒業

日本のレストランで調理業務に従事。その後渡仏し、フランス中部リヨンのホテルやレストランで修行

フランスセントバレンタイン村のレストラン Au 14 Fevrier の開業に携わる

2007年 Au 14 Fevrier の料理長に就任

2012年 Au 14 Fevrier ミシュランガイドブック・フランス版で1星を獲得

2013年 フランス サンタムールにレストラン Au 14 Fevrier Saint-Amour Bellevue を開業、オーナーシェフに就任

2014年 Au 14 Fevrier Saint-Amour Bellevue ミシュランガイドブック・フランス版で1星を獲得

[インタビュー結果]

- ・フランスのアプランティエ（見習い）は専門的な技術や知識を何も知らないし、社会常識もない。また、学校に行ったり、職場に来たりで常に調理場にいる訳ではない。そのためレストランの戦力として考えることはできない。そのため、レベルの高いレストラン（2星、3星）では本当しているし、シェフが少しでも楽をしたいと考えるところも多く、そのような店ではアプランティエにも盛付けや調理の一部をまかせることもある。
- ・自分は日本の調理師学校の教育で重要なのは専門技術や知識ではなく、調理師を自分の一生の職業とするという意識付けと思う。また、忍耐力や根性を身に付け、厳しい調理業界のことを理解させる必要があると考える。なぜならば、日本は長い年数を経験しないと上に立てないからで、それまで辞めないことが最も重要である。さらに、調理師学校では簡単なことしかさせない。しかし、一般のレストランでは人手も不足
- ・同じ目的を有する友人たちを得る場所でもある。
- ・フランスの厨房では、上の者は下の者が失敗や過ちを犯しても感情的に叱責するのではなく、注意をする。また、良い結果を出せば褒める。これが大事である。
- ・日本の調理業界はフランスに比べ、調理のレベルが高すぎる。また、店舗間の競争が厳しくライバルが多い。それに対して、フランスはライバルが少ない。
- ・フランス人は仕事と家庭を比較したとき、家庭における家族との時間を極めて大事にする。そのため、休日出勤はやりたがらない。それに対して、日本人は休日であれ、お客さまの来店があるとなれば出勤を厭わない。
- ・学校で調理の学生にも製菓や製パンを教えることは重要。なぜならば、小さなレストランではシェフはさまざまな業務をこなさなければならないし、すべてのことに関して指示を出さなければならないからである。また、フランス料理の学生にも日本料理や中国料理を教えることも将来、役に立つ。

#### 2-1-5 ヒルトン福岡シーホークの人材ニーズ調査

[調査訪問日]

平成27年1月15日（木）

[調査場所]

ヒルトン福岡シーホーク 福岡市中央区地行浜2-2-3

[調査訪問者]

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

西田宗弘（中村調理製菓専門学校課長）

[インタビュー対象者]

クリスチャン・ボーダー（ヒルトン福岡シーホーク総支配人）

谷平修教（ヒルトン福岡シーホーク副総支配人）

水谷哲郎（ヒルトン福岡シーホーク人事副部長）

[クリスチャン ボーダー氏略歴]

1962年生まれ。ローザンヌホテルスクール卒業後、ヒルトンインターナショナルに就職。ヒルトン東京にて勤務開始し、同グループに25年以上在籍。2010年6月より現職。日本滞在は20年を超える。

[訪問目的]

ホテルにおける調理教育の課題をヒアリングするため

[インタビュー結果]

- ・ホテル業界は調理やホスピタリティなどあらゆる職種で人手不足となっている。
- ・日本は調理人の育成に時間が掛かりすぎている。現代はスピード社会でありハイペースで教えないと人材不足は深刻化する。
- ・そのためには教育界だけでなく、受け入れる仕事現場が考え方を変えていかななくてはならない。自分がローザンヌホテルスクールでインターンシップを行った際には、見習いにも料理を作らせ、失敗したとしてもそれを許容する職場風土があった。
- ・学生や新入社員にハングリーさが足りない。

2-1-6 給食事業者の人材ニーズ調査

[調査訪問日]

平成27年2月5日(木)

[調査対応者]

黒木晶子(中村調理製菓専門学校)

[調査場所]

中村学園事業部本部 福岡県福岡市博多区博多駅東1-1-7

[インタビュー対象者]

仲 範明(中村学園事業部 総務部門 人事・庶務課長)

山口峰広(中村学園事業部 総務部門 人事・庶務主任)

[訪問目的]

給食受託会社から調理教育における課題をヒアリングするため

[会社概要]

学校法人中村学園が経営する収益事業部門として受託給食を主業としている。受託先は福岡県を中心として、鹿児島から関東までオフィス給食・工場給食・学校給食・病院給食・シルバー施設給食・福祉施設給食・ケータリングサービスがある。

[インタビュー結果]

- ・受託先は、福岡県を中心として、九州から関東275箇所の事業所がある。
- ・社員数は1,819名、うち正社員364名、契約社員83名、パート・アルバイト1,372名である。
- ・小学校給食が87箇所、病院、一般給食(社員食堂など)の順に多くなっている。
- ・基本的に献立を立てる事業所では栄養士が主任を務める。また、病院では、主任は栄養士が務める。委託先に栄養士がいる小学校は、調理師が主任を務める。
- ・26年度の新卒採用は、大学管理栄養士2名、管理栄養士以外の大学が1名、短大栄養士17名、専門学校栄養士3名、栄養師以外の短大1名、調理師専門学校1名、高校5名の30名であった。
- ・既卒者は、20~50歳で調理師の経験者の中から中途で採用している。中途採用者は、契約社員から採用し、正社となる場合が多い。
- ・社員教育は、1年目は毎月1回の主に衛生の研究を行っている。2年目が年8回、衛生やコ

コミュニケーション能力の研修、3年目は、年5回の研修がある。栄養士、調理師、資格がない社員も一緒に研修である。

- 各事業所に主任がいるが、主任代行に昇格すると、半年後に主任試験に合格すると主任に昇格する。3年目の人を対象に主任になる衛生研修がある。
- 早い人で3年目、だいたい4～5年で主任に昇格する人が多い。マネージャーからの推薦などで、明確な基準は、ないとのことであった。
- 調理師の教育で望まれるのは、挨拶ができ、元気で向上心がある人がいいとのことであった。近年、調理部門で働く人が不足していて困っている。
- 専門学校で調理師免許を取得した外国人も働いてもらえば助かる。将来は、衛生的な学校給食のシステムを海外にも輸出したい。

## 2-2 海外の先進教育機関訪問調査

### 2-2-1 オーストラリア

#### (1) 職業教育システム

- 1) オーストラリアの職業教育のシステムは、産業界と学校、政府の結びつきが強く、特に産業界が大きな力を持っている。また、政府からの補助金が多く占めているため、教育の質の監査が確実に行われており、教育施設も業界から求められる教育をきちんと行っている。日本の職業教育の基準は行政主導で作られているが、オーストラリアでは産業界が中心であり、絶えず見直しが行われている。
- 2) 教育の特徴の一つにAQF（オーストラリアの資格、学位取得）（Australian Qualifications Framework オーストラリアン・クオリフィケーション・フレームワーク）がある。政府が制定したこのAQFは高等教育（主に大学）、職業専門教育訓練、中等教育を対象として資格および学位をひとつの枠組みに統合する全国的なシステムである。Certificate、DiplomaやDegreeといった資格の査定と認定を全国的な基準として資格・学位の査定と認定に関するガイドライン・基準が定められている。オーストラリアの教育の段階を10に分けると1から5までが職業教育、高等教育が6から10である。ディプロマ5、バチュラー6、大学の学士号10などである。（詳細は、オーストラリアの職業教育システムを参照。）
- 3) オーストラリアの職業教育の中核的なツールとして、トレーニングパッケージがある。トレーニングパッケージ（Training Package：教育指導要綱）は、産業界が主導で決定された個々の詳細な教育目標に基づいて作成され、これに即した専門教育が行われていた。トレーニングパッケージに基づいた授業は、到達目標が明確で、学ぶ内容がわかりやすい教育であった。トレーニングパッケージは、能力別に何を評価するのか、知識レベルによって作られている能力基準であり、各産業界によってどのような教育をすべきか教師によって教育の方法は異なるが、トレーニングパッケージの内容は、全国で共通である。
- 4) オーストラリアの調理教育の中心であるサーティフィケートⅢおよびⅣは1年半未満の教育であり、その上の学士教育はこれらの上に大学における学問的教育を加えたものである。6か月（Certificate Ⅲ）あるいは12か月（Certificate Ⅳ）の学校教育に400時間のインターンシップをあわせたカリキュラムが主流となっている。その上に大学等と連携して学士号を取得する課程もある。また、サーティフィケートⅣの教育を受けた者はシェフ（1人前の立派な料理人）とみなされ、この点が日本と大きく異なる。
- 5) 教員の資格が明確である。オーストラリアの職業教育における教員資格の考え方は、専門的な技術の知識と実務経験に教員としての資格が必要である。教員は、サーティフィケートⅣ以上の資格が必要である。
- 6) 留学生も資格や技能を習得したいと思えば、国籍や年齢に関係なく、条件を満たせば就学する事が可能である。労働人口の不足もあり、留学生が卒業後、就労することも可能である。

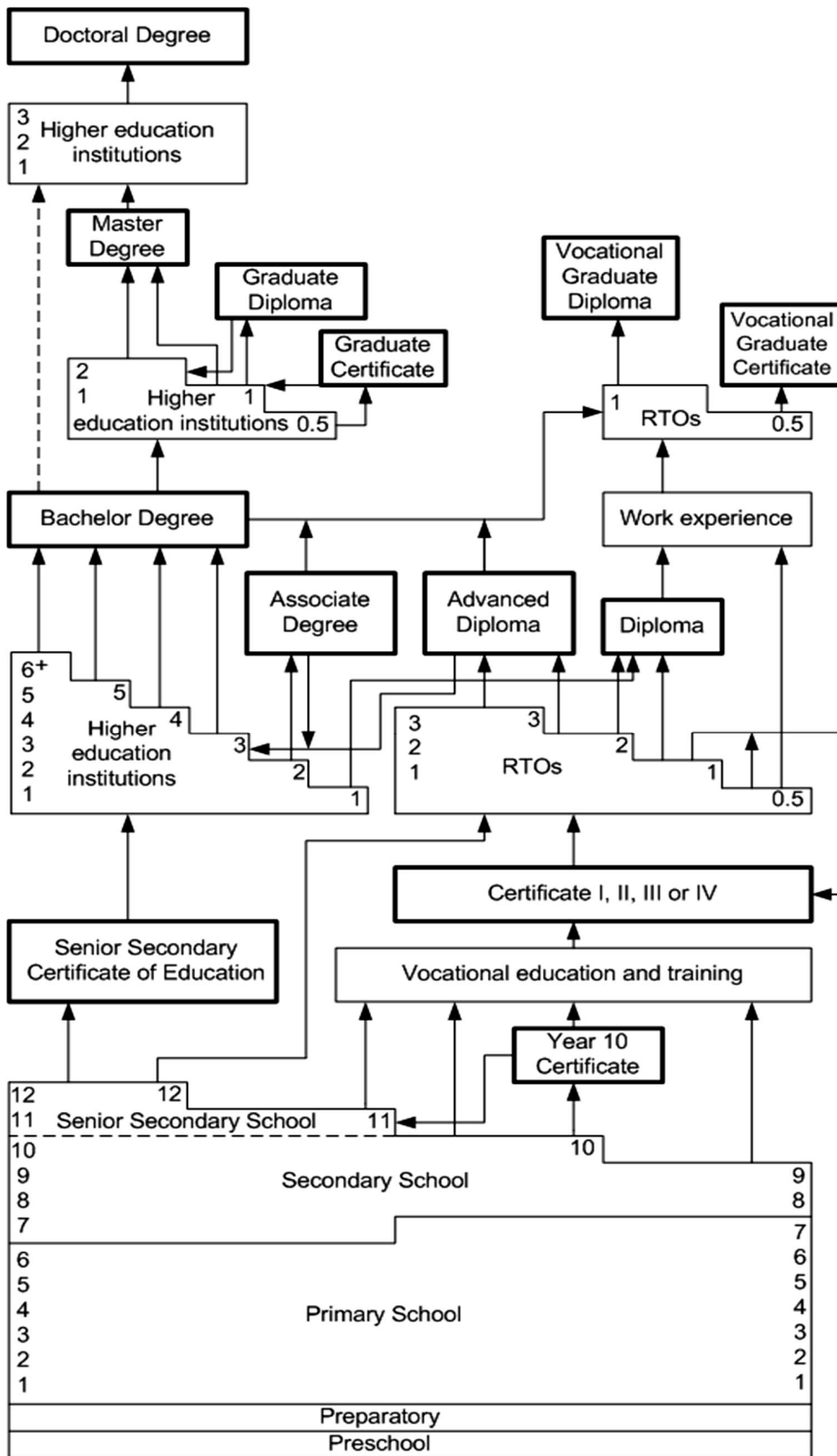
10	博士 (Doctor Degree)	} 高等教育
9	修士 (Master Degree)	
8	優等学士 (Bachelor Honours Degree)	
	準修士修了証明書 (Graduate Certificate) 準修士ディプロマ (Graduate Diploma)	
7	学士 (Bachelor Degree)	} 職業教育
6	準学士 (Associate Degree)	
	上級ディプロマ (Advanced Diploma)	
5	ディプロマ (Diploma)	
4	サーティフィケートⅣ (CertificateⅣ)	
3	サーティフィケートⅢ (CertificateⅢ)	
2	サーティフィケートⅡ (CertificateⅡ)	
1	サーティフィケートⅠ (CertificateⅠ)	

#### オーストラリアの職業教育システム

出典：The Australian Qualifications Framework 2011を参考に作成

- 上記のうち、調理教育機関では主に Certificate III 及び Certificate IV の教育が行われている。
- 7) オーストラリアでは職業教育に対し、連邦政府が22億豪ドル、州政府が40億豪ドルの合計60億豪ドル（約6000億円）を投じており、人口が約1/6にもかかわらず日本の専修学校の国の予算の100倍以上である。
- 8) オーストラリアにおいても日本食レストラン等は増大しており、その多くは日本人調理師以外の方が調理をしている。また、職業教育関係者の意見からも、日本料理の専門教育のニーズが大きいことを認識した。日本料理の教育において、各能力別に到達目標を明確にしたカリキュラムを作り、資格を認定することで日本料理の世界標準を世界中に広めていくことができる。これにより、世界中の日本料理のレベルアップにも繋がる。また、最近外国人の料理人が日本に修行に来ているが海外で日本食を学びたい人に提供できるカリキュラムでもある。さらに専門学校等のカリキュラムにこれをモジュールとして入れていくこともできる。





高等教育セクター職業教育訓練セクター義務教育（1～10学年）学校教育セクター

出典：Australian Education International , diagram of education system, Australia,  
<http://www.aei.gov.au/AEI/CEP/Australia/EducationSystem/SystemDiagram/default.htm>

(2) 訪問調査の概要

目 的：平成26年度『成長分野における中核的専門人材養成の戦略的推進』事業分野「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プログラム」のプロジェクトで介護・食の合同で、職業教育に国家を挙げて取り組んでいるオーストラリアの職業教育の実態調査をして、オーストラリアの教育システムを日本の職業教育に活かすため。

