

### 第3章 事業内容

#### 第1節 取組の背景（日本料理業界と専門教育機関の現状）

##### 第1項 日本料理の世界的人気

海外における日本食レストランは、2006年2.4万店、2013年5.5万店、2015年8.9万店と近年著しく増加している。<sup>1)</sup>

日本食レストランは約2.4万店(2006年)→約5.5万店(2013年)→約8.9万店(2015年)に増加。

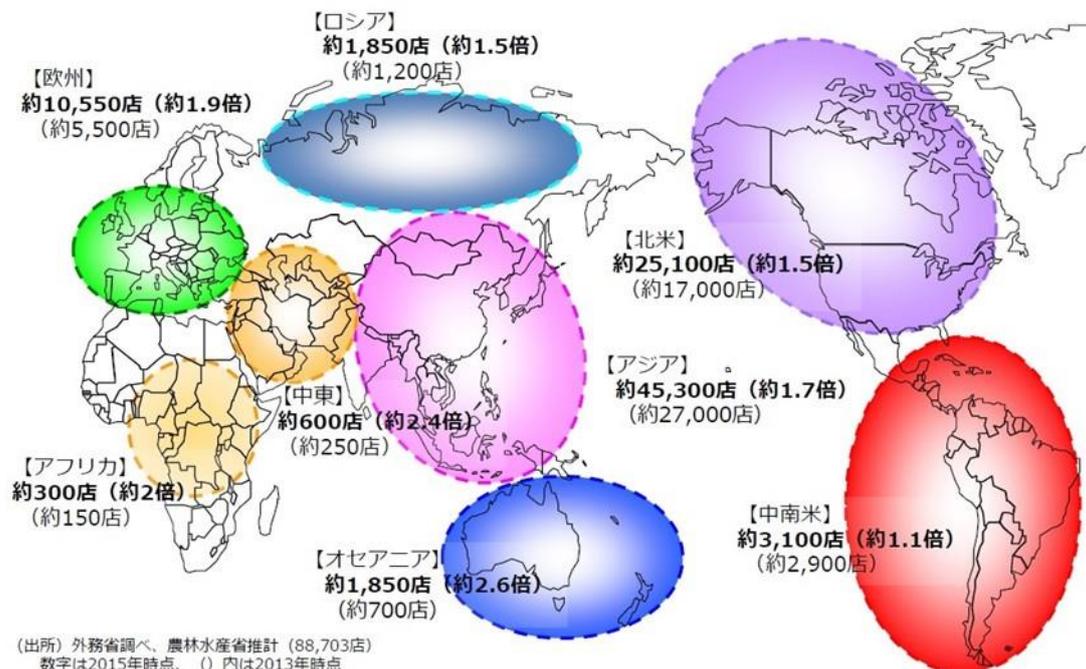


図 海外における日本食レストラン数の推移（農林水産省,2015）

しかしながら、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、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く、海外の外国人が正統的な日本料理を専門的に学ぶことは極めて困難である。

この状況をより発展的に解決するためには以下のような方法が考えられる。

- i) 海外の日本食レストランに日本人調理師を多数派遣する。
- ii) 海外の外国人が正統的な日本料理を専門的に学ぶことを容易にする。
  - ・海外に日本料理教育機関を数多く開校する
  - ・インターネット等を利用した通信教育を利用し、英語等での日本料理教育を実施する。
  - ・日本料理に関する国際的な資格、検定制度を創設し、その教材を整備する。

## 第2項 調理専門教育機関の現状

日本国内での外食産業の売上は 24 兆円であり<sup>2)</sup>、これは製造業で最も出荷額が大きい自動車産業の 52 兆円<sup>3)</sup> の約 1/2 の規模である。

