

日本の調理製菓教育モデルの海外分校展開に関する ケーススタディ

中村, 哲
中村調理製菓専門学校 : 校長

吉本, 圭一
九州大学大学院人間環境学研究院教育社会計画学講座 : 教授

<https://doi.org/10.15017/1929742>

出版情報 : 大学院教育学研究紀要. 20, pp.41-58, 2018-03-26. 九州大学大学院人間環境学研究院教育学
部門
バージョン :
権利関係 :

日本の調理製菓教育モデルの海外分校展開に関するケーススタディ

中 村 哲 吉 本 圭 一

1. はじめに

(1) 課題の設定

本稿は、日本料理にかかる世界的ニーズに応じた、調理製菓分野の専門学校教育の海外分校展開事例を研究の対象とし、現地の分校が、国内の本校で実施されている職業教育の特徴をどのように発展させ、またいかに進出国の制度条件に適應しているのか、日本の調理製菓教育の卓越したモデルとの比較をしながら考察を行うことを目的とする。

著者らは、文部科学省委託事業において「成長分野等における中核的専門人材養成等」にかかる卓越した、また波及効果の大きい教育プログラムの革新に向けて開発的研究に取り組んでいる。その一つの事業として、吉本編（2017）では、食調理、介護、保育などの国家資格系からIT、ビジネス、観光、デザインなど非資格系までの7分野で固有の標準的な職業教育モデルの在り方を研究し、特にその目標を分野別・教育段階別の学修成果のマトリックスとして表現することを試みている。他方で、それらのマトリックスは、分野横断的浸透性を探究することにつながり、そうした諸要素を基礎とすることで、世界的に普及しつつある国家学位資格枠組（National Qualifications Framework: NQF）の日本における導入可能性を先導的に検討することができる（Yoshimoto 2017など参照）。本稿では、上述プロジェクトの対象領域の1つとしての食調理分野において、中村編（2016）でのそうした標準的な職業教育モデルにかかわる業界ニーズ調査の結果を踏まえながら、その方向性をより展開させた卓越した職業教育モデルの有力な方向のひとつとして、日本からの海外分校展開の事例を検討するものである。

(2) 研究の背景

①調理製菓をめぐる人材需給

本研究にかかる社会的背景のひとつとして、対象とする領域である調理製菓分野を担う世界的な需要拡大と人材養成をめぐる課題がある。近年、海外での日本料理の人気は急速に高まっており、海外における日本料理店は、2006年の24,000店、2013年の55,000店、2015年の89,000店、そして2017年の118,000店と、その数は近年急速に伸びている（農林水産省2017）。2013年のユネスコ政府間委員会で、「和食」がユネスコ無形文化遺産として認定されたことも、そうしたブームに拍車をかけている。しかし、内閣府（2005）によれば、これらのレストランの料理長のうち、日本人あるいは外国人で正統的な日本料理の専門教育を受けた者は極めて少なく、その結果「誤解を招くような日本

料理店」が海外に多く存在することが問題であると指摘されている。

中村ほか（2016）でその実態を確認しても、海外から日本の調理分野の専修学校等へ留学してくる者も増加してはいるが、日本語能力や経済的な問題から、その数は海外の日本料理店の増加に対応したものとはなっていない。また、日本の調理教育機関で海外での教育を行っているところは極めて少なく、今後の海外校の増加が望まれるのである。

同様の状況は日本の洋菓子、パンにおいても見られ、2016年の訪日外国人旅行者の買物額1兆4000億円のうち、菓子類が1300億円と全体の9%超となっている（農水省2017）。また、この分野での留學生の増加、海外での教育機関の不足も日本料理の場合と同様である。

②メンバーシップ型労働市場規範の中での専門学校等における職業教育改革の課題

日本の調理製菓教育の中で最も多い教育機関は専門学校（専修学校専門課程）である。調理製菓教育の目的は、多くが調理師あるいは製菓衛生師の免許取得であるが、いずれも厚生労働省の規定によれば、「何がどれだけできるか」ではなく、「何の科目を何時間授業するか」が問われる。