日 程：平成26年10月5日（日）～10月12日（日）8日間

場 所：オーストラリア（シドニー、メルボルン、アドレード）

調査者：中村哲、黒木晶子（中村調理製菓専門学校）

- 訪問先：10月6日 Victoria University 調査訪問  
 10月7日 William Anglis Institute 調査訪問  
 10月7日 ACPET 調査訪問  
 10月8日 NCVER 調査訪問  
 10月8日 Ann Doolette 氏（前 AQF 事務局長）訪問調査  
 10月8日 TAFE SA（Regency park）調査訪問  
 10月9日 TAFE SA（Regency park）調査訪問  
 10月9日 ANMF 調査訪問  
 10月10日 TDA（TAFE Directors Australia）調査訪問  
 10月10日 Service Skills Australia 調査訪問  
 10月10日 John Hart 氏インタビュー

10月6日（月）	1	ビクトリア大学訪問調査
10月7日（火）	2	ウィリアムアングリスインスティテュート(TAFE)
	3	チザムインスティテュート(TAFE)
10月8日（水）	4	オーストラリア私立教育審議会(ACPET: 私立RTO等の連合会)
	5	全国職業教育研究センター(NCVER)
	6	資格制度コンサルタント・アン・ドーレット (前AQFC事務局長)
10月9日（木）	7	ヘルピング・ハンド(介護施設)
	8	TAFE SA・リージェンシーキャンパス、コルドンブルー・オーストラリア校、 スイスホテル協会認定ホテルスクール(TAFEおよび私立RTO)
10月10日（金）	9	全豪看護協会南オーストラリア支部(専門職団体)
	10	全豪TAFE校長会(TDA: TAFEの連合会)
	11	コミュニティ・サービス及び健康産業技能審議会(ISC)
	12	サービススキルズ・オーストラリア(ISC)
	13	政府職業諮問委員会・議長: ジョン・ハート氏

コンソーシアム・他プロジェクトの訪問調査の関連

### (3) 訪問調査の結果

#### 1) ビクトリア大学 (Victoria University)

[調査訪問日]

平成26年10月6日 (月)

[所在地]

Victoria University 300 Queens Street Melbourne Room Q206

[調査訪問者]

吉本圭一 (九州大学教授)

志田秀史 (九州大学准教授)

中村 哲 (中村調理製菓専門学校校長)

黒木晶子 (中村調理製菓専門学校准教授)

小林光俊 (学校法人敬心学園理事長)

平田眞一 (第一平田学園理事長)

菊地克彦 (学校法人敬心学園理事長補佐)

[先方対応者]

Berwyn Clayton (Professor Emerita, Work-based Education Research Centre Victoria University)

Hugh Guthrie (Principal Research Fellow Centre, Victoria University)

Chloe Dyson (CDA Consulting)

[学校概要]

ビクトリアにある公立大学で高等教育と TAFE (Technical and further Education 州立の職業教育機関) の両方をもつ。47,000人の学生が学び (留学生11,800人)、サーフィケイト、ディプロマ、学士、修士、博士課程等360のコースがある。ポスピタリティや観光、旅行の学校としては歴史が古い。

[調査結果]

〈オーストラリアの職業教育の現状〉

- ・職業教育界で政府から任命されて権限を持っているのは、産業界であり、教育機関ではない。
- ・オーストラリアでは職業教育の指導者 (教員) は、訓練及び教育に関する Certificate IV の資格を有することが最低条件である。
- ・オーストラリアでは、職業教育の見直しが行われているが、新しくできる教育の基準では、Certificate IVを教える指導者は、最低でもディプロマを取得する必要がある。
- ・オーストラリアでは指導者 (教員) が正規職員から非正規職員に変わりつつある。
- ・オーストラリアでは教員が1～2名といった小規模な教育機関から、1,000人規模の大きなものまでさまざまである。

〈ビクトリア大学の職業教育の現状〉

- ・指導者 (教員) の任用にあたり重要なことは資格だけに頼らないことである。
- ・指導者 (教員) の技術や理論を最新のものに更新していくことは、時間・費用の面から難しい。
- ・各教育機関が指導者 (教員) の個々の能力を把握し、また指導者 (教員) も自分の能力を

- 把握することが重要。その上で、どのようなことを学ぶべきかを決めなければならない。
- ・指導者（教員）の評価制度は各教育機関によって大きく異なる。
  - ・ Training Package は細かすぎて、産業界の実態と合わないという意見もある。
  - ・ Training Package はオーストラリアで5年毎に見直しが行われるが、現在3回変わり、かなり改良が進んだという意見もある。
  - ・ビクトリア大学の調理分野にはバチェラーコース（Bachelor Degree：学士）はないが、William Anglis Institute にはある。バチェラーコースの場合、Certificate 等の技術教育の上に、経営の教育が加わる。
  - ・人材の需給の関係から、調理教育の場合は1時間10ドルの助成があるが、サービススタッフの教育の助成は1時間1.5ドルしかない。学費が高くなることもサービススタッフ希望者が少ない理由でもある。
  - ・調理教育を受ける若者は減ってきている。
  - ・アプランティス（Apiriantice Ship：見習い制度）コースの場合、現場での OJT に教育機関での Off-JT の組み合わせと、教育機関には全く来ずに企業での OJT が中心で、指導者（教員）が時折、現場に出向く制度の2種類がある。



Victoria University

## 2) William Anglis Institute Melbourne（ウィリアムアングリース大学 メルボルン校）

[調査訪問日]

平成26年10月7日（火）

[調査訪問者]

志田秀史（九州大学准教授）

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

黒木晶子（中村調理製菓専門学校准教授）

[先方対応者]

Dan Mabilia（Associate Director VET）

Larry Foster（Manager, Quality and Curriculum）

Angela Tsimilkis（Program Leader-Patisserie）

Kimon Tsindos (Program Leader-Professional Cookery)

Paul A Whitelaw, PHD (Associate Director Higher Education & Quality)

[所在地]

William Angliss Melbourne VIC 3000 Australia 555 La Trobe Street Melbourne, VIC 3000  
Australia

[学校概要]

政府が認定している大学で1940年より開校し75周年を迎える。食（調理、製菓、ブッチャー）、旅行のための専門学校として約22,000人の学生が学ぶ（13,000人が留学生、フルタイムの学生が4,000人）。肉屋のトレーニングセンターから始まった私立の職業専門学校と大学を併設している。

[調査結果]

- 現在、Bachelor（肉加工）、Foods（Culinary-Commercial Cookery 調理、Culinary-Patisserie、製菓、Culinary-Bakery 製パン）、Travel and Tourism 旅行、観光、Hospitality ホスピタリティ、Events イベントなど学科がある。メルボルンキャンパスの他シドニーキャンパスもある。21,000~22,000人の学生が在籍して、13,000人の留学生、フルタイムの学生が4,000人中国、シンガポール、香港、バンコクの学校などと提携しており海外で William Angliss 卒業の認定が取得できる制度もある。
- 学校は50%は政府からの援助を受けており産業界、政府と関係が強い。Training Package に沿って教育を行うが、この制度は5年毎に見直しする System があり、学校ごとに教育内容の監査があり、問題があると政府の補助金は停止される。
- 校内での監査が年間15回程度行われる。外部のコンサルタントがチェックするシステムである。学生の半分は留学生で、ベトナム、インドネシア、タイ、日本など東南アジアの学生が多い。
- すべての分野の教育に関して職業教育から高等教育（日本でいう大学）まで行っている。いろんなコースの受講ができる。現場で見習いをしながら、学校で授業を受けることで4年間の職業教育と大学の専門科目を学び、学士を取るコースなどもある。これからの職業教育は、職人的技能を学ぶだけでなく、知識を加える事で社会的な地位を得ることができるという考えである。
- 職業教育の場合、1年次は、学校で授業を受け、2年次に職場でのインターンシップを行い、また3年次で学校で授業をするサンドイッチコースもある。
- 現場では、規定の時間（1年間で1000時間）働き、資格を得る事もでき、学校に通うコースもある。現場見習い（Apirianticeship）働きながら、週1回学校で学び、3年間学校に通うコースもある。これは、昼間と夜間のコースもある。
- 現場で働きながら、1年間で1~2週間休みを取り、学校で集中講座を4年間受講するコースもある。
- 現場見習いの場合、雇用者が学費を支払うため学校を休むことは許されない。
  - a) フルタイムの1.5年コースの場合は週に4日は学校で1日が現場見習いをする。
  - b) パートタイム（現場見習い）学生は週1~2回は学校で勉強しながら現場で働く。
  - c) e-learning の学生は、60%実習で30%の理論を学び、10%は e-learning で資格を得ること

もできる。

- d) 月・水・金曜日に Patisserie か Cookery の授業を受け、木曜日に Bachelor の授業を受けるダブルのコースもある。Bachelor はナイフの研ぎ方から肉のさばき方を習う。
  - e) Patisserie と Cookery を習い、知識と技術の幅を広げ、業界から望まれる教育を受ける者もいるが、このコースは、1学期で40%の脱落者がいるほど技術を習得することが大変なコースである。
- ・現場で働きながら資格を取得する場合、現場に試験官が派遣され、現場で実技がどのくらい習得しているか評価し、学校に来てその授業を受けて技術の習得しなければならない。また、現場で働きながら資格が取れるコースは、職場で基礎学力をつけるため、work book で勉強し、試験に合格しなければならない。
  - ・入学試験は、一般的な入学試験は、面接試験と読み書き、算数の必要最低限の筆記試験をする。現場見習いの場合の入学試験は、筆記試験のみで面接試験はない。これは、現場で面接を受けているからである。

#### Food Culinary- Commercial Cookery のコース

コース	修業年限	特徴
Certificate III in Hospitality Commercial Cookery	1年	Commercial Cookery の Certificate III を取得
Certificate IV in Hospitality Commercial Cookery	1.5年	Commercial Cookery の Certificate III を取得
Diploma of Hospitality		
Pakaged with Certificate IV in Commercial Cookery	2年	Diploma of Hospital と Commercial Cookery の Certificate IV を取得
Advanced Diploma of Hospitality with Certificate IV in Commercial Cookery	2.5年	Advanced Diploma of Hospitality と Commercial Cookery の Certificate IV を取得
Bachelor of Cookery Management Packaged with Advanced Diploma of Hospitality	5年	Advanced Diploma of Hospitality と Bachelor of Cookery Management

#### Culinary- Commercial Cookery の学習形態

Full time コース	Apiriantice Ship コース	e-learning コース
1週間に3～4日学校の授業を受講し、1～2日は現場でのインターンシップで実習するコース	1年間で1000時間の現場見習いとして働きながら学ぶコース 夜間コース・昼間のコース	授業の一部を e-learning で学ぶコース
<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習が70% (学校の実習が50%)</li> <li>・現場の実習が20%)</li> <li>・理論が30%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・週1～2回学校の授業を3年間受講するコース</li> <li>・1年次と3年次は学校の授業を受講し、2年次は職場でのインターンシップのサンドイッチコース</li> <li>・1年間で1～2週の集中講座で学校の授業を4年間受講すると Commercial Cookery の Certificate IV を取得するコース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・60%実習</li> <li>・30%の理論</li> <li>・10%は e-learning</li> </ul>

- ・製菓と調理の実習室が併せて15実習室あり、広い調理室に一人に一台の調理台がある。調理実習の授業は、45人の学生が1つの階段教室でデモンストレーションを受講した後、実習は3つの実習室で別れて行われて学生15人に対し、教員1人で教えている。助手の姿は見えなかった。学生に一から準備させていた。
- ・実習室は、ガラス越しに廊下からも見え、実習室の入り口には、調理服を着用することやアルコール飲料持込禁止の表示などが貼られていた。
- ・学生が運営するレストランも3つあり、調理は、学生12～16人に1人の教員が指導していた。サービスの授業も同様に行われていた。
- ・コーヒーやワインの授業が開講されていて、ワインの試飲やカフェ実習室でコーヒーの授業も行っていた。
- ・日本人の留学生も在学していたが、日本人の教職員も2名勤務していた。日本の国立大学で人類学を教えていた男性教員と広報担当の女性職員もいた。留学生の確保のため、日本で開催する留学説明会にも参加している。
- ・製菓の教員より日本のお菓子に大変興味をもっていて、来年学生を引率して東京に研修に行くと言った。



WilliamAngliss Institute



調理のデモンストレーション



製菓実習室



調理実習室

3) オーストラリア私立教育審議会 (ACPET: 私立 RTO 等の連合会) (Australian Council of Private Education and training)

[調査訪問日]

平成26年10月7日(火)

[所在地]

Suite 1, level1, 126 Wellington Parade, East Melbourne

[調査訪問者]

吉本圭一(九州大学教授)

志田秀史(九州大学准教授)

中村 哲(中村調理製菓専門学校校長)

黒木晶子(中村調理製菓専門学校准教授)

小林光俊(学校法人敬心学園理事長)

平田眞一(第一平田学園理事長)

菊地克彦(学校法人敬心学園理事長補佐)

[調査対応者]

Larry Davies (Executive Officer, Western Australian)

Martin Powell (Executive Officer, Victoria)

[組織概要]

ACPET オーストラリア私立教育審議会とは、高等教育、職業教育および訓練を実施する市立校で構成されている民間の査定期間、現在700以上の市立教育機関が加盟している。定期的に会合を開き、加盟校同士の情報交換やワークショップを行い、高等教育水準の向上や問題解決をしている。また、政府機関、学校教育団体、教育産業組織との協力を積極的に行っている。

[調査結果]

- ・市立教育機関の代表としての ACPET の役割について、国家としての職業教育政策について、職業教育を審議する上での政府や産業界との関わりについて意見交換を行った。
- ・オーストラリアには約5,000校の民間の RTO (Registered Training Organization: 登録職業教育機関) がある。そのうち約1,000校が ACPET に加盟している。私立より公立 RTO の方が多くなっている。ACPET は、RTO に対してきちんと教育が行われているかヘルスチェックを行っている。
- ・現在、オーストラリアは、50万人の留学生を受け入れており、観光客よりも多く、その20%は、職業教育の留学生である。教育はオーストラリアの第4番目の輸出産業であり、特に職業教育の留学生の受け入れは、オーストラリアの大切な産業である。

4) 全国職業教育研究センター (NCVER) (National Centre for Vocational Education Research)

[調査訪問日]

平成26年10月8日(水)

[所在地]

Level 11, 30 King William Street, Adelaide



[調査訪問者]

吉本圭一（九州大学教授）  
志田秀史（九州大学准教授）  
中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）  
黒木晶子（中村調理製菓専門学校准教授）  
小林光俊（学校法人敬心学園理事長）  
平田眞一（第一平田学園理事長）  
菊地克彦（学校法人敬心学園理事長補佐）  
Rod Camm Managing Director  
Phil Loveder Managing Director

[調査対応者]

Hugh Guthrie（ビクトリア大学研究委員・長年 NCVER に勤務経験あり）  
Ron Mazzachi（AOQ（オーストラリア品質管理機構）代表・主席監査員・間近まで NCVER に勤務）

[調査結果]