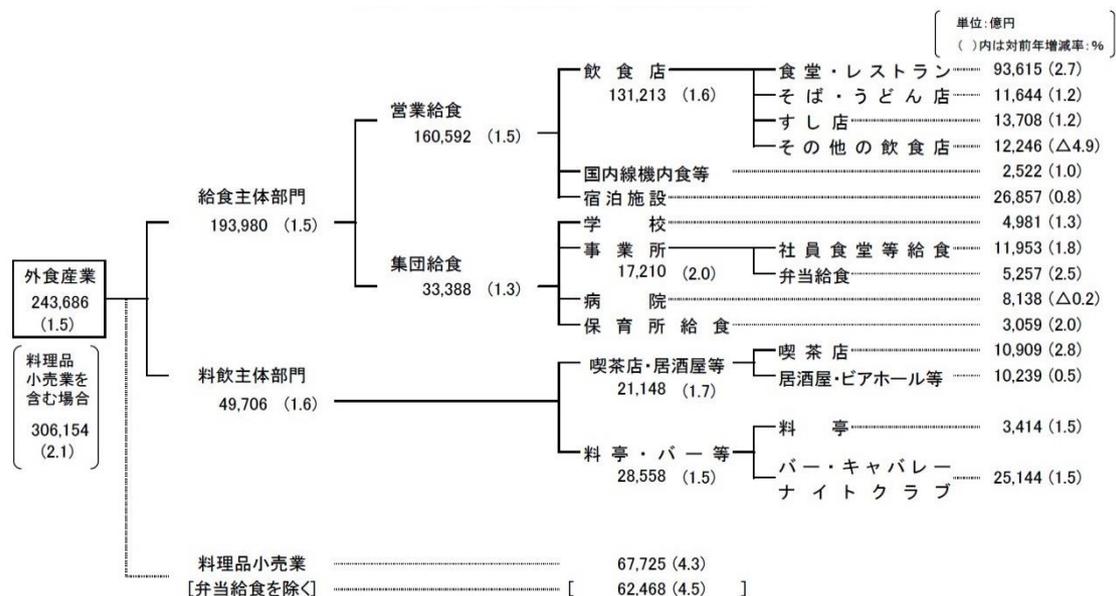


図 平成 26 年外食産業市場規模推計値<sup>2)</sup>

(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,2015)

これに対し、外食産業に対応する専門教育機関には調理師養成施設(専修学校、高等学校、短期大学等)と栄養士及び管理栄養士養成施設(大学、短期大学、専修学校等)がある。

表 わが国の調理師養成施設、栄養士養成施設、管理栄養士養成施設<sup>4) 5)</sup>  
(公益社団法人全国調理師養成施設協会、公益社団法人全国栄養士養成施設協会)

分類	学校種	施設数	摘要
調理師養成施設	専修学校専門課程(専門学校)	128	(公益社団法人全国調理師養成施設協会,2014)
	専修学校高等課程(高等専修学校)	71	
	専修学校一般課程	16	
	各種学校	3	
	短期大学	11	
	大学	1	
	高等学校	107	
	その他	3	
	合計	272	専修学校の課程併修による再掲を含むため各学校種の施設数の和と合計が一致しない。
栄養士養成施設	専修学校専門課程(専門学校)	30	(公益社団法人全国栄養士養成施設協会,2015)
	短期大学	101	
	大学	12	
	合計	143	
管理栄養士養成施設	専修学校専門課程(専門学校)	7	
	大学	130	
	合計	137	

このうち、調理師養成施設卒業生の就職先は飲食店（市場規模 12.8 兆円）、ホテル・旅館等の宿泊施設（同 2.7 兆円）、病院給食、事業所給食等の集団給食（同 3.3 兆円）などが中心である。これらの中で最も市場規模が大きい飲食店の中で売上高上位 10 社を占める外食上場企業は、調理師養成施設からの新卒採用はほとんど行っていない。すなわち、調理師養成施設の就職先の主な対象は外食産業全体のわずかでしかない。