中村ほか（2016）が産業界の期待を調査してみたところ、現状では、新卒者に対して「素直さ」「向上心」「忍耐力」「責任感」などの＜態度＞が求められる反面、＜知識＞、＜技能＞については「基本的専門技術すら求めない」という傾向が強い。従来、専門職業教育を受けてきた専門学校卒業生でも、長期間にわたる徒弟制度的な企業内教育訓練によって、日本の世界的に優れた調理及び製菓業界を担う高度な専門人材に成長していくというモデルがひろく理解されてきた。これは、人文社会科学系の大学教育と事務系ホワイトカラー層との関係に対応関係を提起したメンバーシップ型労働市場（濱口2009）の規範が、新卒移行の段階では、一定の専門技能によって人材需給が調整されるジョブ型労働市場の領域と想定される調理製菓の領域の新卒者にも適用されているということである。

しかしながら、他方で、近年及び今後の労働人口が減少をつづけ、若者が長期的な徒弟制度的な教育を嫌う傾向が強まっていることや、産業界の側でも厳しい経営環境の中で生産性の低い、このような人材養成モデルの維持が困難になってきているという状況もある。

③教育の国際化と日本の教育モデルの海外進出

第三段階教育における教育の国際化は、日本社会の各側面のグローバル化にかかる課題とともに政府の政策的支援のもとで多くの機関が関わりひろく展開している。それは海外からの留學生受入や学生の海外派遣などにとどまらず、プログラムの相互認証からジョイントディグリー、ダブルディグリーなどの学位・資格の編成なども徐々に広がりを見せている。他方で、機関単位での海外展開については、欧米諸国や豪州などが海外分校等を設置する事例が多く、また日本への分校等の展開として英語圏などからの海外大学日本校なども注目されてきた。しかしながら、そうした事例と比較して言語的な障壁・制約によるところも大きく、日本の第三段階教育の海外展開事例はまだ限定的なものにとどまっている。とはいえ、日本の第三段階教育においても言語的条件に制約されにくい職業専門教育の領域では、日本的な教育モデルの海外展開できる余地は大きいとみられる。

ホテル・ホスピタリティ領域では、スイスのホテル人材養成学校の教育モデルの展開・普及や、フランス料理の養成機関コルドンブルーが韓国・豪州などに世界展開しており（吉本編 2015, 中村ほか2016など）、IT 領域では日本の技能標準である ITSS をアジア地域に広めていく動きが進展しており、日本からの発信も現実に広がっている。

調理製菓分野でも、本稿の対象とする N 専門学校以外に、日本の専門学校等が海外進出を試みた事例が複数知られている。しかしながら、前述の通り日本的な職業教育の標準的なモデルをそのままの形で輸出しても、海外で必ずしも魅力的なものとなるとは限らない。実際に、海外進出の企画からの断念や進出後の撤退事例などが関係者に知られている。「和食」などの世界的視野での成長分野における専門学校の教育輸出の先導的モデルの検討のために、本稿を含めて卓越事例の研究の蓄積が必要とされている。

2. 研究の方法

本稿では、調理製菓領域の専門学校（以下 N 専門学校）の韓国分校（以下 NK 学院）のケーススタディを行う。N 専門学校は、調理製菓分野における卓越した専門職業人を輩出したことで評価されている伝統ある専門学校であり、分校としての NK 学院は2009年開校後、一定数の修了者を輩出している。なぜ、この NK 学院が韓国の食調理教育の文脈において、どのように維持され、基盤確立に向かったのか、N 専門学校の職業教育カリキュラムの特徴のどこが強化されていくのかを、日韓両国の調理製菓系の教育制度の特徴を踏まえ、ケーススタディとして検討・考察を行う。方法として、両校の制度沿革・カリキュラム・在学生動態などの資料収集分析とともに、両校の訪問インタビュー調査を行い、シラバスや学生アンケート等の関連資料を収集・分析した。

本稿は、九州大学第三段階研究センター（吉本圭一主幹教授・研究センター長）が実施する2013（平成25）年度からスタートした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等に関する戦略的推進事業」プロジェクトの一環としての取組であるとともに、科学研究費補助金（基盤 A・課題番号：25245077）「キャリア・職業教育による高等教育の機能的分化と質保証枠組みに関する研究」（<https://kaken.nii.ac.jp/d/p/25245077/2013/1/ja.ja.html>）, および中村調理製菓専門学校（中村哲校長）が2015（平成27）年度に実施した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等に関する戦略的推進事業」による研究の成果である。