- ・職業教育に関する調査研究についての意見交換、職業教育についてのオーストラリアならびに国際的な動向についての意見交換を行った。
- ・NCVER（National Centre for Vocational Education Research 職業教育研究センター）は、職業教育に関する民間調査研究機関であり、政府も信頼をおいている。来年から民間、公立の職業教育機関もその調査のデータを公開しなければならなくなる。
- ・オーストラリアには4,800の職業教育機関があるが150校が大手の教育機関であり、学生数が8万～9万人のところもある。多くは30～300人と小規模である。
- ・Training Package の改善での見直しでは、資格の種類が多いことが問題である。
- ・NCVER の機能として、職業教育に関するデータを集めて調査し、これを分析し職業教育に関するリスクを小さくすることである。この結果は、教育がきちんと行われているかヘルスチェックに利用され、毎年国会でも報告されている。
- ・学生に関するデータでは、180万人の学生のうち、10万人分を集めている。また、雇用者の満足度も調査している。

5) 資格制度コンサルタントアン・ドー・レット(前AQFC事務局長)(Ann Doolette)訪問調査

[調査訪問日]

平成26年10月8日（水）

[調査訪問者]

吉本圭一（九州大学教授）  
志田秀史（九州大学准教授）  
中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）  
黒木晶子（中村調理製菓専門学校准教授）

[先方対応者]

Ann Doolette（Education consultant, Qualifications Specialist）

[調査概要]

AQF (Australian Qualifications Framework: オーストラリア教育資格枠組) は国内の中等教育、職業訓練教育機関 (VET)、高等教育機関 (主に大学) で取得できる教育資格および学位をひとつの枠組みに統合する全国的なシステムである。AQF ならびに国際的な QF の動向についての意見交換を行った。

[調査結果]

- ・オーストラリアでは、職業教育の上に高等教育を受けることで学士号を取得できるシステムがある。
- ・Certificate IIIあるいはCertificate IVの学校教育に400時間のインターンシップをあわせたカリキュラムが主流となっている。その上に大学等と連携して学士号を取得する課程もある。
- ・NCVER (National Centre for Vocational Education Research: 職業教育研究センター) が職業教育機関に対して教育がきちんと行われているか調査しこの結果を毎年国会でも報告されているので、職業教育機関の優劣が解り易い。
- ・オーストラリアの Training Package よりも台湾のほうがシンプルで使いやすいという意見もある。
- ・Training Package は資格の種類が多いこと各項目が細かすぎるどころが問題である。

6) TAFE SA リージェンシーキャンパス、コルトンブルー・オーストラリア校、スイスホテル認定ホテルスクール (TAFE および私立 RTO)

[調査訪問日程]

平成26年10月 8日 (水)・9日 (木)

[所在地]

TAFE SA Boardroom and Regency International Centre, 137 Days Road, Regency Park

[調査訪問者]

吉本圭一 (九州大学教授)

志田秀史 (九州大学准教授)

中村 哲 (中村調理製菓専門学校校長)

黒木晶子 (中村調理製菓専門学校准教授)

小林光俊 (学校法人敬心学園理事長)

平田眞一 (第一平田学園理事長)

菊地克彦 (学校法人敬心学園理事長補佐)

Rod Camm Managing Director

Phil Loveder Managing Director

[先方対応者]

Aaron Rigano (Business Development Account Manager Tourism, Hospitality, Creative Arts & Foundation Skills)

Kumar Deut (senior international Business Consultant Asia /Indian sub continent)

Derrick Casey (Chief Operations Officer Le Cordon Bleu Australia Pty Ltd)

[組織概要]

南オーストラリア州最大の職業教育・訓練機関 (VET)。大学と単位互換の協定を結んでいるため、ディプロマ、アドバンス・ディプロマ、準学士などのコースで勉強できる。観光学科、ホスピタリティ学科、芸術学科等を持つ。調理、製菓、ワイン産業、芸術、服飾、看護、旅行などキャンパス全体で150程度のコースがある。25国、53箇所とパートナーシップを持っていて多くの留学生がいる。

#### [調査結果]

- ・調理・製菓コースは Le Cordon Bleu（以下、「ル・コルドンブルー」と略す）とホスピタリティコースは、スイスホテル協会と提携し各校、TAFE SA (Regency park) の校舎を借りて独自の教育を行っている。
- ・ル・コルドンブルーのコースには留学生が85%を占めおり、海外から人気を得ている。
- ・ホスピタリティコースは、スイスホテル協会と提携することで、就職率を上げる工夫をしている。
- ・地ビール醸造所、肉加工、チーズ製造の設備も食品メーカーの工場と同様の設備を持ち実践的な教育をしている。職業訓練教育機関 (VET) に高等教育（主に大学）で取得できる教育資格を組み合わせ、アカデミックな教育もしている。他大学からも実技の授業を受講できしくみがあり、大学とも連携している。
- ・大学の利点と弱点を組みこんで実用的な教育内容にしている。例えば、この学校にある発酵、加工、調理施設を使い、これらの技術を大学の教育にプラスすることで実用的な教育内容にして、ビジネスとの繋がりも強くしてアカデミックな教育を行っている。
- ・他の大学で栄養学など理論を勉強して上でこの学校で食品加工を学ぶことにより実用的な教育を受けることで、産業界との繋がりも強くなる。
- ・現場でパートタイマーとして働きながらこの学校で週に1～2日勉強して、資格を習得する方法もある。
- ・4年間学ぶコースもある。あるいは、大学で学士を取る勉強をしながら、この学校で学ぶと簡単に学士号取得と技術が同時に身につけられるなど新しいルートを提案している。
- ・教員資格は、実技の習得（各コースにより資格が違う）と教員としての資格（教職免許）とが必要であり、更に現場経験が5年以上は必要である。
- ・学生の割合は、TAFE SA では、オーストラリア人は80%、海外からの留学生が20%在学している。ル・コルドンブルーは、85%が留学生、現地の学生は15%であり、海外からの留学生をル・コルドンブルーのブランド力を借りて呼んでいる。
- ・現在、オーストラリアでは、シェフ、ブッチャー（肉をさばく人、加工して販売するなど）、ペストリー、ベーカーなどで働く職人が不足していると言われていたので、これらの職業教育をすることで、労働力の確保もできると考えている。海外からの労働力も受け入れている。
- ・ル・コルドンブルーやスイスホテル協会との連携については、ル・コルドンブルーでは、1992年から海外とパートナーシップを結び、成功し伸びている。現在世界に36箇所の教育機関があるという。パリ・ロンドン・東京・オタワ・韓国などにも既に学校があるが、それぞれの国によって適応するようなシステム（パリや日本では高級な料理教室、アメリカやオーストラリアでは、職業教育）を作って運営している。タイ、オランダ、スイス、南アメリカ、ブラジルなどの国も新しく開発している。ル・コルドンブルーのブランド力で世界から学生

が集まって来ている。

- また、スイスホテル協会との連携によって高度な教育や就職率を上げることで留学生を集めている。
- ル・コルドンブルーの9ヶ月のコースで\$28,000、1日学生寮にはいる場合、寮代が(3食付きで)\$7,700、1年間に4回入学できる(3ヶ月おきに入学できる。4月入学、7月入学10月入学、1月入学など)。1回の入学者が120名から150名程度で、1週間に4.5日の授業がある。授業は、週に4日間が実習、半日が理論である。
- 調理、製菓、パン、チーズ製造、ビール、ワインの製造などの実習室があり、工場を教室の中にそのまま、移動させたような膨大な設備であり、専門的な技術をもった教員が教える。理論と実技が密接で解り易い教育を行っている。ビール醸造の実習室には、製造から出荷できるまでの設備が備わっていた。
- TAFE SA (Regency park) 南オーストラリア州最大の職業教育・訓練機関 (VET) ル・コルドンブルーやスイスホテル協会と提携している。



サービスの実習



マネージメントの授業



ル・コルドンブルーの調理実習



ワインの試飲の授業



学生レストラン



ワイン醸造の実習室

7) 全豪 TAFE 校長会 (TDA : TAFE の連合会) (TAFE Directors Australia)

[調査訪問日]

平成26年10月10日 (金)

[所在地]

Institute of TAFE NSW Turner Hall (Building B) - Ultimo College

Cnr Mary Ann and Harris Streets Ultimo NSW 2007

[調査訪問者]

中村 哲 (中村専修学園理事長)

黒木晶子 (中村調理製菓専門学校准教授)

小林光俊 (学校法人敬心学園理事長)

平田眞一 (第一平田学園理事長)

菊地克彦 (学校法人敬心学園理事長補佐)

[調査対応者]

Melinda Waters (Director, Technical and Tertiary)

[組織概要]

1998年設立の国家機関。オーストラリア国内の58校と TAFE と大学教育の TAFE 部門、オーストラリア太平洋工業短大 (APTC) の代表からなる法人組織である。国内1000位上の TAFE キャンパスに会員が存在しアジア太平洋地域だけでなく、他の地域にも繋がっている。会員の加盟学会と協力し、オーストラリアの職業教育やトレーニングプロジェクトなどを牽引している。

[調査概要]

職業教育団体としての政策的課題と日本との交流可能性の検討などについて取締役指導者 Melinda Waters 氏との意見交換を行った。

[調査結果]

- TDA (TAFE Directors Australia : オーストラリア専門学校理事団) の使命は、TAFE に関する提言と政策、立案などがある。
- 学生の学費の保証も行っており RTO (登録職業教育機関) が経営破綻に陥ちいたったとき、学生が困らないように学費保険に加入し、学生を守っている。
- 業界からの寄付による奨学金基金も運営している。
- 国内のさまざまなネットワークを構築するとともに、海外の公的な機関ともパートナーシップもつくっている。
- オーストラリアの職業教育は、職業教育機関、高等教育機関、高校から成り、重なって教育している部分もある。
- 職業教育機関も大学教育も学生数は増加している。

8) サービススキルズ・オーストラリア (ISC) (Service Skills Australia)

[調査訪問日]

平成26年10月10日 (金)



TAFE Directors Australia

[所在地]

Level 10, 171 Clarence Street, Sydney NSW 2000

[調査訪問者]

志田秀史（九州大学准教授）

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

黒木晶子（中村調理製菓専門学校准教授）

[先方対応者]

Yasmin King（Chief Executive Officer Service Skills Australia）

Joy Harris（Senior Project Officer Technical Quality and Policy）

[組織概要]

非営利団体、第三者機関、技術開発を指示するためのオーストラリア政府によって資金を供給される11の産業技術評議会のうちの1つである。小売りと卸売り、スポーツ、フィットネス、コミュニティ、レクリエーション、旅行、レストラン、ケータリング、美容など広範囲の産業部門の代理を務める。企業のカウンセラーを行っている。

[調査結果]

- ・ オーストラリアでも仕事に対する心構えや挨拶、社会人のマナーなどは、求められる。Training Package の中にも、調理師としての心構えや挨拶、社会人のマナーなどの項目もあるが、十分な教育ができていない。
- ・ サーティフィケート I や II 程度では、調理師の見習い程度のレベルである。サーティフィケート IV の教育を受けた者はシェフ（1人前の立派な料理人）とみなされる。

9）政府職業諮問委員会・議長：ジョン・ハート氏（John Hart）訪問調査

[調査訪問日]

平成26年10月9日（木）

[所在地]

Service Skills Australia Level 10, 171 Clarence Street, Sydney NSW 2000

[調査訪問者]

吉本圭一（九州大学教授）

志田秀史（九州大学准教授）

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

黒木晶子（中村調理製菓専門学校准教授）

小林光俊（学校法人敬心学園理事長）

平田眞一（第一平田学園理事長）

菊地克彦（学校法人敬心学園理事長補佐）

[先方対応者]

John Hart（Chair, Vocational Education and Training Advisory Board

Chief Executive of Restaurant and Catering Australia and a member of the Prime Minister's Business Advisory Council）

[対象者概要]

CEO (Restaurant & Catering Australia and a member of the Prime minister's business advisory Council) レストラン、ケータリング、35,000件の経営者団体の代表であり、職業教育諮問委員会議長。調理の業界人としての意見を政府に言える立場にある。職業教育審議会における政策的な課題についての意見聴取、日本の職業教育課題等にかかる意見交換を行った。

#### [調査結果]

2014年度は、オーストラリアの職業教育の見直しがされている最中で、今までの問題点と改革される新しい教育システムについても、説明を頂いた。

##### i) 対談内容の骨子

- ・オーストラリアの経済は、2009年から2011年までは、OECD 諸国と同等以上に成長し、金融危機乗り越え順調に成長している。
- ・産業別に見ると鉱業は、成長しているが、農業や製造業などは減少している。これまで海外からオーストラリアへの投資もオーストラリアから海外への投資も伸びているが、これから5年くらいは貿易も減少すると思われる。オーストラリアの経済は、外国の経済事情に影響される。
- ・オーストラリアには、6つの強い産業があるが、上位3位までの産業の雇用は減っている。今後伸びる可能性があるのは、フードサービスと教育業である。ヘルスケアの分野は、国際競争力には劣るが、国内では伸びていくと思われる。Deloitte などの各種コンサルタント産業の予測でも共通している意見である。
- ・人材の需要は、食部門、国際教育（留学）、旅行・観光業である。特に人材需要の大きい産業としては、ホテルと食（55.2千人／7.1%）、教育訓練（118.8千人／13.3%）、健康・ケア（229.4千人、16.3%）が伸びると言われている。
- ・2022年から2023年度までに、オーストラリアでは健康、ツーリズムは今後も成長するだろうし、ツーリズムは貿易にも強く関わる（300億豪ドルが国内旅行、700億豪ドルが海外）。ところが需要はあるが、飛行機の座席数が限られているので、伸びない。飛行機の席を増やせばホテルの部屋が足りなくなるという事実がある。
- ・一番ツーリズムの伸びを邪魔するのは有能な人材が足りないことである。中でも調理分野で86,000人足りない。
- ・職業構造（ISCO ともやや異なる）を見ると、22%の専門職（Profession）を除いて、78パーセント（テクニシャン・技能者15% やコミュニティ・個人サービス10%、単純労働者10%だけでなく、管理職12%も含めて）は、職業教育訓練で賄える分野である。
- ・今重要なことは現在いる人材も「学びなおし」で必要とされる知識・技術を新たに身につけること、また海外から人材を雇用することである。

##### ii) VET（職業訓練教育機関）教育について

- ・190万人の学習者があり、150万人の生徒が政府補助金による学習をしており、その他に留学生など全学費を個人負担している学習者が40万人いる。その中で、249,400人は、学校在籍でのVET教育を受け、2万人は学校経由（デュアルシステムによる）での徒弟訓練を受けている。
- ・3万7千人の留学生は自費での学習をしており、7万3千人は68カ国での留学しながらVET教育を受けている。
- ・連邦政府は22億豪ドルを、州政府は40億豪ドルをVETに投資している。

### iii) VET システム改革の課題

VET システムは、3つの事業者セクター（公的な RTO、民間 RTO、大学）がこれを担っている。その登録と質保証のために、以前は各州政府が、現在は一部の州を除いて AQSA、TQSA がこれを担っている。その教育プログラム編成においては、職業能力を規定する59の Training Package があり、そこから資格が編成され、また技能ユニットモジュールが提示されている。これらが教育界と産業界との橋渡しをする役割を担っており、これは、これまで訓練可能性に関する TP は NSSC（全国技能標準委員会）のもとにある11の ISC が、そしてそれらをもとにした資格全体の枠組みは AQFC がそれぞれ標準設定をしていた。しかし、Hart 氏が検討している改革では、CISAC が担うことになる。

