

平成 27 年度文部科学省委託

「成長分野等における中核的専門人材養成等の戦略的推進」事業
グローバルに活躍が期待できる若手日本料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト

「どんぶり調理モジュール」テキスト



平成28年 2 月
京都調理師専門学校
中村調理製菓専門学校

「どんぶり調理モジュール」のプログラム開発にあたって

平成 27 年度文部科学省委託「成長分野等における中核的専門人材養成の戦略的推進」事業として『グローバルに活躍が期待できる若手日本料理人育成プログラム開発・実証プロジェクト』を中村調理製菓専門学校を主管校とする 14 団体で共同して実施しました。このプロジェクトでは今後の若手日本料理人育成のためのいくつかの調査研究項目を対象としましたが、その一環として「どんぶり調理モジュール」のプログラム作成と、その実証講座を中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校で実施しました。

「どんぶり」を取上げた背景としては、従来の調理師養成施設の日本料理実習教育における問題点を昨年度の本プロジェクトの前身の調査研究委員会指摘されたことが挙げられます。そのひとつは、日本の調理教育機関は高級会席料理等の極めて技術レベルの高い料理を教えようという意識が強すぎ、煮る、焼く、ごはんを炊くといった基本的な調理技術が習得できていない卒業生が多いということです。その背景として、毎回の授業習得を確認する技術評価を行わない教育機関が多いことや、行ったとしても曖昧な評価基準であることが多いことなどが指摘されました。

また、高級会席料理を 1～2 年間の在学期間で散漫に教育するため、教育が効果的でないことが多く、到達目標をより明確にするとともに授業期間を集中的にした方がより効果的ではないかという意見が多数ありました。

そこで、本プロジェクトでは切る、炊く、煮る、焼く、揚げる、盛り付けるといった基本的な調理技術が比較的平易なレベルで網羅されたどんぶり調理に着目し、異なる種類のいくつかのどんぶり料理から成るモジュール学習プログラムを作成するにしました。このどんぶり調理は国内でもニーズがありますが、海外においても「どんぶり」料理は、極めて人気があり、このモジュールが完成すれば海外でも有効と判断したこともどんぶりに着目した理由です。

また、このカリキュラムはオーストラリアで職業教育に用いられているトレーニング・パッケージの概念を参考に作成しました。このトレーニング・パッケージは、到達目標を明確にし、学ぶ内容を学習者にわかりやすくした教育システムです。

「どんぶり調理モジュール」のプログラムの開発にあたって、中村調理製菓専門学校及び京都調理師専門学校において各学校で独自で特徴のある授業内容を検討し作成しました。京都調理師専門学校は調理の専門教育をほとんど受けた経験が無い初心者を対象とし、専門教育の初期にモジュール学習を応用することを考慮した初級程度のカリキュラムとしました。これに対し、中村調理製菓専門学校は、基本的な調理技術は既に取得した学習者を対象とし、モジュール学習を今後の学び直し教育等に応用することを考慮した中級程度のカリキュラムを作成しました。

この「どんぶり調理モジュール」を国内外の調理教育機関で活用していただくとともに、これを応用したその他の調理モジュールを開発していただき、日本料理の人材育成教育の教育効果が向上していくことを期待いたします。