

食の6次産業化プロデューサー育成に取り組む教育機関⑥

実践型の育成プログラムで地域の課題に取り組む

学校法人 三幸学園（辻学園調理・製菓専門学校／辻学園栄養専門学校）

1. 一流の調理師・栄養士を養成する専門学校

はじめに

学校法人三幸学園（以下「三幸学園」）は、医療福祉やスポーツ、美容、保育、ブライダル、調理などの専門教育を行い、全国10都市で専門学校、大学、高等学校の運営をしている。「技術と心の調和」を教育理念とし、優れた技術だけでなく、マナーや礼儀、思いやりの心を併せ持つ人材の育成に取り組んでおり、多くの優れた人材を輩出し、様々な業界の企業から高い信頼と評価を受けている。

三幸学園は2014年8月に、「食の6次産業化プロデューサー（以下「食Pro.」）」育成プログラムの認証を取得した。現在は運営校の1つである、辻学園調理・製菓専門学校／辻学園栄養専門学校（以下「辻学園」）でプログラムを実施している。同校は大阪府大阪市にあり、調理師、栄養士、パティシエを養成する専門学校である。



辻学園の外観

辻学園の食Pro. 育成プログラムでは、㈱生産者直売のれん会※（以下「のれん会」）と連携し、クライアントである地域の自治体や中小企業が抱える食の問題を課題として取り上げている。受講生が自ら企画した商品が実際に商品化され、販売されるなど、実践型のプログラムが最大の特徴だ。

そこで食Pro. 育成プログラムの実施場所である辻学園に赴き、食Pro. プログラム認証までの経緯やのれん会との連携構築、商品開発から販売までの流れ、今後の取組み等について伺った。

2. 食Pro.認証に至る経緯について

実践型育成プログラムの誕生

三幸学園では、人材育成のほか、育成した人材が活躍できる場として保育施設、介護施設の運営を行っている。これは、三幸学園の掲げる「社会に必要とされる人材を育てる」という理念が背景にある。現在、医療や介護福祉、保育の現場で、社会問題となっている人材不足の解決に取り組んでいる。さらに今後、農業分野や地域の活性化を図るため「食を通じて、地域活性化に貢献できる人材の育成」を経営戦略の1つに取り入れた。そこで、本格的な食の教育現場をもつ辻学園で実施することになった。

新たにカリキュラムを導入するにあたり、のれん会の森氏（商品企画室 室長）からの「食Pro. を取得できる実践型の講座を作りましょう。」という提案が、食Pro. 育成プログラムの認証のきっかけだったという。森氏は、この食Pro. 育成プログラムのカリキュラム作成と講師を務めている。実践型の講座の提案について「のれん会では石巻の復興支援や商品販売といった学生向けのインターンシップや新入社員研修などを実施したノウハウがありました。また、のれん会の会員である中小企業や地域の団体からビジネスの課題をいただき、生徒達に取り組んでもらおうと考えました。」と語ってくれた。



のれん会（商品企画室 室長）:森 譲氏

※㈱生産者直売のれん会
のれん会は食品製造業支援業として、全国の中小食品生産者を支援し、地域活性化を目指している。駅構内での出張販売など新たな食品流通ビジネスを展開しており、代表的な商品として広島県「八天堂」の「冷やして食べるクリームパン」や東京都白金の「禅ドーナツ」などがある。

3.これまでの食Pro.プログラムの取り組みについて

食Pro.では、6次産業化分野を担う人材の育成を目的とし、現在レベル1～レベル4までの4段階で6次産業化に関する「知識」と「実践的スキル」を評価している。レベル4では、当該領域で活躍するプロフェッショナルといった段階であるが、それより下位に位置するレベル1～3では、認証されている農業高校や専門学校、大学、地方自治体、民間企業などで実施されている育成プログラムを通じて知識を学ぶ必要がある。

辻学園では、栄養士学科（2年制）上級調理師科（2年制）調理師科（1年制）製菓マイスター科（2年制）製菓パティシエ科（1年制）と全5学科がある。

食Pro. 育成プログラムは学年や学科に関係なく、熱意がある学生は誰でも、レベル2の支援スタッフコースまで受講する事ができる。

受講希望者に志望動機や意気込みを聞いたうえで、受講生の選抜を行った。初年度の受講生は38名。食Pro.プログラムを担当している加藤先生によると、「ビジネスが絡んでくるので、講義を受講しただけで、食Pro.認定がとれると、生半可な気持ちで来られると困りますからね。」と、語ってくれた。



食Pro.プログラム担当：加藤 大輔先生

優れた企画は商品化！

辻学園の育成プログラムは実践から始まり、後半が座学となっている。実践は、企業から与えられた課題解決の検討から始まり、商品開発や試作を重ね、プレゼンテーション審査という流れになっている。学内コンペで勝ち抜いた優秀なチームのアイデアが正式に商品化され、販売に至る。第1回目に行われた、宮城県石巻市にある(株)木の屋石巻水産から「若者需要を喚起する缶詰を開発して復興支援に寄与せよ！」というテーマで、さんまを使った缶詰の商品開発の課題に取り組んだ。全8チー