### iv) 現在の VET システムの4つの問題点

- Training Package が、教育訓練中心になっており、産業界が求める重要な業務と合っていない。
- 教育された資格を持っていても、教育内容・方法にどこか問題があり、職場に入って実際に業務を遂行できない。教育機関が資格にふさわしい教育をやっていない。
- 高等教育機関のプログラムが学修成果（LO）に焦点を絞り込んだものになっていない。
- 若者が VET に進もうとせず、普通教育を経て VET 以外の他の分野に関心を向けている。
- これに対する VET 改革として、そのシステム全体を統制するのが VETAB（職業教育諮問委員会）であり、今年8月に産業省のもとに設置された。Hart 氏を座長とし産業関係者5名でこれからの VET システムを検討している。
- 他方で教育機関の登録と質保証については、ASQA（議長は NCVER の前 CEO）と TQSA がこれを担い、資格や技能の標準の作成は新たに統合設置される CISAC がこれを担う。
- その方向として、新しい基準は、TP の本来の目的である産業の必要とする skill に焦点をあてた Skills Standard として設定し、純粋に職業（job）に焦点をあてる。（ISC の改革や ISC 以外から入札により標準を作成できるようにするという具体的な改革について他のヒアリングで聞いている事柄などがここにあたるが、Hart 氏は個別には言及せず）。
- RTO の登録基準にプログラムの評価に関わる要素を導入するとともに、規制団体である ASQA や TQSA などの登録基準（規制だけでなく、教育・支援機能を明記するものと思われる）を作成する。
- 高等教育の財源（高等教育機関の学生1人あたりの補助金を100とすれば、研究面の経費を除いて70%を VET-RTO の高等教育プログラム登録学生にも支援する、また補助金をこれらの RTO を含めたオープンな入札・競争システムに移行する）をより職業教育を意識したものとする事により、雇用等での成果に見合った配分にしていく（なお、この点は産業省の管轄ではないため、別の審議会でこうした方向性を議論してもらっている。他所でもインタビューしたものもあり、方向は決定しているものと思われる）。
- VET の人気を高め、早い段階から VET セクターに学習者を呼び込むための人材不足業種・職種を明確にし、若者にこれを伝えていくためのキャンペーンなどを行う。
- おそろしく、多くの機関が廃止され、VET 政策の運営体制が単純化されるものと思われる。
- 今後の VET の将来構想としては、新しい基準によって outcome を高めること。
- 新しい Training Package は入札型であるが、この産業・職業関連性を重視し、VET の核となるべきこと。産業主導の訓練であること。訓練は雇用政策としっかり連動させるべきもので



あること。RTO と産業 のパートナーシップが大切であること。

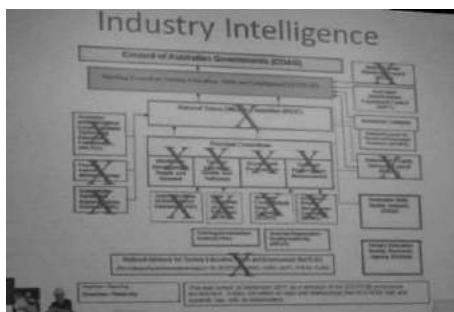
- ・最終的に VET は政府がきちんと道筋をつくること、職業 (job) と技能 (skill) に焦点があてられていること、産業が主導すること、レッドカードを少なくして問題領域に焦点をあてて質保証・向上を図ることが大切である。

v) Hart 氏の今後の見地

- ・アウトカムの質を高めること。
- ・いろんな業界から意見を聞き、業界が先導したトレーニングをすべき。
- ・トレーニングにかかる投資をすべき。
- ・伸びる業界のプライオリティを立てる。
- ・企業と学校のパートナーシップを強くして、新たな職業教育の基準とパートナーシップを促進する。
- ・職業教育諮問委員会から政府へ提言助言をする。
- ・資格枠組み (AQF) は、教育省が運営している。いろんな職業のレベルを見ていくことが大切で職業の内容ではない。AqF3レベルは、現在では6ヶ月～2年と期間がまちまちである。これはおかしいということでAQFの改定を提言するつもりである。
- ・能力の定義はアカデミックな能力にも焦点をおく必要がある。研究はもっと産業と繋がらないといけない。リサーチをして、その研究をどのように応用するかまで考えておかないといない。
- ・資格枠組みは、アウトカムを計るのだが、今と将来を見据えるという二面がある。職業機関もその基準にのっとして評価すべきである。
- ・ATOの基準には、きちんとアセスメントできる人であることという項目がある。
- ・さらに地元の業界に確認を取らなければならない。

vi) 現在の VET システムの問題点の要約

- ・Training 内容が教育訓練中心になっており今必要な業務と合っていない。
- ・教育機関が VET 資格にふさわしい教育をやっていない
- ・大学等の高等教育機関は実践的な学生を養成していない。
- ・学生と教育機関がうまく結びついていない。
- ・無職の若者が何万人もいるが、彼らは職業教育訓練を嫌がる。
- ・新しい Training Package Model は、もっと簡単にし、もっと業務を明確する。これは来年から実施される。



John Hart 氏の資料



JohnHart 氏(VET 諮問委員会議長)との対談

## 2-2-2 フランス

### (1) 職業教育システム

職業教育を行っている学校の修業年限によって職業免状が等級づけられており、職業免状と学校教育が密接に連動している。

学校体系概要

22歳	高等教育	大学	職業訓練校	
21歳				
20歳				
19歳	後期 中等教育	lycee (普通・技術課程)	職業 lycee	職業訓練校
18歳				
17歳				
16歳	初期 中等教育	college 中学校		
15歳				
14歳				
13歳				
12歳	初等教育	小学校		
11歳				

主な職業教育の免状

水準	対象 (概要)	免状
水準Ⅱ	バカロレア取得後3年以上	Licence (学士)
		Licence professionnelle (職業学士)
水準Ⅲ	バカロレア取得後2年以上	BTS (上級技術者免状)
		DUT (技術高等証書)
水準Ⅳ	後期中等教育3年修了レベル	BT (技術員免状)
		Bac.T (技術バカロレア)
		Bac.P (職業バカロレア)
水準Ⅴ	後期中等教育2年修了レベル	Bac.G (普通バカロレア)
		CAP (職業適性証書)
		BEP (職業見習免状)

出典：諸外国における職業教育訓練を担う教員・指導員の養成に関する研究

### (2) 訪問調査概要

目的：平成26年度『成長分野における中核的専門人材養成の戦略的推進』事業分野「グローバル人材に向けてのリカレントなモジュール型学習プログラム」のプロジェクトで職業教育の実態調査をして、フランス・スイスの教育システムを日本の職業教育に活かすため。

日程：平成26年12月8日(月)～12月15日(日) 8日間

調査者：中村 哲・西田宗弘(中村調理製菓専門学校)

場所：フランス(パリ、リヨン)、スイス(ローザンヌ)

訪問先：12月8日 19:00～21:00 レストラン Sola オーナーシェフ吉武広樹氏インタビュー

12月9日 9:00～12:00 Ecole de cuisine Grégoire Ferrandi 訪問調査

12月10日 9:30～12:00 Le Cordon Bleu 訪問調査

12月11日 9:00~12:00 Ecole hôtelière de Lausanne 訪問調査

12月12日 10:00~15:00 Institut Paul Bocuse 調査訪問

12月13日 12:00~16:00 レストラン Au 14 fevrier オーナーシェフ浜野雅文氏インタビュー

### (3) 訪問先の調査結果

#### 1) Ecole de cuisine Grégoire Ferrandi (以下、「フェランディ」と略す)

##### [調査訪問日]

平成26年12月9日(火)

##### [所在地]

28 rue de l'abbé Grégoire - 75006 Paris

##### [調査訪問者]

吉本圭一(九州大学教授)

中村 哲(中村調理製菓専門学校校長)

西田宗弘(中村調理製菓専門学校課長)

##### [先方対応者]

Michel Mouisel (Head of International Development)

##### [学校概要]

1920年に設立されたパリ商工会議所付属の職業訓練校であり、フランストップクラスの調理学校。CAP コースから Master コースまで幅広いレベルの職業教育コースを設置している。

##### [調査結果]

- ・商工会議所立であるが教育の独立性は保たれており、商工会議所には大きな予算が必要となる重要事項のみ確認を行うが、日常的な面では基本的には意見は伺わない。
- ・分校として、カナダ ケベック校がある。同校の授業は、ケベック分校にて授業受講、北米研修(スタジエ インターンシップ)、パリ校授業を4ヶ月ずつおこなっている。また、フランス ベルサイユ宮殿近くにテコマ校があり、近年、フェランディ傘下に入った。
- ・現在の在校生は、通常課程1,300人(2~3年コース)、生涯学習課程2,000人、外国人向けコース200人程度となっている。
- ・全体の卒業生の半数が5~10年程度をめぐりに独立している。CAP 卒業者は最低賃金が主である。
- ・設備面としては、キャンパスはパリの中心部に位置し、2万㎡以上の面積を持つ。9つの調理実習室、7つの製菓実習室、2つの製パン実習室を有する。また、2つの実習レストラン、ワイン試飲教室、デモキッチンがある。
- ・パリにあり、伝統もあることからシェフや産業界との関係が深い。ただし、カリキュラム作成は学校独自に行っており、有名シェフなど外部のアドバイザーの意見を年1回聞いている。
- ・教員は104名の常勤教員。マネジメント等講義授業の講師については、一部専任教員がいるが、多くは会社の経営者や経営コンサルタント等の経営のプロで、最低修士号を保有し、博士号が一般的である。
- ・職業教育に関するプログラムは下記の通り。

## フェランディ職業教育プログラム

コース名	修業年限	学 費	入学資格
CAP Boulanger	2年	無料	中学卒業
CAP Pâtissier			
CAP Cuisine			
CAP Service de restaurant			
BAC pro Boulanger-Pâtissier	3年		
BAC pro Cuisine			
BAC pro Commercialisation et service en restauration			
BTS Hotellerie-Restration	2年		職業バカロレア
Bachelor Restaurateur	3年	年 8500 ユーロ	普通バカロレアもしくは技術バカロレア
Bachelor Manager de restaurant			
Mastere specialize	1年	10,500 ユーロ	—

### 〈CAP コースの主な内容〉

- ・ 2週間の学校での授業と2週間のスタジエ（インターンシップ）の繰り返しにて実施している。ただし、フランス国内の教育期間が一律的にその割合で実施している訳ではなく、他校ではその比率が違う場合もある。フェランディは学校での授業の割合が他校に比べて高い。
- ・ 基本的にCAPのカリキュラム内容はフランス国内で統一されている。ただし、授業とスタジエの比率は学校によって異なる。
- ・ CAP受講者の割合は減少傾向にある。

### 〈Bachelor コースの主な内容〉

- 1年目 学校での調理もしくはサービスの実技中心  
※これによりCAP取得も可能だが、あまりとる人はいない
- 2年目 サービス系は語学力を身につけることもあり、主に外国でのスタジエ  
調理系フランス国内のレストランにおけるスタジエ
- 3年目 30%程度の実技（週2回）と70%程度のマネジメント等の講義授業  
→現場を知ったうえで、経営を理解する  
※卒業後、上級コースへは10%程度が進学

## 2) Le Cordon Bleu

[調査訪問日]

平成26年12月10日（水）

[所在地]

8, rue Léon Delhomme 75015 Paris, France

[調査訪問者]

吉本圭一（九州大学教授）

中村 哲（中村調理製菓専門学校校長）

西田宗弘（中村調理製菓専門学校課長）



外観



実習レストラン



製パン実習



調理実習（1人分）



CAP コースの学生



Bachelor コースの学生



打ち合わせ風景

[先方対応者]

Sylvie Menissier (Academic Director)

[学校概要]

- ・職業訓練校ではない私立の調理学校
- ・世界20カ国にわたるグローバルな学校展開
- ・コルドンブルーオリジナルの資格付与

[調査結果]

授業はデモンストレーションと実習のみで座学は行わない。デモンストレーションは約50名

単位で3時間、英語の通訳をつけて行い、実習は15名単位で3時間行う。教育プログラムは下記の通りとなるが、下記の他に、フォアグラ料理、1日～2日間程度の特定のテーマに特化した単発コースがある。

### コルドンブルー パリ校 教育プログラム

コース	期間	入学	金額	卒業認定		
初級調理コース	3か月	1、3、6、 9月のい ずれか	9,200€	初級～上級	コルドンブルー 調理ディプロム (①)	コルドンブルー グランドディプロム (①+②)
中級調理コース	3か月		8,800€	まとめて		
上級調理コース	3か月		9,000€	25,200€		
初級製菓コース	3か月		7,300€	初級～上級	コルドンブルー 製菓ディプロム (②)	
中級製菓コース	3か月		6,700€	まとめて		
上級製菓コース	3か月		6,950€	19,600€		

### 3) Institut Paul Bocuse (以下、「インスティテュートポールボキューズ」と略す)

[調査訪問日]

平成26年12月12日 (金)

[所在地]

Château du Vivier - 1A Chemin de Calabert - 69130 Ecully

[調査訪問者]

中村 哲 (中村調理製菓専門学校校長)

西田宗弘 (中村調理製菓専門学校課長)

[先方対応者]

Eleonore Vial (Dean & Director of Academic Development)

Mathieu Mouton

[学校概要]

公的教育の多いフランスにおいて、私立の職業教育を行う学校。

[調査結果]

- ・主に3つの機能を有する。①「教育」(以下詳細) ②「研究」産業界からの調査ニーズに基づき、博士号取得を目指す研究生が調査研究を行っている。③コンサルティング
- ・運営資金として政府からの補助金はない。学生からの授業料収入に加え、企業の見習い訓練税 (taxe d'apprentissage) を学校に直接支払ってもらうことで学校運営の収入としている。
- ・学生数は約450名。60%フランス人、40%外国人 (国籍32か国にわたり、大半は調理学科に入学。アジアからは韓国、中国、台湾が多い。日本人は2名のみ)。入学時の外国人に求める語学力は、調理はフランス語 B1レベル、ホテルはフランス語 B1レベルと英語となっている。
- ・学科① Bachelor's Degree in Culinary Arts and Restaurant Management (3年) ② Bachelor's Degree in International Hotel and Restaurant Management (現在3年制、2015年から4年制)
- ・入学資格としてはバカロレアが必要。普通バカロレア取得者 (入学者に占める割合90%)：科学、エコノミーの専攻者が対象。文学の場合は数学をオプションで選択していれば可。職業

- バカロレア取得者（入学者に占める割合10%）：調理・製菓・ホテル等を卒業した優秀者。
- 入学時期は1月と9月。
- 教職員がカリキュラムの原案を起案し、産業界のパートナーが参加する理事会にて意見を収集。
- 教員は調理教員23名(18名調理 5名製菓)、マネジメント系教科教員 30名以上在籍。教員資格としてフランスでは教員免許はないが、Bachleor を授与する学校の教員としては、レクトラ(文科省)が認定をしなければ採用できない。同校の採用基準としてはマネジメント系教科教員については Master と 5～10年程度の実務経験が必要。調理については Master に相当する資格がないため、少なくとも CAP を持ち、星付きレストラン等で10年以上の経験が必要。