3. 日韓の調理製菓系の職業資格と養成制度

（1）日本の調理製菓にかかる職業資格と職業教育制度の課題

日本の調理製菓分野の人材にかかる職業資格は、国家資格の専門調理師（調理技能士）、各都道府県認定資格として調理師免許及び製菓衛生師免許などがあり、いずれも名称独占免許である。調理師免許及び製菓衛生師免許の取得は中卒以上の教育を要件としている。免許の取得には、調理師の

場合は養成施設を卒業するか（筆記試験免除）、実務経験2年後に各都道府県知事が実施する試験（筆記試験のみ）を受験して合格する必要がある。また、製菓衛生師の場合は養成施設で規定の科目を履修後（卒業の必要はない）、もしくは実務経験2年後にいずれも各都道府県知事が実施する試験（筆記試験のみ）を受験して合格する必要がある。

調理師資格に対応する養成施設は、表1のとおり、高校や高等専修学校を含めて複数の段階、学校種があり、その主要なボリュームゾーンとして専門学校がある。調理師養成施設のカリキュラムは厚生労働省が定めた調理師養成施設指導ガイドライン（厚生労働省2016）に規定されているが、「何がどれだけできるか」ではなく「何の科目を何時間授業するか」という内容である。

製菓衛生師資格に対応する養成施設は全国に専修学校・各種学校104施設、高等学校15施設、短期大学18施設、大学1施設の合計138施設がある（厚生労働省2018）が、そのカリキュラムの基本的な内容は調理師と極めて類似している。

表1 日本における調理師養成施設の数

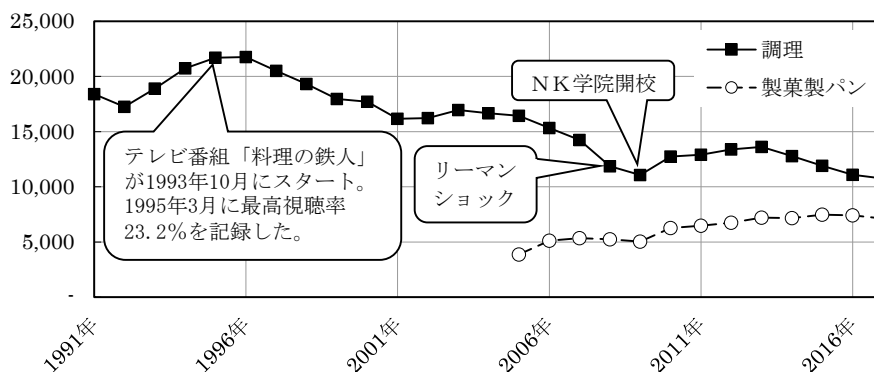
入学資格	学校種	施設数	修業年限
高校卒業以上	専修学校 専門課程	128	1～3年
	短期大学	11	2年
	大 学	1	4年
	そ の 他	2	2年
中学卒業以上	高等学校	107	3年
	専修学校 高等課程・一般課程	87	1～3年
	各種学校	3	1年
	そ の 他	1	1年
合 計		274	

資料出所 公益社団法人全国調理師養成施設協会（2017）「平成29年度調理師養成施設一覧」から編集

日本の調理製菓領域は、他の分野以上にマスメディアに影響され、テレビの料理番組や日本の産業界全体の就職率などによって受験生の人気が左右されてきた。図1に全国の調理系及び製菓製パン系専修学校への入学者の推移を示す。特に調理系については1995年以後、入学者は大きく落ち込んでいる。これは、他の分野にも共通する18歳人口の減少だけでなく、特に1990年代の人気テレビ番組による調理ブームが去った影響などが指摘されている。

その後は日本の産業界全体の求人が好調であったため、比較的労働条件が良くないとみなされる調理系への入学者は減少していった。しかし、2008年に発生したリーマン・ブラザーズ社の破綻を契機とする経済不況（リーマンショック）により就職状況が悪くなると調理系の入学者は増加に転じた。

日本の調理製菓教育モデルの海外分校展開に関するケーススタディ



資料出所 文部科学省。「学校基本調査」から編集

図1 全国の調理及び製菓製パン分野専修学校への入学者数の推移

(2) 韓国の調理製菓にかかる資格・人材養成制度と日本への関心

韓国の調理製菓に関する資格は表2に示す通りである。日本の調理師関係の資格と同様に名称独占資格であり、技能士、産業技師、技能長の3レベルがある。日本との差異は、日本の調理師が日本料理、西洋料理、中国料理などの種別がないのに対し、日本の調理師に相当する技能士では料理等の種別が分かれている。