ムの中から、豆乳を使用したさんま缶が正式に商品として販売される事となった。

「さんま坦々缶～豆乳仕立て～」の企画チームとして携わった、藤原桜子さん（栄養士学科2年生）に開発から販売までのエピソードを伺った。



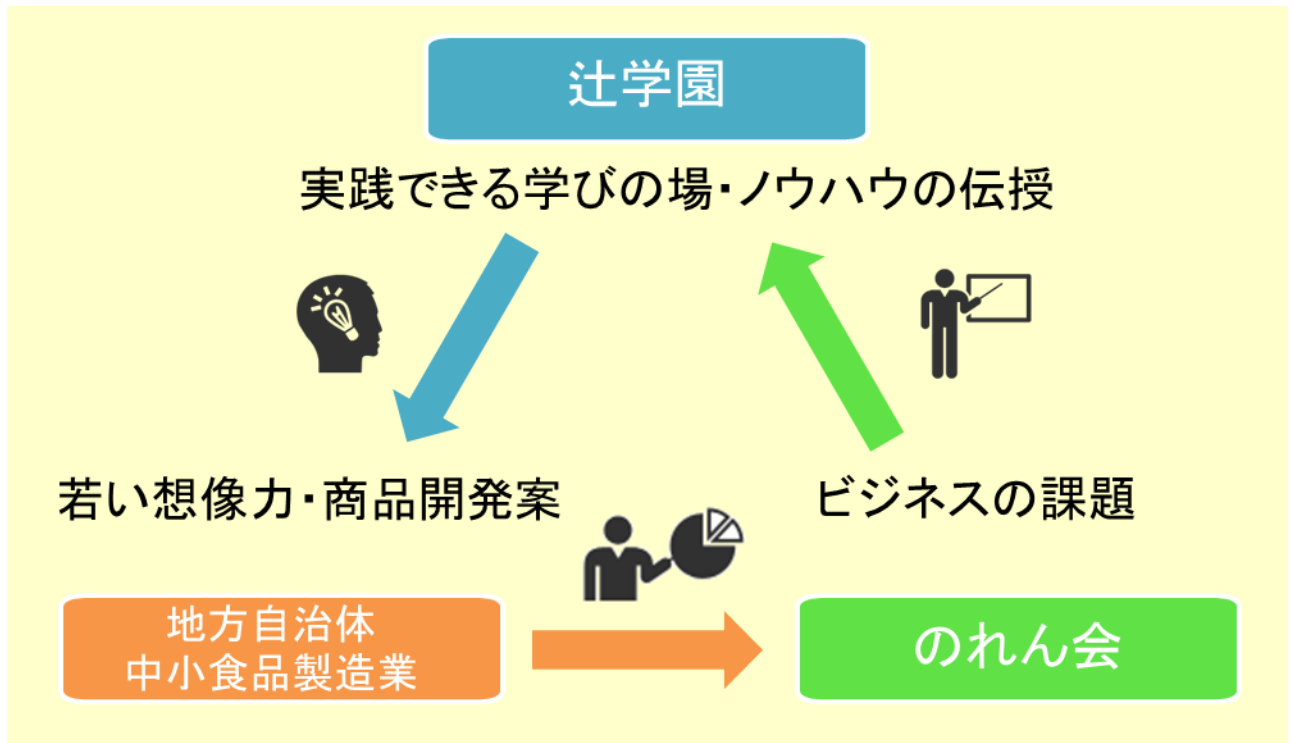
藤原桜子さん（栄養士学科2年生）

「缶詰にあまり良いイメージが無く、自身でも購入する事が無かったので、アイデアを絞り出すのが大変でした。他のチームと重ならない商品をつくりたいと思い、様々なリサーチを行いました。チームに栄養士学科の学生が数人いたので、健康をコンセプトに栄養を重視した商品開発を進めました。豆乳は栄養価も高く女性から人気のある食材だったのでアイデアは良かったのですが、さんま独特の臭みを取るのが難しく試作は失敗の連続でした。商品になった、さんま坦々缶～豆乳仕立て～はコンペ当日に完成したんですよ。」と、商品開発ではかなりの苦労があったようだ。その後、彼女たちは工場のある宮城県遠田郡美里町で行われた催事販売会で、自ら開発した商品を試食販売した。売れ行きは好調で「地元の方々が美味しいと、1度にたくさんの数量を購入してくれて、とても嬉しくなりました。」と語ってくれた。



商品化された「さんま坦々缶～豆乳仕立て～」(辻学園提供)