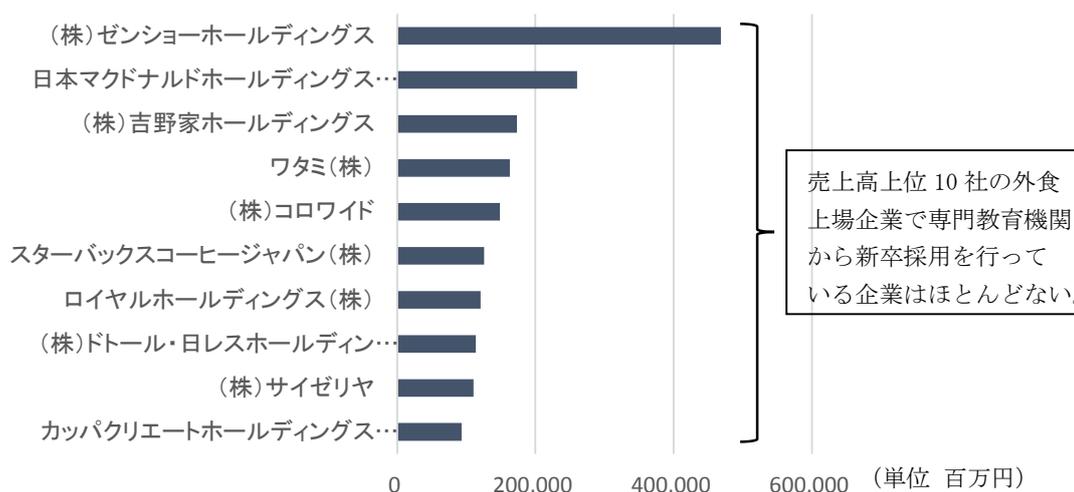


図 2013 年 外食上場企業 売上上位 10 社（フードビジネス総合研究所,2014）<sup>6)</sup>

また、栄養士養成施設及び管理栄養士養成施設卒業生が外食産業に就職する場合のほとんどは集団給食（同 3.3 兆円）であり、これも外食産業全体のわずかでしかない。さらに栄養士及び管理栄養士養成施設では医学及び栄養学、衛生学などの授業科目がカリキュラムの中心となっており、調理実習等の科目は栄養士及び管理栄養士養成施設で 3 単位（実習 90 時間）以上と、調理師養成施設（390 時間以上）と比較しその授業時間は少ない。

更に、調理師養成施設、栄養士養成施設及び管理栄養士養成施設では外食産業の経営関係の授業はほとんど行われてこなかったか、行われたとしても授業時間数はわずかであった。このことは後述のアメリカの調理専門教育機関での経営関係授業の充実と大きな相違がある。また、アメリカの調理専門教育機関では、卒業後に他の教育機関への編入学などが一般的に行われているのに対し、日本ではこれがほとんど行われていないことも特徴である。

専門学校（専修学校専門課程）においては平成 25 年に職業実践専門課程が創設され、調理師養成施設、栄養士養成施設及び管理栄養士養成施設の専門学校でも多くの課程がこの認定を受けている。この課程は専門学校における職業教育の水準の維持向上を図ることを目的としたもので、特に企業等との連携により実践的な職業教育を行うことが求められている。<sup>7)</sup>

現在、中央教育審議会では「実践的な職業教育を行う新たな高等教育機関」が検討されており、この新教育機関は平成 31 年に創設される見込みである。ここでは、以下のような点が重視されることが求められている。<sup>8)</sup>

- i) 理論と実践の架橋による職業教育を充実（真の課題解決能力、創造力を発揮できる人材を養成）
- ii) 産業界等のニーズの適切な反映、産業界等との連携による教育の推進
- iii) 社会人の学び直し等、多様な学習ニーズへの対応
- iv) 高等教育機関としての質保証と国際的な通用性の担保、実践的な職業教育にふさわしい教育条件の整備

既存の調理専門教育機関においてもこの新たな高等教育機関に移行する場合は上記の要件を満たす必要があり、従来の教育内容から大きく発展させる必要がある。

他方、経済産業省は飲食業・宿泊業等のサービス産業の活性化・生産性向上に向け、次代の経営人材・マネジメント人材を育成する専門的・実践的な教育プログラムを産業界と連携して開発する大学への支援する「産学連携サービス経営人材育成事業」を平成27年度からスタートさせた。この事業においてはアメリカの School of Hotel Administration, Cornell University や The Culinary Institute of America などモデルとしている。