表2 韓国の調理製菓の資格制度

資格名	受験要件	資格の種類
技能士	特になし	韓国料理、日本料理、西洋料理、中国料理、ふぐ調理、バーテンダー、製菓、製パン
産業技師	次のいずれか ① 技能士取得後、実務経験1年以上 ② 大学の調理関連学科卒業 ③ 専門大学の調理関連学科卒業 ④ 実務経験2年以上 ⑤ 調理分野の他の種類もしくは類似職務分野の産業技師と同等以上の資格を取得した者 ⑥ 雇用労働部令で定めた技能大会での入賞者 ⑦ 海外で同等な資格を取得した者	韓国料理、日本料理、西洋料理、中国料理、ふぐ調理
技能長	次のいずれか ① 産業技師取得の後、技能長課程の修了 ② 産業技師及びこれと同等の資格を取得後、実務経験5年以上 ③ 技能士取得の後、実務経験7年以上 ④ 実務経験9年以上 ⑤ 類似職務分野の技能長と同等以上の資格を取得した者	調理技能長、製菓技能長

資料出所 韓国産業人力公団。국가기술자격안내 사이트「국가기술자격안내 사이트 (国家技術資格案内サイト)」。http://www.q-Net.or.kr/ (2017年2月5日最終検索) から翻訳

韓国における調理及び製菓の専門教育機関としては教育部（日本の文部科学省に相当）管轄の大学（4年制）及び専門大学（2年制）がある。また、雇用労働部（日本の厚生労働省に相当）管轄の専門学校と、日本の各種学校に類似する「学院（Hakwon）」がある（表3）。

日本料理及び洋菓子は韓国でも人気があるため、これらの教育機関のほとんどで日本料理及び洋菓子の教育が行われている。

これらの教育機関のうち、「学院」の多くは基礎となる技能士の資格取得のための受験指導を中心とした調理教育を行っている。韓国における日本料理では1910年の日韓併合以来親しまれてきて韓国人の嗜好に合うようにアレンジされた、いわゆる日式料理と呼ばれるものがある。技能士の日本料理実技試験はこの日式料理が課題として出題されるため、学院での教育もこの指導が主となる。

また、大学及び専門大学では、技能士のほか産業技師の資格取得が目標となっている場合が多い。

表3 韓国の調理製菓に関する教育機関

教育機関の種別	大 学	専門大学	専門学校	学 院
教育機関の数	27	87	60	200

資料出所 大学および専門大学：韓国大学入試情報ポータル「adiga (어디가)」
http://www.adiga.kr/PageLinkAll.do?link=/kcue/ast/eip/eis/inf/sjinf/eipSjinfGnrI.do&p_menu_id=PG-EIP-05101 (2018年2月13日最終検索), 専門学校および学院：韓国雇用労働部ネイルバウムカード教育支援センター「学院.com (학원닷컴)」<http://hacwon.kr/country06> (2018年2月13日最終検索) から編集

4. N 専門学校と韓国の NK 学院

(1) N 専門学校の沿革と概要

韓国NK学院の母体校であるN専門学校は、F市に所在し調理および製菓領域で1年制、2年制、夜間の複数のコースをもち、計500名を超える定員を持つ専門学校である。その沿革は、1949年開校の調理領域の各種学校開校に遡り、現在、幼稚園から中学、高校、専門学校、大学・大学院まで含めた総合的な学校グループに所属している。N専門学校を含む専門学校を統括する準学校法人は、そのグループの中でより職業教育的な教育を担っている。

(2) N 専門学校の在學生，卒業生のパフォーマンス

N専門学校の教育成果の1つの指標とみられるのが、在學生や卒業生の先端レベルの活躍や受賞である。製菓系教育機関の学生技術コンクールで日本最大規模のものはジャパンケーキショー東京のエコール（学生）部門である。このコンクールにおけるN専門学校の在校生の成績みると、2011年以降、毎年入賞者を出しており、特に2015年には40名の受賞者のうち6名までが同校在學生であり、それ以後も全国最多の入賞者数となっている。また、調理系教育機関の学生技術コンクールである調理技術コンクール全国大会（通称「グルメビック」）におけるN専門学校の在校生の成績も、複数年で頻繁に大臣賞を受賞している。さらに、卒業生の活躍として、海外の優れた料理店を紹介