[教育プログラム]

Bachelor's Degree in International Hotel and Restaurant Management (2015年より4年制)

授業運営	最初の2年間：業界の基礎技術とマネジメント実務を理解 ケーススタディ授業、レストラン実習、インターンシップ 3年目：上級マネジメントについての学習 4年目：特定分野の学習
授業料	1年目 13,900ユーロ 2年目 11,000ユーロ 3年目 11,000ユーロ 4年目 11,000ユーロ 計 46,900ユーロ
卒業資格	① Bachelor's Dgree →文部省管轄 ② International Hotel and Restaurant Management →フランス政府保護資格、Level II 資格 (National Registry of Professional Certification) ③ Licence Professionnelle in Hotel Management and Tourism →コース修了後、リヨン第3大学の1週間の試験に合格すると資格を取得できる。
就職	卒業後3ヶ月以内に100%の卒業生が就職している。また、卒業生の80%は卒業直後からマネジメントの役割を持つポストに就職している。

- Bachelor を取得することができる。また、EMLYON (MBA グランゼコール) など外部の教育機関と連携した学位付与を行っている。
- 現在3年制の Bachelor's Degree in International Hotel and Restaurant Management を2015年から4年制にする。4年制とする主な理由は①他の学校のホテル経営学科では4年制が主流となっている。② EU で学生の流動化促進を目的としたエラスムス (ERASMUS) のシステムに参加するためには4年制の教育が必要。③ EMLYON (経営マネジメントのグランゼコール、ビジネススクール) にて MSc (Master of Science) への編入学を実現するため。



キャンパス



学校入口



実習レストラン (学生食堂)



ワイン試飲教室



実習レストラン



レストラン厨房



### 2-2-3 スイス

Ecole hôtelière de Lausanne (以下、「ローザンヌホテルスクール」と略す)

[調査訪問日]

平成26年12月11日 (木)

[所在地]

Route de Cojonnex 18 1000 Lausanne 25 Switzerland

[調査訪問者]

吉本圭一 (九州大学教授)

中村 哲 (中村調理製菓専門学校校長)

西田宗弘 (中村調理製菓専門学校課長)

[先方対応者]

Wei Cheng Chen (Senior Consultat)

Amaury DEPAUX (Comsultant)

[学校概要]

非営利団体にて運営されている世界的なホテル大学で、University of Applied Sciences of Western Switzerland (HES-SO) の一校である。

[調査結果]

- ・調理実習室、製菓実習室、製パン実習室、一般客向けレストラン、ワイン試飲室等の実習設備がある。
- ・卒業生は25,000人を超え、多くがホテルの幹部としてすでに活躍している。またCEO、社長、総支配人が卒業生の32%を占めている。ここ近年は就職先がグローバルに展開するホテルだけでなく、金融機関や世界的なメーカーなどにも広がってきている。
- ・世界各地域に60以上の同窓会組織があり、ローザンヌホテルスクールの学生が海外インターンシップする際や就職試験を受ける場合などのサポートなども行っている。
- ・入学者の国籍は88ヶ国にも及び、世界中からホテル経営者を志す学生が集まる。入学時の倍率は約5倍。

[教育プログラム]

Bachelor of Science in International Hospitality Management

年次	目的	内容
1年目 準備教育	ホテル実務の集中訓練 (6ヶ月)	ホテルにおけるあらゆる実務を1週間ごとに行っていく
	インターンシップ (6ヶ月)	ホテルの実務業務のインターンシップ
2年目	マネジメント スキルの基礎	会計、経済、人事、法律などマネジメントスキルを身につけるためグループプロジェクトを通じて学習
3年目	マネジメント (6ヶ月)	さらにマネジメントスキルを伸ばすための上級マネジメント学習
	インターンシップ (6ヶ月)	主に海外における職場でマネジメント的立場でのインターンシップ
4年目	全てのスキルのまとめ	1年目から積み重ねてきた全てのスキルや知識を動員して、ケーススタディを実施

1年目を「準備教育」の位置づけとして、ホテルにおけるあらゆる実務を校内での実習教育と校外の実務のインターンシップを通じて体で理解した後に、2年目以降に理論を教えていく。1年次の実習教育は月曜日から始まる1週間単位で実施している。調理、製菓、製パン、洗い場、食材調達などホテルにあるあらゆる現場を1週間単位で実習を行って行く。4年間の中で、現場を理解しながら経営が分かる経営者育成するため、実務と理論のバランスやその順序を重要視している。



入口



受付



バンケットホール



校舎の中心にある学生食堂



バー実習授業



調理実習



一般客向け実習レストラン



昼食時学生食堂

### 3. 日本料理教育におけるモジュールプログラムの開発

海外において人気のある日本のどんぶりは、比較的調理が簡便であるが、煮る、焼く、揚げる、刺身などの日本料理の基本的な調理が含まれていることからモジュールプログラムとすることに適している。このモジュールにおいては、国内外での調理基本教育を修了した者を対象とし、その上でコンピテンシーを明確にしてプログラムを作成する。

#### 3-1 京都調理師専門学校のどんぶりモジュールカリキュラム

##### 3-1-1 授業の概要

日本料理の丼と、汁もの、和え物、漬物の作り方とその知識を学び、日本食の正しい知識を学んでいくことを目的として、90時間のどんぶりモジュールカリキュラムを作成した。

履修時間15日 講義2回：実習18回（180分授業）

	講義の概要	授業回数
講義	1. 包丁の種類と使用法	1
	2. 丼について、食品の衛生	1
実習	3. 水、出し汁、炊飯	4
	4. 煮る丼	2
	5. だし汁・汁物	1
	6. 実技テスト	1
	7. 揚げる丼	5
	8. 複合丼（揚げる＋煮る）	3
	9. 実習演習授業	1
	10. 実技テスト	1
	11. 焼く丼	5
	12. 生食丼	3
	13. 実習演習授業	1
	14. 実技テスト	1

##### 3-1-2 授業の特徴

- ① 1回の授業を180分として、30回、90時間授業を行う。  
1日午前と午後2回の授業をすれば15日間のカリキュラムである。
- ② 30回の授業の中で、調理の基礎である包丁の扱いから、どんぶりの種類も多く、それに使う材料の扱いなどもきめ細かに教える授業であり、十分な教育ができると思われる。
- ③ 授業の中には、2回の演習授業と3回の実技テストが入っている。

### 3-1-3 どんぶりモジュールカリキュラム

回	講義の概要	回数
1	まず、はじめに 1. 包丁のいろいろ 2. 包丁の研ぎ方 3. 調理とは 包丁の種類と使用方法	講義
2	1. 丼について 2. 使用道具 3. 食品の衛生について 丼の種類とその材質 鍋の種類と器具と使い方の説明 細菌とウイルスについて	講義
3	1. 水の知識 2. 出汁の取り方 3. 米のたき方 五味と旨味について 調理五法について	実習
4	テーマ煮る 1 1. 野菜や肉の切り方 2. 親子丼を作る 3. 玉子丼を作る実習 卵の割り方・混ぜ方・流し方	実習
5	テーマ煮る 2 1. 野菜や肉の切り方 2. 木の葉丼を作る 3. 他人丼を作る	実習
6	テーマ煮る 3 1. 材料の切り方 2. きつね丼の作り方 3. カレー丼の作り方	実習
7	テーマ煮る 4 1. 材料の切り方 2. 肉丼の作り方 3. しぐれ丼 牛丼の作り方 すき焼き丼の作り方	実習
8	1. 各種出し汁を取る 2. 豚バラ丼 3. 和え物とは 4. 味噌汁 澄まし汁、味噌汁、潮汁の違いを知る 各種和え衣 各種合わせ出し 和え物を作る	実習
9	1. 味噌汁を作る 2. 酢の物 3. 親子丼（反復練習） 赤出し汁の作り方 野菜のきんぴら丼の作り方	実習
10	実技テスト 1人で4人前の習った丼と味噌汁、和え物を作り上げる。 採点内容は、衛生面、食材の扱い方、味、出来上がりを採点する。	試験
11	テーマ 揚げる 1 食材のそうじの仕方 1. 天ぷらの基礎 2. 衣の作り方と油の種類と温度 てんぷら・唐揚げ 天ぷら色々	実習

12	<p>テーマ 揚げる 2</p> <p>1. 天井の出汁を作る</p> <p>2. 天ぷらの揚げ方 海老・キス・穴子等</p> <p>3. 野菜天ぷら丼</p>	実習
13	<p>テーマ 揚げる 3</p> <p>1. 海老天ぷら丼</p> <p>2. 澄まし汁 玉吸い</p> <p>3. 和え物 若布と胡瓜</p>	実習
14	<p>テーマ 揚げる 4</p> <p>1. かき揚げ丼</p> <p>2. 澄まし汁 焼カニとみず菜</p> <p>3. 和え物 若布と胡瓜</p>	実習
15	<p>テーマ 揚げる 5</p> <p>1. 唐揚げ丼の作り方について</p> <p>2. ホタテカツ丼</p> <p>3. 和え物 春菊とキノコ</p> <p>4. 潮汁</p>	実習
16	<p>テーマ 複合丼 1</p> <p>1. 味噌カツ丼</p> <p>2. トンカツ丼</p> <p>3. 野菜の胡麻和え</p> <p>4. 味噌汁</p>	実習
17	<p>テーマ 複合丼 2</p> <p>1. トンカツ玉とじ丼</p> <p>2. チキンかつ玉とじ丼</p> <p>3. 味噌汁</p> <p style="text-align: right;">鶏のそうじの仕方</p>	実習
18	<p>テーマ 複合丼 3</p> <p>1. 海老と天かす丼</p> <p>2. えび玉とじ丼</p> <p>3. 澄まし汁</p> <p>4. 和え物</p>	実習
19	実習演習授業	演習
20	<p>実技テスト、1人で4人前の習った天ぷら丼と味噌汁、和え物を作り上げる。</p> <p>採点内容は、衛生面、食材の扱い方、味、出来上がりを採点する。</p>	試験
21	<p>テーマ 焼く</p> <p>1. 焼く道具と器具</p> <p>2. 照り焼き丼とは</p> <p>3. 鰻丼の作り方</p>	実習
22	<p>1. 牛肉照り焼き丼</p> <p>2. 胡瓜とイカの酢の物</p>	実習

23	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 豚生姜焼き丼</li> <li>2. 豚照り焼き丼</li> <li>3. 蓮根胡麻和え</li> </ul>	実習
24	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 鶏のそうじの仕方</li> <li>2. チキン照り焼き丼</li> <li>3. 五目味噌汁</li> <li>4. 白和え</li> </ul>	実習
25	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 牛ステーキ丼</li> <li>2. 野菜サラダ</li> </ul> 漬物の考え方 1. 浅漬けの作り方      胡瓜      茄子      白菜      キャベツ	実習
26	テーマ 生食 <ul style="list-style-type: none"> <li>1. 生食を扱う衛生基準</li> </ul> 魚の卸し方 <ul style="list-style-type: none"> <li>2. 食材の扱い方</li> <li>3. 鉄火丼</li> </ul>	実習
27	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. 寿司飯の作り方</li> <li>2. 海鮮どんぶり</li> <li>3. 澄まし汁</li> </ul>	実習
28	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. ちらし蒸し丼</li> <li>2. 海鮮丼</li> <li>3. 吸い物</li> </ul>	実習
29	実習演習事業 1～3 レストラン授業	演習
30	実技テスト 1人で4人前の指定した丼と味噌汁、和え物、漬物を作り上げる。 採点内容は、時間を設定して、衛生面、食材の扱い方、手際よさ（段取り）、味、出来上がりを採点する。（完全に現場感覚を磨く）	試験

## 3-2 中村調理製菓専門学校のだんぶりモジュールカリキュラム

### 3-2-1 授業の概要

中村調理製菓専門学校では、京都調理師専門学校のだんぶりモジュールカリキュラムを参考にして、のだんぶりのモジュールカリキュラムを作った。

また、オーストラリア教育視察オーストラリアの職業教育のシステムは、産業界と学校、政府の結びつきが強く、特に産業界が大きな力を持っている。また、政府からの補助金が多く占めているため、教育の質の監査がきちんと行われていて教育施設も業界から求められる教育をきちんと行っていた。トレーニングパッケージ（指導要領）に基づいた授業で到達目標が明確で、学ぶ内容がわかりやすい教育が行われていた。

これらを参考にして、のだんぶりのモジュールカリキュラムを作った。

韓国での実証授業のことも考えに入れ、最短で学ぶ3日間の授業を想定して、作成した。

履修時間3日 講義2回：実習22回（50分授業）

	講義の概要	授業回数
講義	1 丼の概論 だんぶりとは だんぶりの分類      だんぶりの歴史 だんぶりの献立	1
	2 だんぶりの衛生	1
実習	3 だんぶりのごはんの炊き方	2
	4 だんぶりの作り方	2
	1) 煮物系丼（親子丼、カツ丼など）	4
	2) 揚げ物系丼（天井、かき揚げ丼など）	4
	3) 焼き物系丼（ステーキ丼、焼き鶏丼など）	4
4) 刺身系のだんぶり（海鮮丼、ちらし海鮮丼など）	4	
5) だんぶりの添えもの（汁物、漬物など）	2	

### 3-2-2 授業の特徴

- ① 1回の授業を50分として、24回の授業を行う。  
1日午前4回、午後4回、1日8回の授業をすれば3日間のカリキュラムである。
- ② 24回の授業の中で、だんぶりの概論から衛生、炊飯、調理操作の基本とその根拠を教えるだんぶりモジュールカリキュラムとした。
- ③ 各授業の中には、確認テストが入っている。

### 3-2-3 どんぶりのモジュールカリキュラム

中級程度：日本料理の初級は、マスターしたと仮定したプログラム

回	講義の概要	回数	
1	1 丼の概論    どんぶりとは	2	講義
	どんぶりの分類    どんぶりの歴史		
	どんぶりの献立、汁物、添え物との組み合わせ		
2	2 どんぶりの衛生    魚、肉、野菜、卵の衛生について	2	
	衛生的な材料の扱い方    生物調理（刺身、漬物の扱い）の衛生		
	加熱調理（魚、肉、卵）の衛生		
3	3 どんぶりのごはんの炊き方	2	実習
	白飯の調理、計量、洗米、加水、加熱		
	すし飯の調理    すし飯の炊飯、合わせ酢		
4	4 どんぶりの作り方	2	
	1) 煮物系丼    親子丼 親子煮の調理、鶏肉の扱い方    卵の加熱（卵とじ）の仕方		
5	煮物系丼    牛丼	2	
	牛肉の煮物調理、牛肉の加熱の仕方		
6	2) 揚げ物系丼    天丼	2	
	天ぷらの調理    材料の扱い、衣、揚げ油、油の温度管理		
	天つゆ、薬味		
7	揚げ物系丼    かき揚げ丼	2	
	かき揚げの調理、盛り付け、天つゆ、薬味		
8	3) 焼き物系丼    ステーキ丼	2	
	牛肉の種類、部位、ステーキの焼き方、ソース、付け合せ、盛り付け		
9	焼き物系丼    焼き鶏丼	2	
	焼き鶏の調理    鶏肉の加熱、たれ、盛り付け		
10	4) 刺身系のどんぶり    海鮮丼	2	
	刺身の調理    刺身の引き方、衛生、たれ、盛り付け		
11	刺身系のどんぶり    ちらし海鮮丼	2	
	散らし寿司の調理、すし飯、刺身、卵、そばろなど		
12	5) どんぶりの添えもの（汁物、漬物など）	2	
	汁物の調理（出しの取り方、清まし汁、味噌仕立て）		
	漬物の知識、種類など		



