

第6節 調理人材のポートフォリオ及びロードマップについて

第1項 検討の目的等

本節では、本章第2節の国内調理企業等への人材ニーズアンケート調査、第3節のアメリカの調理専門教育機関の訪問調査、第5節の国内調理専門教育機関の教育内容調査を踏まえ、わが国の調理人材のポートフォリオ及びロードマップを検討し、今後のこれらの方向性を考えることとする。

第2項 わが国の調理人材ポートフォリオの変化

わが国の外食産業における料理単価はバブル経済といわれた1990年代初めをピークとして低下をしてきた。最も顕著なマクドナルドのハンバーガーを例にとると1885年から95年まで210円であったものが、2016年現在100円と半額以下となっている。このような価格の低下は単にファストフードチェーンに限らず、一般のレストラン、あるいは高級店、ホテルなど、外食産業全般について同様な傾向にある。

この価格低下を可能にするために、企業は食材の価格を下げることや諸経費の節約等を実施してきたが、最も重視したのは人件費の低減であった。その方法としては、機械化や調理方法の変更などによる省力化などもあったが、最も顕著であったのが正規雇用労働者をパート・アルバイトといった非正規雇用労働者に置き換えることであった。その結果、全産業における非正規雇用労働者の比率が約40%であるのに対し、外食産業においてはその比率は業種によって若干異なるものの全ての業種において70%を超えている。

表 常用雇用者に占める正社員・正職員以外の雇用者の割合

		割合	
全産業（民営、非農林漁業）		39.8%	
外食産業	製造業	23.0%	
	卸売業、小売業	48.9%	
	ハンバーガー店	94.9%	
	フライドチキン店、サンドイッチ専門店、ドーナツ店、今川焼きなど	89.0%	
	喫茶店	83.2%	
	焼肉店	82.3%	
	お好み焼き、焼きそば、たこ焼き店	82.0%	
	食堂、レストラン	81.3%	
	日本料理店	77.8%	
	そば・うどん店	77.7%	
	すし店	77.6%	
	フランス料理店、イタリア料理店、韓国料理店などの各国料理店、料亭など	76.9%	
	中食産業	持ち帰り飲食サービス業	89.8%
		コンビニエンスストア、牛乳小売業、茶類小売業など	84.1%
惣菜屋、駅弁売店など		80.9%	
配達飲食サービス業		78.5%	

（総務省統計局、2009）¹⁾

また、熟練労働者ではない非正規雇用労働者に調理を担当させるためには、さらに調理の機械化を進めるとともに、調理をこれまでの経験と勘によるものから数値化、定量化したものにする必要性も生じてきた。さらに、外食産業にあっても調理や経営分析等へのパソコンの利用やインターネットのさまざまな利用が当然の時代となっている。

しかしながら、多くの調理企業においては、このような経営環境の大きな変化にもかかわらず、専門教育機関を卒業して正規雇用として採用した調理人材に対して、従来の長期間にわたる徒弟制度的な企業内教育のみで人材の養成を図ろうとしている。

さらに、近年は調理企業の階層構造にも大きな変化が生じている。寿司店を例にとると、従来は大衆店、中級店、高級店といった寿司屋が存在し、いずれも個人店が中心であった。これが近年は大衆店のほとんどがチェーン化された回転寿司企業となり、ここでは労働者の多くは非正規雇用労働者であるが、正規雇用労働者においては調理専門職以外に、個々の店舗や地区の店舗を統括する管理職、あるいは全社の食材の購入の担当者、全社の経営担当者、海外店舗担当者などに職務が明確に分かれている。

これに対し、中級店、高級店にあっても競争の激化から従来の調理技術一辺倒から、経営的な素養やIT技術なども求められる時代となっており、この傾向は今後も益々高まっていくものと考えられる。

このような状況にあっては、これまでの調理専門教育とは質的に異なる教育の必要性が本プロジェクトの調査研究委員会で指摘された。

第3項 調理人材キャリアパスの変化

1. 従来の調理業界におけるキャリアパス

従来の調理業界におけるキャリアパスは以下の2つのキャリアパスがあり、いずれも教育機関卒業後は主に企業等でのOJTが中心であった。また、飲食業経営者へは一般大学等において専門教育を受けずに卒業した者になるというものであった。