するミシュランガイドブックで星を獲得した料理店等で料理長の任にある者も7名いる。

(3) N 専門学校の職業教育の特徴としての学修成果の点検・確認

こうした成果はどのような職業教育プログラムによってもたらされるのだろうか。吉本（2009）は、質の高い職業教育のモデルとして、目的・方法・ガバナンスの3つの次元を提示しており、「職業の」「職業による」「職業のための」教育という基準を提起している。目的としての調理製菓の領域で自立できる職業人、そして先端で活躍する調理人などを提起し、ガバナンスとして広く地元の調理製菓業界との連携・対話を重視するなどの次元での卓越性も注目されるところであるが、本稿では特に、厚生労働省の指定規則以上に、「職業による教育」に拘り、特に技能レベルの学修成果の確認を重視した教育方法を取りあげて検討する。

技能の成果を確認するための実技試験の形式に注目すると、例えば製菓技術科（2年課程）の場合、卒業実技試験は10種類の代表的な洋菓子が課題であり、試験実施日の前日夕刻に学生は課題名が書いてあるクジを引き、クジで当たった課題の洋菓子を2時間30分で製作しなければならない（表4参照）。採点基準は時間内に衛生的に商品価値ある洋菓子ができたかどうかである。

表4 N 専門学校製菓技術科（修業年限2年）の卒業実技試験

課 題	制限時間
以下の3課題をすべて制限時間内に製作する。	2時間30分
課題1 以下の10品目のうちから、試験前日夕刻に学生各自が引いたくじにより1品目を決定。 ①シャルロット・オー・ポワール ②モカ・トルテ ③ガトー・マダム ④パリ・プレスト ⑤ツイトローネン・シュニッテン ⑥タルト・オー・ボンム ⑦タルト・オー・バナース ⑧オペラ ⑨ボン・ショコラ ⑩レーリュッケン、ギブフェリ	
課題2 以下のマジパン細工4品を作成する。 ①バラ2輪 ②人形又は動物 いずれか2体	
課題3 プレートに以下の2種類の文字をスリ書きする。 ①おたんじょうびおめでとう（ひらがな） ② Happy Birthday（英語）	

この形式の試験はフランスやイタリアなどの職業教育機関で一般的な方法であるが（中村ほか2016）、日本で採用している教育機関は極めて少ないとみられている。N 専門学校でこの試験方法が採用された理由としては、この学科の開設（1995年）当初から学修成果（Learning Outcomes）を重視したからで、これを達成できるカリキュラムをつくってきたという歴史がある。その背景としては日本の一般の製菓系専門学校が厚生労働大臣指定の製菓衛生師養成施設であるのに対し、製菓技術科は製菓衛生師養成施設ではないという点が挙げられる。そのため、カリキュラムの自由度は大きい、学修成果を養成施設に比べてはつきりと出さなければならなかったとされる。

2004年開設の製菓衛生師科（1年課程）は製菓衛生師養成施設であるが、製菓技術科の影響から学修成果を重視して、同様な卒業実技試験（課題は4種類）が採用されている。

また、調理師科2年コース及び調理師科1年コースは厚生労働大臣指定の調理師養成施設であるが、やはり製菓技術科の影響を受けて学修成果を重視し、同様な卒業実技試験（課題は3種類）を採用している（表5）。

表5 N 専門学校調理師科2年コースの卒業実技試験

課 題		制限時間
学生は日本料理、西洋料理、中国料理のいずれかの料理を選択。 日本料理を選択した学生は、以下の3課題のうちから試験前日夕刻に学生各自が引いたくじにより1課題を決定。		3時間30分
A 課題	造り：鯛皮霜造り 煮物：鯛荒煮 焼物：鯛木の芽焼き 御飯：鯛ご飯	
B 課題	吸物：沢煮汁 揚物：鰈唐揚げ 煮物：あらかぶ煮付け 御飯：五目御飯	
C 課題	吸物：海老真蒸の吸物 煮物：野菜の炊き合わせ 焼物：鯔幽庵焼き 御飯：しめじ御飯	