### 3-2-4 トレーニングパッケージを応用したどんぶりのモジュールカリキュラム

中級程度：日本料理の初級は、マスターしたと仮定したプログラム

	概 要	内 容	評 価		授 業 コマ数	備 考
			合格	不合格		
1	丼の概論（講義）	1 丼の定義の理解			50分×1	1 日 目
		2 丼の分類・種類の理解				
		3 丼の歴史の理解				
		4 丼の献立 汁物、添え物との組み合わせの理解				
2	丼の衛生（講義）	1 魚、肉、野菜、卵の衛生についての知識の理解			50分×1	
		2 衛生的な材料の扱い方の理解				
		3 生物調理（刺身、漬物など取り扱い）の衛生の理解				
		4 加熱調理（魚、肉、卵の入れ方）の衛生の理解				
3	丼の炊飯	1 白飯の炊飯の知識と技術の習得			50分×2	
		2 すし飯を素材に合わせて作る知識と技術の習得				
4	煮物系の丼	1 親子煮の加熱の知識と技術の習得			50分×2	
		2 卵の加熱（卵とじ）の知識と技術の習得				
	牛丼	1 牛肉の煮物の加熱知識と技術の習得			50分×2	
		2 牛丼の技術の習得				
5	揚げ物系の丼	1 天ぷらの知識と技術の習得			50分×2	
		2 天丼の天つゆの知識と技術の習得				
		3 天丼の技術の習得				
	かき揚げ丼	1 かき揚げの知識と技術の習得			50分×2	
		2 かき揚げ丼の天つゆ知識と技術の習得				
		3 かき揚げ丼の技術の習得				
6	焼き物系の丼	1 ステーキの知識と技術の習得			50分×2	
		2 ステーキのソースと付け合せの知識と技術の習得				
	焼き鶏丼	1 焼き鶏の知識と技術の習得			50分×2	
		2 焼き鶏丼の技術の習得				
7	生もの系の丼	1 刺身の知識と技術の習得			50分×2	
		2 海鮮丼のたれの習得				
		3 海鮮丼の技術の習得				
	海鮮散らし丼	1 刺身の知識技術の習得			50分×2	
		2 散らしずしの知識と技術の習得				
		3 海鮮散らし丼の技術の習得				
8	汁物	1 吸地（出し汁と調味）の知識と技術の習得			50分×2	
		2 清まし汁の技術の習得				
	味噌仕立て	1 味噌仕立ての吸地(出し汁と調味)の知識と技術の習得				
		2 味噌仕立ての汁ものの技術の習得				
9	あえもの・お浸し	1 和え物の知識と技術の習得			50分×2	
		2 お浸しの知識と技術の習得				
	酢の物	1 合わせ酢の知識と技術の習得				
		2 酢の物の技術の習得ができる				

### 3-2-5 今後の展開

上記の京都調理師専門学校案および中村調理製菓専門学校案を参考とし、平成27年度に実証モジュールを作成し、国内および国外での実証授業を実施する。

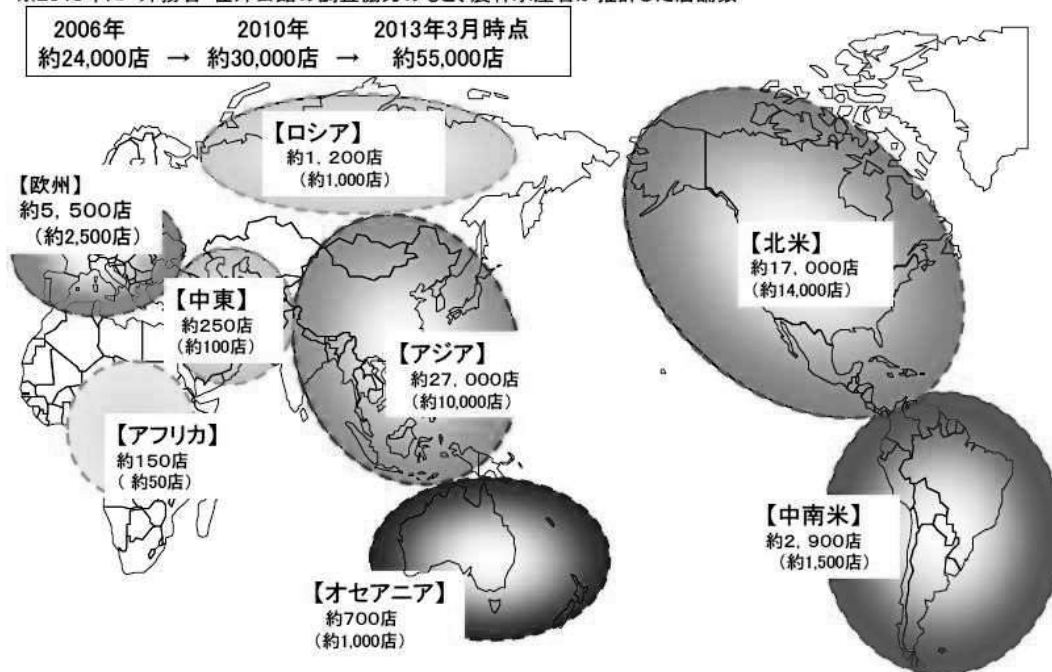
## 4. 食と栄養・調理プロジェクト総括

### 4-1 取組の背景、課題、社会ニーズ

#### 4-1-1 日本料理等の世界的人気とこの分野での教育環境の未整備

- (1) 海外における日本料理レストランは2013年で約55,000店と日本料理は今や世界的な人気がある。これは2006年の約24,000店、2010年の約30,000店に比べると著しい増加

※2013年に 外務省・在外公館の調査協力のもと、農林水産省が推計した店舗数



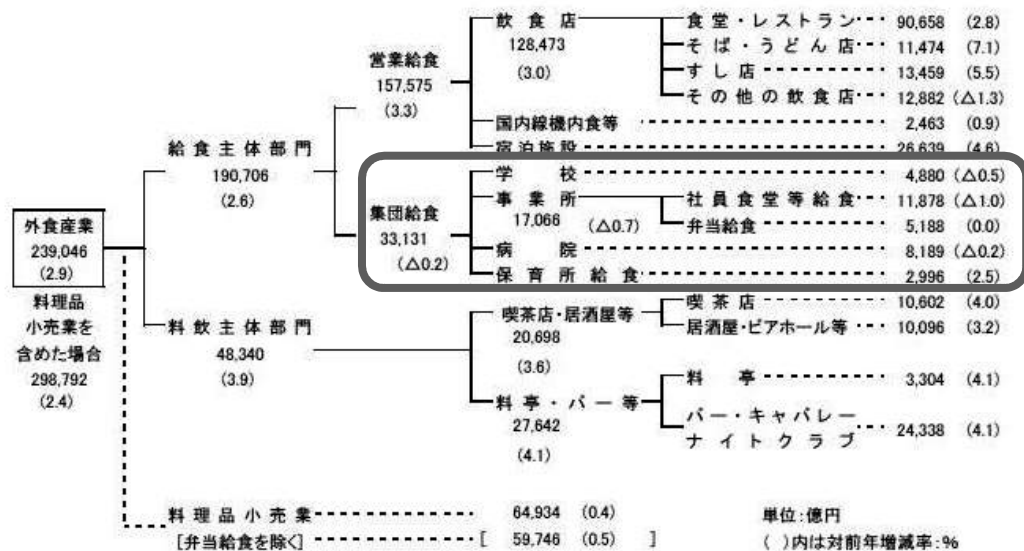
海外における日本食レストラン店舗数の推移

出典：農林水産省「日本食・食文化の海外普及について」（平成25年6月）

- (2) これに対して、海外は正統的な日本料理を教育する機関はほとんどなく、海外日本料理レストランの調理師の多くが日本料理に関する教育をほとんど受けたことがない者たちである。
- (3) また海外から日本への留学に関しても特に日本語や経済的な問題が大きい。

#### 4-1-2 日本の調理業界における専門教育のミスマッチ等

- (1) 日本国内での外食産業の売上は24兆円と巨大である。
- (2) 調理に関する専門教育は調理師養成施設（専修学校、高校、短大）と栄養士・管理栄養士養成施設（大学、短大、専修学校）であり、その他の専門教育を実施しているところはほとんどない。
- (3) 栄養士・管理栄養士養成施設の卒業生の多くは集団給食（病院、学校、企業等の給食事業）への就職であり、この分野は外食産業全体のほんの一部でしかない。
- (4) 調理師養成施設の卒業生の多くは専門料理（レストラン、ホテル等）への就職であり、これも外食産業全体の一部でしかない。
- (5) 今や外食産業の中心を成すファミリーレストラン、ファーストフード等やコンビニエンスストアや持ち帰り弁当などに代表される中食分野等の企業の多くは、専門教育機関（栄養士・管理栄養士養成施設、調理師養成施設）以外の出身者である。

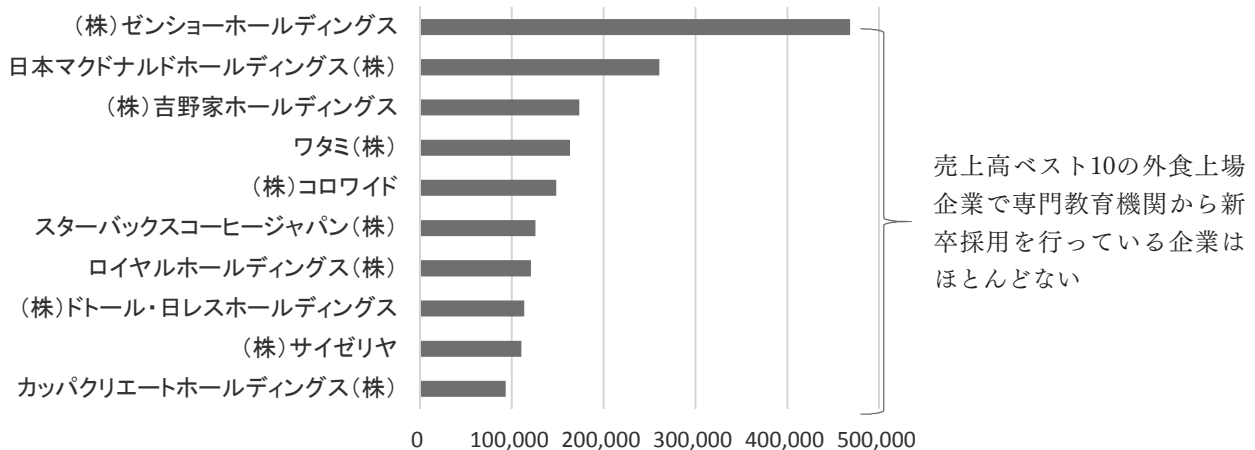


### 平成25年（2013年）外食産業市場規模推計値

出典：一般社団法人日本フードサービス協会・公益財団法人食の安全・安心財団  
平成25年外食産業市場規模推計について

### 2013年 外食上場企業 売上高ベスト10

(単位百万円)



出典：フードビジネス総合研究所資料

- (6) 管理栄養士においては、その資格取得には比較的難易度が高い国家試験に合格する必要があるが、栄養士および調理師の場合は養成施設を卒業するだけで資格を取得できる。また、栄養士および調理師養成施設の教育においては必要科目と授業時間数のみが規定されているだけであり、要求される技術や知識のレベルについては各養成施設の裁量に任されている。そのため、栄養士および調理師の専門技術・専門知識には大きな格差がある。さらに、管理栄養士の国家試験の科目の多くは調理以外の医学的、衛生学的なものであり、調理に関する専門技術・専門知識はあまり重要視されていない。
- (7) 日本の外食産業の技術レベルは世界的に見て極めて高い。これに対し、日本の調理に関する専門教育機関出身者の専門技術・専門知識は世界的には決して高いレベルとは言い難いのが実情である。また、外食産業における経営的な科目の授業もあまり行われてこなかった。

- (8) しかしながら、従来は日本の外食産業においては終身雇用等の人事慣行の下、長期間の主に企業内 OJT 教育が行われていたため、最終的に上述のような世界的に極めて高い技術レベルとなってきた。
- (9) 近年、日本企業はさまざまな理由からこれまでのような長期間にわたる企業内教育を実施することが困難になってきている。しかし、厳しい企業間競争の中で、消費者の高いニーズを満足させるにはこれまでと同様な高度な技術が求められている。
- (10) さらに、今後の調理業界への新卒者の確保は、労働条件等の問題から厳しくなるものと見込まれている。

#### 4-1-3 新学校種の創設および大学等の調理教育への参入

- (1) 厳しい少子化の中、調理専門教育機関は生き残りのためにも産業界のニーズに今まで以上に応える人材の教育を模索している。また、平成26年度から始まった専門学校における職業実践専門課程においても産業界との連携が強く求められている。さらに、現在検討中の職業教育における新たな学校種においてもこのことはより強く求められるものと予想される。
- (2) 近年、既存の4年制大学で、これまでの栄養士・管理栄養士養成施設とは異なる、調理業界における経営専門知識等を教育する学部学科の新設が検討されている。この分野の教育機関に関しては日本には従来はなく、カリキュラム等の課題がある。

#### 4-2 取組の概要

- (1) 海外の先進的専門教育機関の事例調査
- (2) 国内の幅広い分野の調理業界における人材ニーズ調査
- (3) ) 海外での職務標準例（豪・トレーニングパッケージ）をモデルとした、日本でのモジュールプログラムの開発およびその実証講座の実施

#### 4-3 成果目標

- (1) 国内での人材ニーズの調査および海外の先進的専門教育機関の事例調査の結果をもとに、専門委員によって比較検討を行い、今後の日本における調理教育の方向性を検討する。
- (2) 中堅人材の外食産業従事者から卓越したトップレベルのシェフにいたる、また専修学校高等課程あるいは専門高校から大学学士課程レベルまでに対応できるモジュール型プログラムの開発を目指す。

#### 4-4 26年度の成果概要

##### 4-4-1 海外の先進的専門教育機関の事例調査

- (1) オーストラリア

[調査対象教育機関等]

Victoria University (メルボルン)

William Anglis Institute (メルボルン)

TAFE SA (Le Cordon Bleu, International College of Hotel Management 含む) (アデレード)

TAFE Directors Australia

Australian Council of Private Education and Training  
 Community Service and Health industry Skills Council  
 Service Skills Australia

[調査結果概要]

- ・産業界主導で決定された個々の教育目標である詳細なトレーニングパッケージに基づく専門教育。
- ・6か月（Certificate III）あるいは12か月（Certificate IV）の学校教育+400時間のインターンシップが主流。
- ・大学等と連携して学士号を取得する課程もある。