- i) 調理師養成施設から主に専門調理家になるもの
- ii) 栄養士及び管理栄養士から栄養専門家になるもの

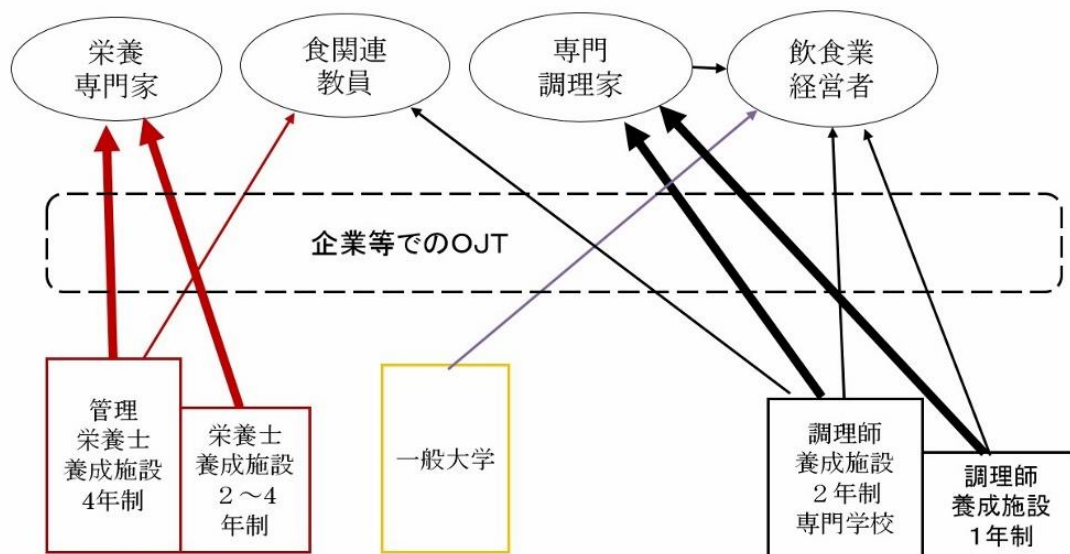


図 従来の調理業界におけるキャリアパス

2. 今後の調理業界におけるキャリアパス

今後は、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なOJTを好まない傾向が強まっていること、また調理企業側も厳しい経営事情などから、教育効率の悪い長期の徒弟制度的OJTが困難になってきている。

一方、既存の大学において、調理業界経営者を養成することを目的とした新しい専門教育を行う動きがある。これらの新しい教育機関では調理師養成施設との教育連携が重要となるとともに、調理師養成施設卒業生の編入学受入れなども課題となる。