5. 韓国における分校 NK 学院開校の背景

(1) N 専門学校の入学希望者の動向

N 専門学校が2009年に NK 学院を開校した背景は、海外における日本の食の人気の増大の反面での、専修学校への近年の国内入学者の減少がある。全国的にも図1のような傾向を辿っているが、N 専門学校においても図2に示すとおり志願者の減少が顕著になってきた。こうした中で、N 専門学校では外国人を対象とする教育が検討された。

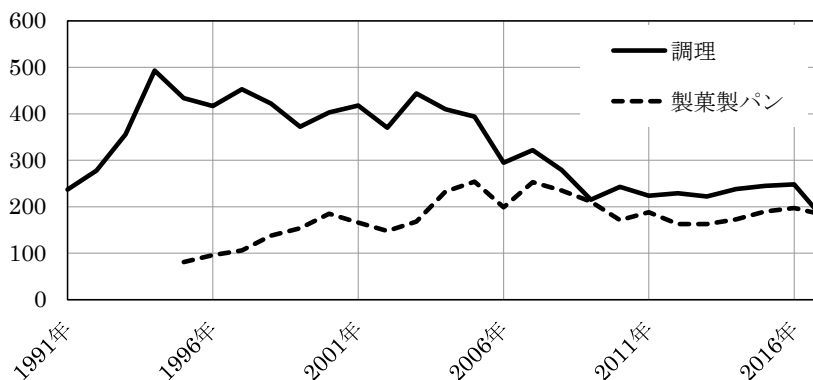
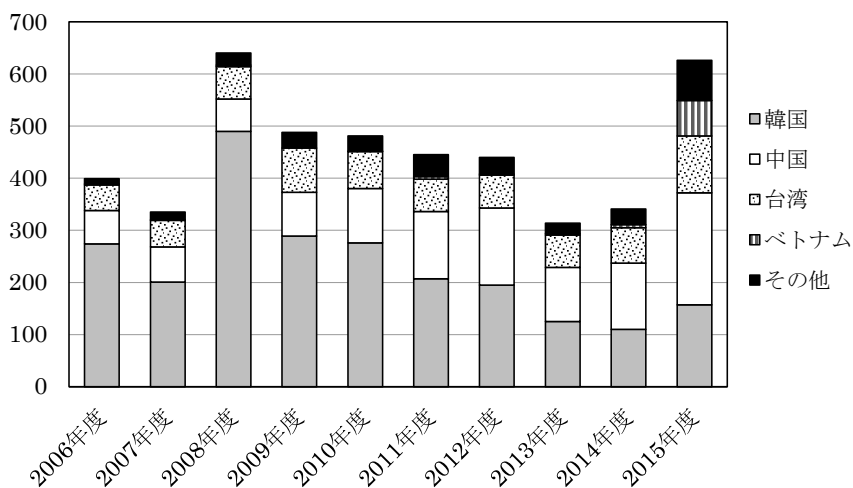


図2 N 専門学校の入学志願者の推移 (昼間部のみ)

(2) 衛生分野の専門学校における留学生の全国的動向

図3に全国の衛生分野（調理製菓を含む）専門学校への留学生の推移を示す。NK学院開校の2009年以前では、留学生の出身国は圧倒的に韓国が多かった。韓国での日本の調理製菓教育に対する希望は大きく、N専門学校が海外分校を開校する場合の第一候補は韓国となった。また、地理的にもN専門学校の所在するF市は韓国に最も近い日本の主要都市であり、この点も韓国出校の重要な背景となったと関係者は語る。なお、2009年に韓国からの留学生が減少したのは前年に発生したリーマンショックが原因と考えられている。



資料出所 一般財団法人職業教育・キャリア教育財団「専門学校における留学生受入実態に関する調査研究報告書」より編集

図3 全国の衛生分野専門学校への留学生の推移

6. NK学院の実技を通して学ぶ教育内容

(1) NK学院の概要

NK学院の概要は、表6の通りである。

表6 NK学院の概要（2017年1月現在）

(1) 開校目的	韓国における日本の調理・製菓製パン技術と食文化の普及
(2) 開校時期	2009年9月
(3) 所在地	大韓民国ソウル特別市漢江南岸地区
(4) 学校種	学院 (Hakwon)
(5) 設置者	株式会社（筆頭株主はN専門学校を設置する準学校法人）
(6) 校舎概要	校舎面積 491.6㎡