オーストラリアの職業教育は次の10段階から成る

10	博士（Doctor Degree）	
9	修士（Master Degree）	
8	優等学士（Bachelor Honours Degree） 準修士修了証明書（Graduate Certificate） 準修士ディプロマ（Graduate Diploma）	
7	学士（Bachelor Degree）	
6	準学士（Associate Degree） 上級ディプロマ（Advanced Diploma）	
5	ディプロマ（Diploma）	
4	サーティフィケートIV（Certificate IV）	
3	サーティフィケートIII（Certificate III）	
2	サーティフィケートII（Certificate II）	
1	サーティフィケートI（Certificate I）	

出典：The Australian Qualifications Framework 2011を参考に作成

上記のうち、調理教育機関では主に Certificate III及び Certificate IVの教育が行われている。

(2) フランス

[調査対象教育機関等]

Ecole de cuisine Grégoire Ferrandi（パリ）

Le Cordon Bleu（パリ）

Institut Paul Bocuse（リヨン）

[調査結果概要]

- ・従来の中卒後のアプレントイスシップ（徒弟制見習い）+学校教育の並行の教育から、高卒後3年間の専門教育主流にシフトしてきている。ここでは、1年目が教育機関での調理実務教育、2年目がインターンシップ、3年目が経営等の科目が一般的である。
- ・卒業後に大学等へ編入学することにより学士号を取得するケースもある。

### フランスの職業教育機関の体系概要

22 歳	大学	職業訓練校	職業訓練校
21 歳			
20 歳			
19 歳	lycee (普通・技術課程)	職業 lycee	職業訓練校
18 歳			
17 歳	college 中学校		
16 歳	college 中学校		
15 歳	college 中学校		
14 歳	college 中学校		
13 歳	college 中学校		
12 歳	college 中学校		
11 歳	Ecole primaire ou 小学校		

### 職業教育の免状体系概要

水準	対象	免状
水準V	中学校 (college) 後 2 年制	CAP
		BEP
水準IV	中学校 (college) 後 2 年制	BT
		Bac.T
		Bac.P
		Bac.G
水準III	高校 (lycee) 後 2 年制	BTS
		DUT

出典：諸外国における職業教育訓練を担う教員・指導員の養成に関する研究より作成

### (3) スイス

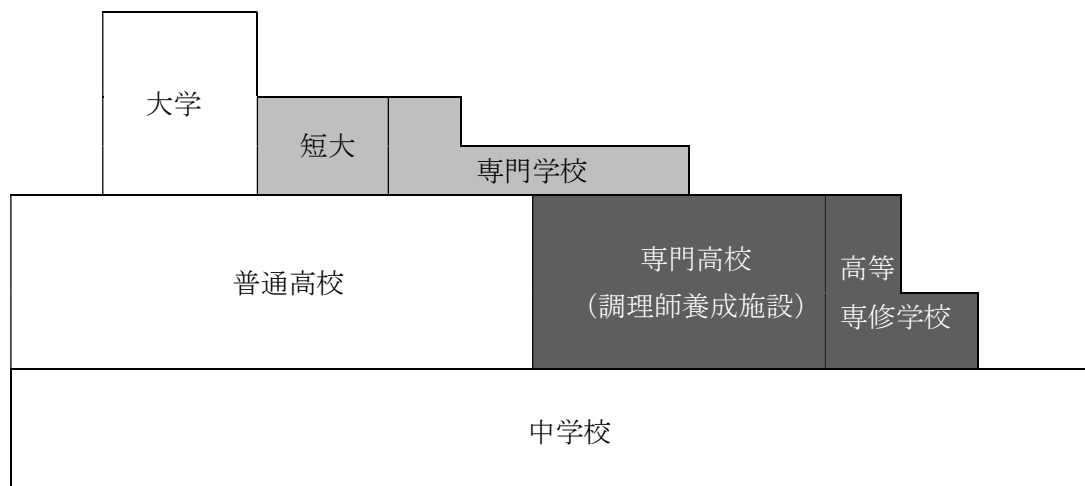
[調査対象教育機関等]

Ecole hôtelière de Lausanne (ローザンヌ)

[調査結果概要]

- ・世界的なホテルスクールであるローザンヌホテルスクールは4年制であり、1年目は6か月の実務と6か月の実務インターンシップ、2年目はマネジメント教育、3年目はマネジメントインターンシップ、4年目はケーススタディ等による集大成教育を行っている。
- ・従来はホテル業界への就職がほとんどであったが、近年ではホテル以外の多方面の分野からの求人が多く、それらの企業の幹部候補生として就職している。
- ・1年6か月のMBA課程も設置している。

#### 4-4-2 日本の調理教育のシステム



- ・高等専修学校、専門高校、専門学校、短大などがあるが、すべて厚生労働省が作成したカリキュラム（総授業時間数960時間）に従って教育が行われる。
- ・基本となる上記の厚生労働省が作成したカリキュラムに沿った教育を修了した者に対する上位の教育は行われていない。
- ・企業等でのインターンシップは、厚生労働省のカリキュラムでは60時間以内に制限されており、一般的にオーストラリアやフランス等に比べ極めて短い。

#### 4-4-3 国内の幅広い分野の調理業界における人材ニーズ調査

ロイヤルホールディングス（ファミリーレストラン）、料亭菊乃井（高級日本料理）、中村学園事業部（集団給食）、日本在住スイス人ホテル総支配人（ホテル調理）、フランス在住日本人シェフ（高級レストラン）

##### [結果概要]

- ・日本の多くのシェフ、経営者たちは学校における教育は基礎的なものだけで十分であり、重要なことは調理師として今後生きていく覚悟、あるいは社会人としての基本的な生活習慣等と考えている。
- ・しかしながら、一部のシェフ、経営者たちは現在の調理師教育よりも実践的かつより高い調理技術、理論の教育を望んでいる。（少数意見）
- ・これまでは、学校で学んできた技術や知識を調理現場が評価しない傾向にあった。また、学校側も現場であまり評価されないレベルの教育しか実施してこなかった。

#### 4-4-4 日本料理教育におけるモジュールプログラムの開発

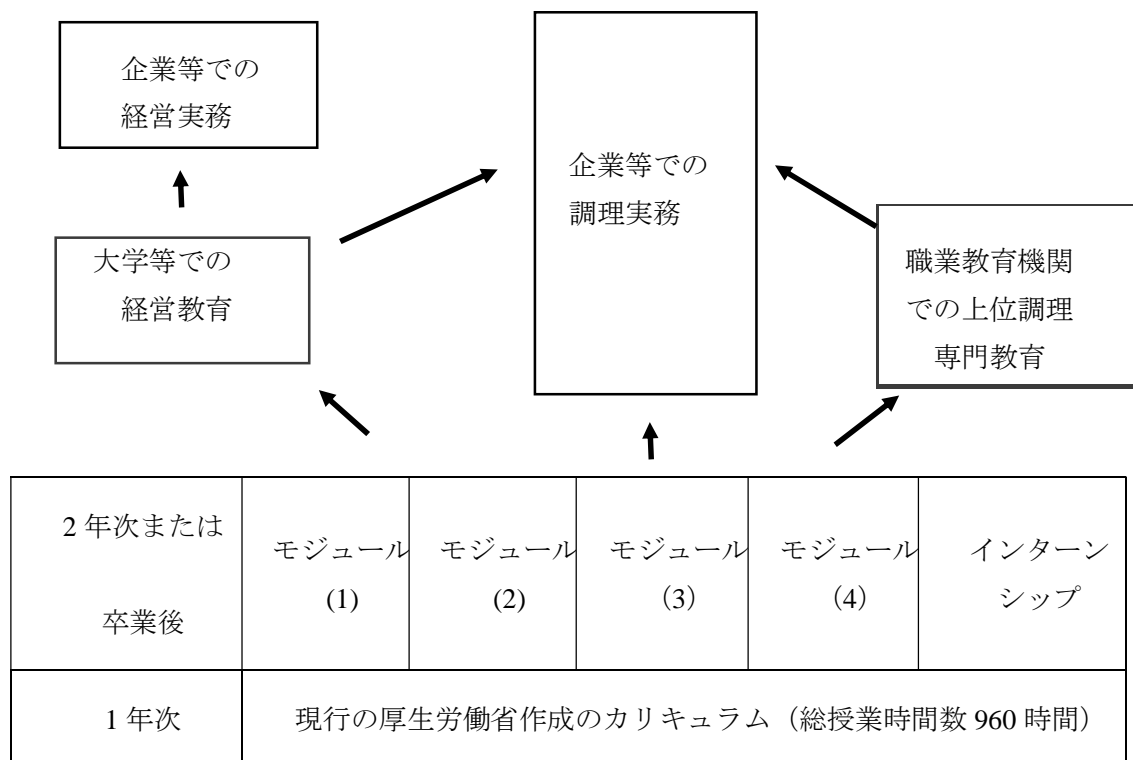
##### 「どんぶり調理教育モジュールの開発」

海外において人気がある日本のどんぶりは比較的調理が簡便であるが、煮る、焼く、揚げる、刺身等の日本料理の基本的な調理の多くが含まれていることからモジュールプログラムとすることに適している。

このモジュールにおいては、国内外での調理基本教育を修了した者を対象とし、その上でコンピテンシーを明確にしたプログラムを作成する。

#### 4-4-5 今後の日本の調理教育への提案

上記の日本の調理教育の課題に対応するために、今後の日本の調理教育のシステムとして以下のものを提案する。



#### 【参考文献】

農林水産省「日本食・食文化の海外普及について」（平成25年6月）

（<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/pdf/20130620.pdf>）

〈2015年2月4日アクセス〉。

一般社団法人日本フードサービス協会・公益財団法人食の安全・安心財団  
平成25年外食産業市場規模推計について

（<http://anan-zaidan.or.jp/data/2014-1-1.pdf>）

〈2015年2月4日アクセス〉。

フードビジネス総合研究所

（<http://www.fb-soken.com/>）

〈2015年2月4日アクセス〉。

独立行政法人労働政策研究・研修機構

（<http://www.jil.go.jp/institute/siryō/2012/102.htm>）

〈2015年2月4日アクセス〉。

諸外国における職業教育訓練を担う教員・指導員の養成に関する研究

（<http://d.hatena.ne.jp/t1mannen/20110408/1302216290>）

〈2015年2月4日アクセス〉。

堀内達夫、佐々木英一、伊藤一雄、佐藤史人編（2013）『日本と世界の職業教育』法律文化社。





## 〈資 料〉

### カリキュラム

特定活動 受け入れ期間：2年間

場所：(例) 菊乃井（京都市東山区下河原通八坂鳥居前下る下河原町459番地）

京都市東山区下河原通

八坂鳥居前下る下河原町459

株式会社 菊 の 井

代表取締役 村 田 吉 弘





## 初 年 度

			基本知識の習得／現場での実習	食 材	テーマ	
春	4月	卯月	水物	桜鱒、若狭ぐじ、桜、蕨、鯛白子、この子、蛍烏賊、こごみ、落、山独活、木の芽、桜鯛、赤貝、筍、若布、田楽豆腐、桜の葉、木の芽	花見、桜	穀雨
			調理現場の衛生、基本知識、環境の整え方			
	5月	皐月	水物	鯛、粽、初鰹、うすい豆、新キャベツ、新茶	端午の節句	小満
			調理現場の衛生、基本知識、環境の整え方			
夏	6月	水無月	御飯・香の物	新玉葱、青梅、鮎、穴子、鴨、ずいき、新生姜	梅雨	夏至
			調理用具類の名称、用途、取扱方法、手入れ・保管方法			
	7月	文月	御飯・香の物	枝豆、トマト、南瓜、新牛蒡、千両茄子、冬瓜、新蓮根、雲丹、縞鰻、車海老、鱧、鱈、雲丹	祇園祭	大暑
	8月	葉月	止椀	鱧（身、子、肝、鰾）、万願寺唐辛子、無花果、茄子、鮑、	水、雫、海	処暑
			器の種類（陶・磁・漆・ガラス）、名称、作成手法、用途、取扱方法、手入れ・保管方法			
秋	9月	長月	強肴・冷し鉢	木の実、茸、雲子、つばす、子持ち鮎、海鼠子	月見	秋分
			器の種類（陶・磁・漆・ガラス）、名称、作成手法、用途、取扱方法、手入れ・保管方法			
	10月	神無月	強肴・冷し鉢	小蕪、栗、銀杏、鮎、椎茸、むかご、松茸	名残り（茶の湯）	霜降
	11月	霜月	酢肴・中猪口	松茸、若狭ぐじ、鯖、栗、鴨、柿、根菜、伊勢海老、聖護院蕪、雲子	口切り（茶の湯） 玄猪	小雪
			調理法別の食材の切り方とその名称、使用用具の知識、食材の切り出し			
冬	12月	師走	酢肴・中猪口	海老芋、九条葱、海鼠腸、伊勢海老、ぐじ、聖護院蕪、百合根、松葉蟹	大晦日、雪	冬至
			惣菜の基本、食材の選別方法、下処理方法、切り出し・仕込みの知識、盛り付け			
	1月	睦月	先付	ごまめ、子持ち昆布、黒豆、慈姑赤飯、魴鰹、金柑、鼈、ふかひれ、百合根	正月	大寒
	2月	如月	先付	聖護院蕪、魴鰹、海鼠腸、鮪、落のとう	節分梅花祭	雨水
			まかない用買い出し、仕入れた食材の切り出し（用途に応じたきり方）、仕込み、まかないの作成			
春	3月	弥生	焼物	梅、雲丹、穴子、若狭ぐじ、土筆、鯛白子、ほうれん草、蛤	雛祭	春分
		まかない用買い出し、仕入れた食材の切り出し（用途に応じたきり方）、仕込み、まかないの作成				