この事業に関連し、外食産業における経営専門職を養成する新学部、新学科の創設の動きが既存の大学においても起きている。<sup>9)</sup>

2015年(平成27年)6月24日(水曜日)

# サービス人材 大学で育む

**観光の専門家育成に乗り出す大学が多い**  
専門プログラムを設ける大学と対象分野

地域観光	・弘前大	・東洋大	・四日市大
観光	・山梨大	・愛媛大	・九州工業大
飲食	・四日市大	・立命館大	・愛媛大
医療	・中村学園大	・富岡大	
その他	・小樽商科大		

・千葉商科大 (起業家育成)  
・芝浦工業大 (製造業のサービス部門支援)  
・ハリウッド大学院大 (理容・美容)  
・慶応大 (経営手法の習得)  
・専修大学 (IT(情報技術)活用)

## 経営者養成へ

### 小樽商科 医師対象に病院運営

**立命館 和食の専門家料亭と**

政府は今月末に決める。北海道の地域医療を成長戦略で、サービス産業の活性化や生産性向上を重要課題に位置づけ、人口減少が進む中、労働力の不足を補う必要がある。政府は、19年度にも始める新たな高等専修機関への移行も視野に、成功事例や課題解決の手法を教える専門課程に育てたい考えだ。

政府は、19年度にも始める新たな高等専修機関への移行も視野に、成功事例や課題解決の手法を教える専門課程に育てたい考えだ。

政府は今月末に決める。北海道の地域医療を成長戦略で、サービス産業の活性化や生産性向上を重要課題に位置づけ、人口減少が進む中、労働力の不足を補う必要がある。政府は、19年度にも始める新たな高等専修機関への移行も視野に、成功事例や課題解決の手法を教える専門課程に育てたい考えだ。

資料 既存の大学における外食産業経営要員養成教育の開始（日本経済新聞,2015）<sup>10)</sup>

### 第3項 日本の調理業界における企業内教育の現状

日本の調理業界の技術レベルは世界的に極めて高いと言われる。例えば世界的なレストラン等のガイドブックであるミシュランガイド（2014年度）では、最高ランクの3星を獲得したレストラン数は、日本は36店舗と世界で最も多く、2位のフランスの27店舗を大きく上回っている。

しかしながら、日本の調理専門教育機関（調理師養成施設、栄養士及び管理栄養士養成施設）卒業生の調理技術については調理業界の評価は高いとは言えない。このことは本プロジェクトの調査研究委員会においても調理業界関係者委員から指摘されたことである。

それにもかかわらず日本の調理業界の技術が高い理由としては10年あるいは20年といった長期間にわたる徒弟制度的な企業内教育に負うところが多かったものと考えられる。

ところが、今後の若年労働者人口の減少や、若者が長期にわたる徒弟制度的修業を嫌う傾向が強まっていることや、調理企業側も厳しい経営状況の中では生産性の低い徒弟制度的な長期の企業内教育が困難になってきているという現実がある。