主な施設 日本料理実習室 1 室 (112.2㎡)
 製菓製パン実習室 1 室 (131.3㎡)
 講義室 (調理製菓示範可能) 1 室 (52.3㎡)
 学生ラウンジ兼試食室 1 室
 学生用ロッカー室 2 室, 教職員室 1, 応接室 1

- (7) 教職員組織 2017年 2 月現在の組織は以下のとおり
 校 長 (日本人, 非常勤) 1
 常勤教員 (日本人) 日本料理担当 1, 製菓製パン担当 2
 実習助手兼通訳 (韓国人) 日本料理担当 2, 製菓製パン担当 5
 事 務 職 (韓国人) 3

(8) 教育内容

①設置クラス及び学生数

コース	専 攻	修業期間	クラス定員	クラス数	定員小計	実 員
専門コース	日本料理初級	6 か月	22名	2	44名	36名
	日本料理上級	6 か月	22名	2	44名	22名
	製菓初級	6 か月	22名	3	66名	63名
	製菓上級	6 か月	22名	2	44名	43名
	製 パ ン	6 か月	22名	1	22名	22名
	合 計				10	220名
一般コース	日本料理	3 か月	22名	1	22名	14名
	製 菓	3 か月	22名	1	22名	20名
	合 計				2	44名

注 1：専門コースはプロフェッショナル及びプロフェッショナルになろうとする者を対象としている。

注 2：一般コースは入学目的を問わない。実態としては趣味の学習を目的とする者のほか、既にプロフェッショナルとして従事している者や、専門コースに入学する事前学習としている者などが在籍している。

②授業時間

コース	専 攻	1 回 の 授業時間	授業回数	総授業時間	授業時間内訳		
					実習授業	講 義 (衛生学)	試 験 時間
専門コース	日本料理初級	4	44	176	165	3	8
	日本料理上級	4	44	176	168	0	8
	製菓初級	4	44	176	165	3	8
	製菓上級	4	44	176	168	0	8
	製 パ ン	4	44	176	159	3	14
一般コース	日本料理	2	5	10	10	0	0
			6	12	12	0	0
	製 菓	2	5	10	10	0	0
			6	12	12	0	0

注 3：NK 学院の 1 時間は 60 分である。

注 4：一般コースは 1 期が 3 か月で、授業回数は隔期で 5 回または 6 回である。

表7 韓国の学院に関する学院法等の規定

定義	学院とは、私人が大統領令で定める数（筆者注：10人）以上の学習者又は不特定多数の学習者に30日以上 ¹ の教習課程（教習課程の繰り返しで、授業日数が30日以上になっている場合を含む。以下同じ）によって知識・技術（技能を含む。以下同じ）・芸能を教習（上級学校進学に必要な指導等をする場合と、情報通信技術等を活用し、遠隔で教習している場合を含む。以下同じ）し、30日以上 ² の学習場所として提供される施設のこと。
施設	校舎や施設面積については所轄する地方公共団体の条例による。例えば調理実習室の面積はソウル市条例で90㎡以上と定められている。

資料出所 韓国法制処。국가법령정보센터（国家法令情報センター）<http://www.law.go.kr/>（2017年2月5日最終検索）から翻訳

表8 韓国の学校法人に関する法的な規定

私立学校法	
第3条（学校法人でなければ設立できない私立学校など）	
1 学校法人でない者は、次の各号の1に該当する私立学校を設置・経営できない。ただし、“小・中等教育法”第52条第2項の規定により産業体 ¹ がその雇用勤労青少年の教育のために中学校または高等学校を設置・経営する場合は、この限りでない。	
① 小学校・中学校・高等学校・大学	
② 産業大学・サイバー大学・短期大学・技術大学	
③ 大学・産業大学・専門大学又は技術大学に準ずる各種大学	
筆者注：学院は学校法人でもその他の法人や個人でも開設することができる。	
外国人が学校法人を開設する際の制限	
学校法人の理事定数の半数以上は、大韓民国の国民でなければならない。ただし、大学教育機関のうち、大統領令が定める学校を設置・経営する学校法人として大韓民国の国民ではない者が学校法人の基本財産額の2分の1以上に該当する財産を捻出した学校法人の場合には理事定数の3分の2未満を大韓民国国民でない者にすることができる。	