更に、学び直しの調理専門教育についても、現状ではほとんど行われていないが、今後はその設置も必要となろう。

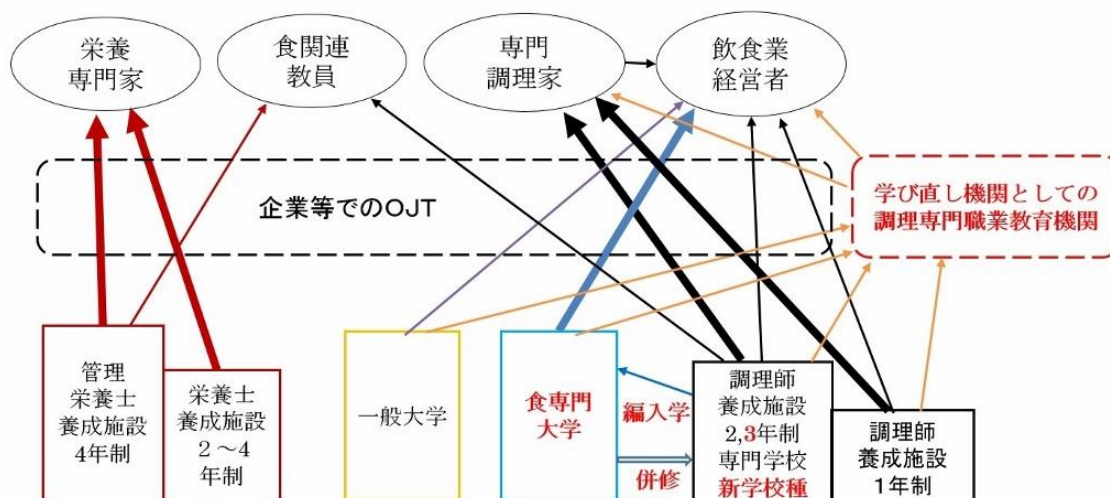


図 今後の調理業界のキャリアパス

第4項 今後の調理師養成教育のカリキュラムについて

これまでの本プロジェクトの調査研究を元に、今後のわが国の専門学校（専修学校専門課程）調理師養成教育のカリキュラムについて検討した。

わが国の専門学校の調理師養成教育は全日制の場合、修業年限1年及び2年のものがある。また、平成28年度からは修業年限3年の課程も開設される見込みである。（辻調理師専門学校,2016）

修業年限1年の場合、カリキュラムのほとんどは厚生労働省の調理師養成施設指導要領の規定科目（授業時間合計960時間）としなければならない。そこで、本プロジェクトでは修業年限2年のカリキュラムについて検討することとする。

ここでは、以下のコンセプトでのカリキュラム編成を行うこととする。

- i) アメリカの調理専門教育機関の学年毎の教育目的が明確に分かれていることを取り入れる。
- ii) 本プロジェクトの調理人材ニーズを満足するカリキュラムとする。
- iii) 調理師1年制課程から調理師2年制課程への編入学、社会人等の学び直しといった多様な教育が容易なものとする。

ここで、i) 及びii) を満足するためには厚生労働省の調理師養成施設指導要領の規定科目（授業時間合計960時間）を1年次に集中することが重要となる。すなわち、1年次は規定科目で調理の基本を学び、その基本の上に2年次の応用科目を配し、ここでは調理人材ニーズで中堅調理員に求められた技術や知識等を学習するものとする。これにより、他の調理師養成施設1年制課程を卒業した者の2年次編入学も容易となる。さらに、現在、中央教育審議会・実践的な職業教育を行う新たな高等教育機関の制度化に関する特別部会で審議されている専門職業大学（仮称）の要件となる可能性があるインターンシップ、真の課題解決力・創造力を養成する演習科目等を入れることも重要であろう。

また、学び直し等の教育が容易となるように、本プロジェクトで作成したどんぶりや、寿司などの特定の専門技術や、高度な調理技術や特定の専門知識、あるいは経営学等をモジュール学習として開講することも重要であろう。

なお、カリキュラム以外に、素直さ、向上心、リーダーシップなどを育成する教育プログラムを各校で準備することも必要である。

	調理技術等	調理知識等	資質の向上等	その他
学び直し等の教育	高度な調理技術 特定の専門技術 (寿司、丼等)	新調理機器に関する知識 特定の専門知識		経営学、会計学
2年次以降の授業 応用的な専門教育	総合的調理実習 新調理機器	新調理機器に関する知識	課題解決力を育成する演習型授業 リーダーシップを育成する教育プログラム	IT(パソコン) 経営学、会計学 外国語(英語)
基礎となる 1年制教育	調理実習 (基本技術)	調理理論、 栄養学、食品学、 食品衛生	素直さ、向上心を 育成するプログラム	
(厚生労働省・調理師養成施設指導要領に準拠するカリキュラム:960時間)				

図 本プロジェクトが提案する今後の調理師養成施設2年制カリキュラム等

【参考文献】

- 1) 総務省統計局. 「従業上の地位別にみる我が国の従業者の状況ー『平成21年経済センサス-基礎調査』の結果から」

http://www.stat.go.jp/data/e-census/topics/topi53_1.htm (2016年2月8日参照)