## 2 年 度

			基本知識の習得／現場での実習	食 材	テーマ	季節
春	4月	卯月	焼物 惣菜の基本、食材の選別方法、下処理方法、切り出し・仕込みの知識、盛り付け	桜鱒、若狭ぐじ、桜、蕨、鯛白、子、この子、蛍烏賊、こごみ、露、山独活、木の芽、桜鯛、赤貝、筍、若布、田楽豆腐、桜の葉、木の芽	花見、桜	穀雨
	5月	皇月	焼物 惣菜の基本、食材の選別方法、下処理方法、切り出し・仕込みの知識、盛り付け	鯛、粽、初鰹、うすい豆、新キャベツ、新茶	端午の節句	小満
夏	6月	水無月	向付 テーブル・部屋のコーディネート、装飾使用材料の処理法、雰囲気作りお花と花器の知識	新玉葱、青梅、鮎、穴子、鴨、ずいき、新生姜	梅雨	夏至
	7月	文月	向付 テーブル・部屋のコーディネート、装飾使用材料の処理法、雰囲気作りお花と花器の知識	枝豆、トマト、南瓜、新牛蒡、千両茄子、冬瓜、新蓮根、雲丹、縞鯨、車海老、鱧、鱈、雲丹	祇園祭	大暑
	8月	葉月	八寸 季節別のあしらい(添え物)、あしらいの切り出し・加工、季節感の出し方	鱧(身、子、肝、鰾)、万願寺、唐辛子、無花果、茄子、鮑、	水、雫、海	処暑
秋	9月	長月	八寸 季節別のあしらい(添え物)、あしらいの切り出し・加工、季節感の出し方	木の実、茸、雲子、つばす、子持ち鮎、海鼠子	月見	秋分
	10月	神無月	蓋物・煮方 調理場実務の知識(懐石料理(仕込み～サブ)、惣菜(仕込み・商品化・納入)、まかない)	小燕、栗、銀杏、鰯、椎茸、むかご、松茸	名残り(茶の湯)	霜降
	11月	霜月	蓋物・煮方 季節、行事に応じた料理と器、敷き膳等のテーブルセッティングと部屋の調和の取り方	松茸、若狭ぐじ、鯖、栗、鴨、柿、根菜、伊勢海老、聖護院、蕨、雲子	口切り(茶の湯) 玄猪	小雪
冬	12月	師走	蓋物・煮方 季節、行事に応じた料理と器、敷き膳等のテーブルセッティングと部屋の調和の取り方	海老芋、九条葱、海鼠腸、伊勢海老、ぐじ、聖護院蕨、百合根、松葉蟹	大晦日、雪	冬至
	1月	睦月	懐石の献立の立て方・組み合わせ 献立、季節と時代に応じた盛付、技法と名称、使用用具と使用方法、盛り付けのデザイン	ごまめ、子持ち昆布、黒豆、慈姑赤飯、魴鰹、金柑、鱈、ふかひれ、百合根	正月	大寒
	2月	如月	懐石の献立の立て方・組み合わせ 献立、季節と時代に応じた盛付、技法と名称、使用用具と使用方法、盛り付けのデザイン	聖護院蕨、魴鰹、海鼠腸、鮪、露のとう	節分梅花祭	雨水
春	3月	弥生	懐石の献立の立て方・組み合わせ 献立、季節と時代に応じた盛付、技法と名称、使用用具と使用方法、盛り付けのデザイン	梅、雲丹、穴子、若狭ぐじ、土筆、鯛白子、ほうれん草、蛤	雛祭	春分

## カリキュラムについて

申請人は、当料亭・調理場において、日本料理、懐石料理等の構成とその知識を、上記「基本知識の習得」にて学び、これと平行して各月毎に実務に係る研究実習を行う。

また、申請人は上記のような研究を行うと共に、研究の成果を発表する場として、毎月設定されるテーマを基に、毎日当料亭で使用する食材を用いて調理をし、ここで作成された料理は、まかないとして当料亭職人が食し、品評を受ける。

調理場の衛生：調理場の衛生保全のための基本知識、実務

調理用具：基本知識（名称、用途、取り扱い方法）、手入れ方法、保管場所

器：基本知識（種類（陶・磁・漆・ガラス）、名称、作成手法、用途、取扱方法）、成立の時代背景、情報収集

食 材：基本知識（選別、下処理、保存）、実務（切り出し、下処理）

仕 入 れ：基本知識（時期、目利き・選別方法）、実務

盛り付け：基本知識（技法と名称）、献立・季節と時代背景をふまえた盛り付けを考えデザインの考案、あしらいの基本知識、実務（あしらいの切り出し、盛り付け）

テーブルコーディネート：箸置き、品書き、手ぬぐいの使い方

空間コーディネート：インテリア、室内小物、生け花等の知識

トータルコーディネート：料理、器、テーブル、空間を総合的にデザインする

惣 菜：基本知識、実務（食材の選別～盛り付け）、商品化～納入の知識

まかない：仕入れから作成までの実務

上記に加え、年間スケジュール（別紙1 その1、その2）及び時間割表（別紙2 その1～その3）により活動を行う。

春カリキュラム		春カリキュラム	
月	日	月	日
4	1	日	OFF
	2	月	
	3	火	OFF
	4	水	
	5	木	
	6	金	
	7	土	
	8	日	OFF
	9	月	
	10	火	
	11	水	OFF
	12	木	
	13	金	
	14	土	
	15	日	OFF
	16	月	
	17	火	
	18	水	
	19	木	
	20	金	
	21	土	
	22	日	OFF
	23	月	
	24	火	
	25	水	
	26	木	
	27	金	
	28	土	
	29	日	OFF
	30	月	献立ミーティング

春カリキュラム		春カリキュラム	
月	日	月	日
5	1	火	
	2	水	
	3	木	OFF
	4	金	
	5	土	
	6	日	OFF
	7	月	
	8	火	
	9	水	
	10	木	
	11	金	
	12	土	
	13	日	OFF
	14	月	
	15	火	
	16	水	OFF
	17	木	
	18	金	
	19	土	
	20	日	OFF
	21	月	
	22	火	
	23	水	
	24	木	
	25	金	
	26	土	
	27	日	OFF
	28	月	
	29	火	
	30	水	献立ミーティング
	31	木	

夏カリキュラム		夏カリキュラム	
月	日	月	日
6	1	金	
	2	土	
	3	日	OFF
	4	月	
	5	火	
	6	水	OFF
	7	木	
	8	金	
	9	土	
	10	日	OFF
	11	月	
	12	火	
	13	水	
	14	木	
	15	金	
	16	土	
	17	日	OFF
	18	月	
	19	火	
	20	水	OFF
	21	木	
	22	金	
	23	土	
	24	日	OFF
	25	月	
	26	火	
	27	水	
	28	木	
	29	金	
	30	土	献立ミーティング

夏カリキュラム		夏カリキュラム	
月	日	月	日
7	1	日	OFF
	2	月	
	3	火	
	4	水	
	5	木	
	6	金	
	7	土	
	8	日	OFF
	9	月	
	10	火	
	11	水	OFF
	12	木	
	13	金	
	14	土	
	15	日	OFF
	16	月	
	17	火	
	18	水	
	19	木	
	20	金	
	21	土	
	22	日	OFF
	23	月	
	24	火	
	25	水	
	26	木	
	27	金	
	28	土	
	29	日	OFF
	30	月	献立ミーティング
	31	火	

夏カリキュラム		夏カリキュラム	
月	日	月	日
8	1	水	
	2	木	
	3	金	
	4	土	
	5	日	OFF
	6	月	
	7	火	
	8	水	OFF
	9	木	
	10	金	
	11	土	
	12	日	OFF
	13	月	
	14	火	
	15	水	
	16	木	
	17	金	
	18	土	
	19	日	OFF
	20	月	店舗休業予定日
	21	火	
	22	水	OFF
	23	木	
	24	金	
	25	土	
	26	日	OFF
	27	月	
	28	火	
	29	水	
	30	木	
	31	金	献立ミーティング

秋カリキュラム		秋カリキュラム	
月	日	月	日
9	1	土	
	2	日	OFF
	3	月	
	4	火	
	5	水	OFF
	6	木	
	7	金	
	8	土	
	9	日	OFF
	10	月	
	11	火	
	12	水	
	13	木	
	14	金	
	15	土	
	16	日	OFF
	17	月	
	18	火	
	19	水	
	20	木	
	21	金	
	22	土	
	23	日	OFF
	24	月	
	25	火	
	26	水	
	27	木	
	28	金	
	29	土	
	30	日	OFF

秋カリキュラム	
月	日
10	1 月
	2 火
	3 水
	4 木
	5 金
	6 土
	7 日
	8 月
	9 火
	10 水
	11 木
	12 金
	13 土
	14 日
	15 月
	16 火
	17 水
	18 木
	19 金
	20 土
	21 日
	22 月
	23 火
	24 水
	25 木
	26 金
	27 土
	28 日
	29 月
	30 火
	31 水

秋カリキュラム	
月	日
11	1 木
	2 金
	3 土
	4 日
	5 月
	6 火
	7 水
	8 木
	9 金
	10 土
	11 日
	12 月
	13 火
	14 水
	15 木
	16 金
	17 土
	18 日
	19 月
	20 火
	21 水
	22 木
	23 金
	24 土
	25 日
	26 月
	27 火
	28 水
	29 木
	30 金
	31 土

冬カリキュラム	
月	日
12	1 土
	2 日
	3 月
	4 火
	5 水
	6 木
	7 金
	8 土
	9 日
	10 月
	11 火
	12 水
	13 木
	14 金
	15 土
	16 日
	17 月
	18 火
	19 水
	20 木
	21 金
	22 土
	23 日
	24 月
	25 火
	26 水
	27 木
	28 金
	29 土
	30 日
	31 月

冬カリキュラム	
月	日
1	1 火
	2 水
	3 木
	4 金
	5 土
	6 日
	7 月
	8 火
	9 水
	10 木
	11 金
	12 土
	13 日
	14 月
	15 火
	16 水
	17 木
	18 金
	19 土
	20 日
	21 月
	22 火
	23 水
	24 木
	25 金
	26 土
	27 日
	28 月
	29 火
	30 水
	31 木

冬カリキュラム	
月	日
2	1 金
	2 土
	3 日
	4 月
	5 火
	6 水
	7 木
	8 金
	9 土
	10 日
	11 月
	12 火
	13 水
	14 木
	15 金
	16 土
	17 日
	18 月
	19 火
	20 水
	21 木
	22 金
	23 土
	24 日
	25 月
	26 火
	27 水
	28 木

春カリキュラム	
月	日
3	1 金
	2 土
	3 日
	4 月
	5 火
	6 水
	7 木
	8 金
	9 土
	10 日
	11 月
	12 火
	13 水
	14 木
	15 金
	16 土
	17 日
	18 月
	19 火
	20 水
	21 木
	22 金
	23 土
	24 日
	25 月
	26 火
	27 水
	28 木
	29 金
	30 土



別紙2 その1

月～水	通常業務	活動内容
6:00		
7:00	仕入れ	仕入れ： 基本知識(時期、目利き・選別方法)、実務
8:00	食事・休憩	食事・休憩
9:00	営業準備	自習(予習・復習) 1日のプラン確認 等
10:00	仕込み	
11:00	惣菜準備、魚下処理、 出汁とり、懐石準備、 瓶詰類仕込み(木～土のみ) 等  座敷の花生け	仕込み  魚下処理、出汁とり、切り出し 等
12:00		
13:00	昼営業	料理作成・レシピ作成  ※ 仕込みで切り出した食材等を使用し、季節、テーマに 合った料理を作成する。作品は従業員のまかないとする。
14:00		
15:00	食事・休憩	食事・休憩
16:00		作品の評価
17:00	営業準備	
18:00	夜営業	基礎知識の習得 及び 現場での実習 (内容については年間カリキュラム参照)
19:00	翌日分惣菜仕込み 盛り付け 翌日懐石分の仕込み 下処理	
20:00		研究レポート作成
21:00		自習(予習・復習)等
22:00	後片付	

別紙2 その2

日	通常業務	活動内容
6:00		
	仕入れ	
7:00		
8:00	食事・休憩	
9:00		
	営業準備	
10:00	仕込み	
	惣菜準備、魚下処理、 出汁とり、懐石準備、 瓶詰類仕込み(木～土のみ) 等	
11:00	座敷の花生け	
12:00		
13:00	昼営業	
14:00		OFF
15:00		自習等
16:00	食事・休憩	
17:00		
18:00	夜営業	
19:00	翌日分惣菜仕込み 盛り付け 翌日懐石分の仕込み 下処理	
20:00		
21:00	後片付、器整理、大掃除	
22:00		

## 今年度の事業を振り返って

### 事業の取組み成果

昨年度に引き続き、本年度の「グローバル人材養成に向けてのリカレントなモジュール学習プロジェクト」においては、二つの分科会に分かれて分野別の検討を行った。ひとつは、グローバル化していくビジネス社会において、どの分野においても不可欠とされるビジネス・経営分野からの検討であり、もうひとつは、食と栄養・調理分野におけるグローバルな人材養成の検討である。両分野は一見無関係に思われるが、食と栄養・調理分野は、単に調理する、食事を提供する料理人としてのスキルの他に、将来的にレストラン・料理店・ホテル等を経営するビジネス・経営の視点が必要不可欠である。そこで、本事業には、特定の分野食と調理・栄養と分野横断的なビジネス・経営分野の双方からモジュール学習を検討した。

まず、ビジネス・経営分野においては、具体的なカリキュラム、モジュール学習を検討するにあたって、ビジネス・経営の範囲を特定について検討した。先述の通り、分野横断的であるため広範囲にわたり、特定することが難しい点を考慮して検討した。その結果、中核的専門人材養成を検討するにあたって、以下の3分野を特定することとした。ひとつめは、事務一般分野、次に会計分野、そして情報(IT)分野とした。1990年以前であれば、簿記・会計を担う中核的な専門人材は、特に中小企業を中心に会社経営において重要な役割を担っていた。しかし、現在においてはITの普及により多くの部分を情報技術で賄うことも可能であり、事務一般、会計、情報は、総合的に検討することが重要であることを認識した。また、従来それらの人材養成を担っていたビジネス系短期大学、専門学校における教育は、社会構造の変化と大学進学率の上昇によって、大きな岐路を迎えている。そこで、今年度は、短期大学、専門学校双方の教育機関の立場から事務・会計・情報における人材ニーズとカリキュラムの検討をした。また、今後、量的なニーズ調査と実証講座開催を視野に、今年度は鹿児島をモデルケースにシンポジウムを産官学協同で実施した。今後は、産業界と積極的な対話を重ねつつ、九州版中核的専門人材養成のビジネス・経営分野のモデルカリキュラムを実証していきたい。

食と調理・栄養分野においては、今年度が本格的なプロジェクトの始動であった。これまで食と調理・栄養分野は、調理師免許、栄養士免許等国家資格を付与する分野ということもある。免許取得を目標とした国の基準に沿ったカリキュラムを中心に教育を実施していた経緯がある。また、実社会との結びつきが強い反面、卒業後の教育が中心であったことから、リカレント、学び直しという発想はこれまでなかったという一面があるが、これからのグローバル社会において、食、特に日本食が世界標準になっていくためには、また変化の激しい食・料理の分野においては、リカレント教育が必要となっていくことが考えられる。今年度は、調理分野で先進的な教育機関の訪問調査を実施しつつ、モジュール学習の検討を行った。結果として、「どんぶりモジュール」を実証講座の企画案を作成した。どんぶりは、海外では日本食として定着している人気のメニューであると同時に、調理師になるために必要となる日本料理のすべての工程が凝縮しており実証講座として十分意義があると考えた。

今後、日本がグローバル化していく中で、これまでの教育体系を見直し、産業界との対話を持ちながら産官学協同で人材養成していくことが一層重要である。次年度に向けて今年度までの検討結果を活用してさらなる検討が求められる。

(編集担当・事務局：酒井佳世)

平成 26 年度 文部科学省委託事業

成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進事業  
成果報告書 Vol.10

**グローバル人材に向けてのリカレントな  
モジュール型学習プロジェクト**

国立大学法人 九州大学（事業責任者 吉本 圭一）

---

発行年月日 2015 年 2 月 25 日

発行・編集 吉本 圭一

〒812-8581 福岡市東区箱崎 6-19-1

九州大学大学院人間環境学研究院教育学部門

電話・FAX 092-642-4165

印刷・製本 城島印刷株式会社

〒810-0012 福岡市中央区白金 2-9-6

電話 092-531-7102 FAX 092-524-4411

---