食の6次産業化プロデューサー 育成プログラム（辻学園モデル）



挫折やハードルを乗り越えて

このように、1回の課題で商品の企画から販売まで携わることが出来るチームもあれば、惜しくも選ばれずに、涙を吞んだチームもある。コンペの成績が悪くても、人間関係の難しさ（ビジネスの中では、人を選んで仕事が出来ない事）を経験してもらう目論みから、チーム再編は行わず、全4回の課題を同じチームメイトでこなした。

他チームで活動していた、高木志保梨さん（栄養士学科2年生）、千田涼輔くん（上級調理師科1年生）は「挫折や経験が次の課題への意欲につながった。」と口をそろえている。



千田涼輔くん（上級調理師科1年生）

高木さんは「ただ、良い物や美味しい物を作っただけでは売れないし、頑張ったとしても必ず良い結果というわけではありません。ビジネスや社会の厳しさを学ぶ機会になりました。」と振り返る。高木さんのチームは、最後の課題で優勝し、バンコクJAPAN EXPO出展とタイ行きのチケットを手にした。「審査会（コンペ）というリミットの中で、課題に応える（美味しい物、良い物を作る）のは、大変でした。初めての審査会は緊張して、喉がカラカラになったのをよく覚えています。回を重ねるうちに、プレゼンテーションする事にも慣れてきました。だんだん主体性も出てきて、最後のバンコクJAPAN EXPO出展の課題は、なんととしてでも勝ち取ろうと強い気持ちで臨みました。」と、エピソードから彼女の成長を感じ



高木志保梨さん（栄養士学科2年生）

ることが出来た。

調理師を目指す千田さんは、食Pro. 育成プログラム受講のメリットについて「これまで、他学科との合同で行う授業は無かったので、色々な知識を用いてアイデアを考えるのは調理技術以外の勉強に繋がりました。ただ、みんなで時間を合わせるのが難しかったので、コンペ前には、居残りをして試作を作り続ける事もありました。ぜひ来年も参加したいですね。」と話してくれた。

4. 育成プログラムの実施後の反響について

生徒の成長を見守ってきた加藤先生は「以前に比べ、圧倒的に受講生の主体性や創造性が高まりましたね。課題を重ねるごとに、プレゼンテーションがうまくなっていたり、資料を集めて勉強したりと、成長している姿が目に見えて感じられました。」と笑顔で話してくれた。また、これまで他学科合同で行う講義が無かったため、他学科生との交流や共同学習できた事が刺激になり、生徒からも好評だったという。「今後は食Pro. 育成プログラムを学科間の共通講座として、確立したいと考えている。」とのことだった。

一方クライアントからの反応も良好で、既に来年度の依頼もきているという。「若い学生さんが、自社の商品を一生懸命考えてくれるのが嬉しいようで、新商品として全部採用したい！と仰ってくれる方もいますよ。コンペの時は、落選させるほうが大変なんです。」と、のれん会の森氏も手応えを感じているようだ。

ただ、実践型の育成プログラムにはいくつか問題点もあった。課題はこなせたものの、商品化されるまでに時間がかかってしまい、2年生の卒業時までには商品が完成しなかったのだ。今後はクライアントや課題数を調整しながらカリキュラムを組み立てていくそうだ。

5. 来年度以降の展望について

三幸学園のねらい

「まずは来年度も引き続き、辻学園で食Pro. プログラムを実施し、浸透させていこうと考えています。ゆくゆくは三幸学園の持つネットワークで全国に食Pro. 育成プログラムを普及させていきたいですね。学ぶ意欲がある人へ教育の場を届けるのが、我々のミッションだと思っています。」と三幸学園の西條氏（事業開発室 室長）は語る。

また、「食を通じた人材育成と地域活性化」の経営戦略では、三幸学園が地域活性化の主体となり、医療や介護福祉、保育と同様に農業、食分野においても地方を中

心に人材が活躍できる場を創ろうという構想もあるようだ。



三幸学園（事業開発室 室長）：西條 康介氏

「6次産業化の成功は生産者の所得増加だけでなく、観光資源の価値を高めたり、新たな雇用を創出します。地域によって抱える問題は様々なので、知識や実践的スキルをもった人材を地域で育成していくことが大切だと思っています。その第一歩として、地域密着型の育成プログラムも計画しています。」と今後の構想について教えてくれた。

今回の取材を通して、ビジネスを絡めた実践的な学びが受講生たちに刺激や感動を与え、確実にキャリア・アップにつながっていると感じた。三幸学園が実施する実践型食Pro. 育成プログラムを通して、将来、若い人材が主体的に活躍し、生産者の所得増加や地域活性化に貢献してくれる事を期待したい。



辻学園調理・製菓専門学校／辻学園栄養専門学校 〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満1-3-17
<http://www.sanko.ac.jp/osaka-chori/>

平成27年3月

執筆：一般社団法人食農共創プロデューサーズ 仲間 佳慧