（単位：千人）

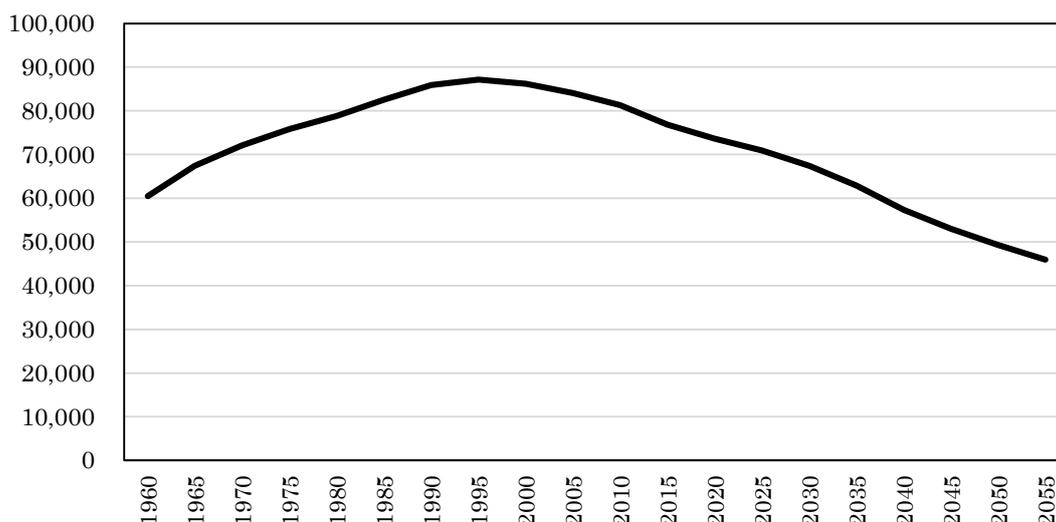


図 わが国の生産年齢（15歳～64歳）人口の推移（総務省,2014）<sup>11)</sup>

### 第4項 今後の調理専門教育の改革の必要性

以上のような現状から、今後も日本の調理業界が世界的にも高い評価を得ていくと同時にわが国においても健全に発展していくためには、既存の調理専門教育機関（調理師養成施設、栄養士及び管理栄養士養成施設）が専門人材育成の成果をより高めていくとともに、「実践的な職業教育を行う新たな高等教育機関」や「産学連携サービス経営人材育成の大学」においても、従来の大学や専門学校等での教育とは異なるレベルの高い専門的な職業教育が求められる。

## 【参考文献】

- 1) 農林水産省.「海外における日本食レストランの数」  
<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/service/pdf/150828-01.pdf>.  
(2016年2月8日参照)
- 2) 一般社団法人日本フードサービス協会.「平成26年外食産業市場規模推計について」.2015-7. <http://anan-zaidan.or.jp/data/2015-1-1.pdf> (2016年2月19日参照)
- 3) 一般社団法人日本自動車工業会.「2013年の主要製造業の製造品出荷額等」.  
[http://www.jama.or.jp/industry/industry/industry\\_3g1.html](http://www.jama.or.jp/industry/industry/industry_3g1.html)(2016年2月19日参照)
- 4) 公益社団法人全国調理師養成施設協会.「平成26年調理師養成施設関係統計」  
[http://www.jatcc.or.jp/statistics#s\\_01](http://www.jatcc.or.jp/statistics#s_01)(2016年2月19日参照)
- 5) 公益社団法人全国栄養士養成施設協会, <http://www.eiyo.or.jp/>  
(2016年2月19日参照)
- 6) フードビジネス総合研究所.「外食上場企業ランキング2013」  
<http://www.fb-soken.com/ranking2013.html>(2016年2月19日参照)
- 7) 文部科学省.「職業実践専門課程の創設について」  
[http://www.mext.go.jp/a\\_menu/shougai/senshuu/1339272.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shougai/senshuu/1339272.htm)  
(2016年2月19日参照)
- 8) 中央教育審議会.“社会・経済の変化に伴う人材需要に即応した質の高い専門人材養成のための新たな高等教育機関の創設について（審議経過報告）《骨子素案》”.  
[http://www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chukyo/chukyo13/gijiroku/\\_icsFiles/afieldfile/2016/01/27/1366363\\_01.pdf](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chukyo/chukyo13/gijiroku/_icsFiles/afieldfile/2016/01/27/1366363_01.pdf) (2016年2月10日参照)
- 9) 経済産業省.「平成27年度「産学連携サービス経営人材育成事業」の公募結果について」<http://www.meti.go.jp/information/publicoffer/saitaku/s150624001.html>  
(2016年2月19日参照)
- 10) 日本経済新聞.「サービス人材 大学で育む」.2015年6月24日
- 11) 総務省.「平成24年版情報通信白書」  
<http://www.soumu.go.jp/johotsusintokei/whitepaper/ja/h24/html/nc112120.html>  
(2016年2月19日参照)