資料出所 韓国法制処。「국가법령정보센터（国家法令情報センター）」。<http://www.law.go.kr/>（2017年2月5日最終検索）から翻訳

実習室は本校であるN専門学校とはほぼ同等である。また、常勤教員はいずれもN専門学校の教員が派遣されて一定期間滞在して教育指導に当たる。

休業期間は学生の多くが開業目的であるため、短期間の6ヶ月単位となっている。そのため、学校種は日本の各種学校に類似する学院（表7参照）の形態をとっている。また、設置者は韓国の学校法人設置の制約（表8）から株式会社の形態をとっている。

（2）NK学院の学生数の推移

NK学院専門コースの2009年9月開校以降の学生数の推移は図4の通りである。開校以降4年間は学生数も低迷していたが、2014年以降は製菓クラスの学生数の増加及び2014年開設の製パン学科により全体の学生数は増加していった。さらに2016年以降は日本料理クラスの学生数も増加した。増加の最大の理由としては、NK学院の学習内容や成果が韓国のSNS（Social Networking Service）に

よって広く伝わっていったことが挙げられる。

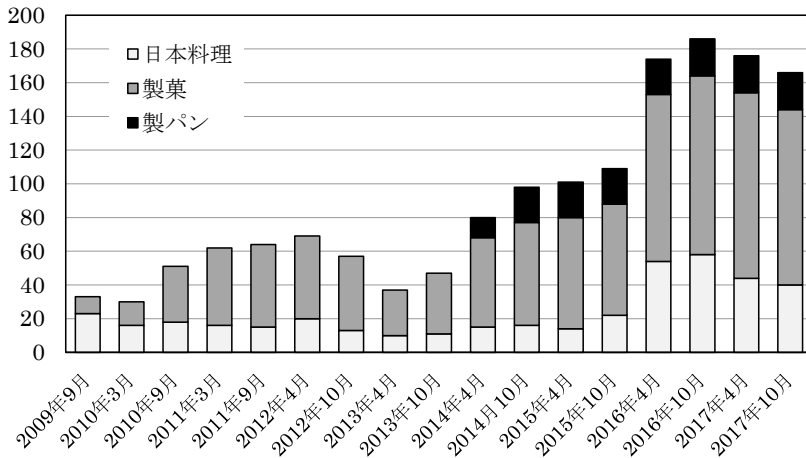


図4 NK学院専門コースの学生数の推移

(3) 分校 NK 学院と本校 N 専門学校の共通点と相違点

N 専門学校とその分校である NK 学院を比較してみると、多くの共通点とともに、制度に由来する差異点も多く見いだされる。

表9 NK 学院と N 専門学校の教育内容等の違い
(NK 学院日本料理専攻及び N 専門学校調理師科 1 年コースの比較)

	NK 学院日本料理専攻	N 専門学校調理師科 1 年コース
学 校 種	学 院	専修学校専門課程
修業期間	初級 6 か月， 上級 6 か月	1 年間
授業内容	全授業時間176時間 (内訳) 日本料理実習173時間 衛生学 3 時間	全授業時間1,050時間 (内訳) 日本料理実習100時間 西洋料理実習100時間 中国料理実習100時間 総合調理実習 90時間 衛生学， 食品学， 栄養学等の 講義科目 600時間 校外実習 60時間 注1：1 時間は45分のため， 実質的な授業時間数は上記の 3 / 4 となる。 注2：厚生労働省の調理師養成施設指導ガイドライン 規定の授業時間数は実習授業 390 時間， 講義科目570時間である。
実習方法	原則として 1 回 4 時間 (実質240分 = 60分 × 4 校時) 1 人ですべての作業を行う	原則として 4 時間 (実質180分 = 45分 × 4 校時) 4 人で共同して作業を行う

表9は両校の教育内容を比較したものである。NK学院は本校であるN専門学校の教育を基本的には導入している。しかし、表10に示すとおり、NK学院の学生の平均年齢は30代であり、その多くが日本料理店や製菓製パン店の開業を目指しているため、修業年限は6ヶ月単位と短い。また、働きながら学ぶ学生も多いため、授業開講時間はほとんどのクラスが週8時間であり、授業総時間が6ヶ月間で176時間と短い。そのため、176時間の授業のうち173時間（専門コース初級の場合）とほとんどを実習授業に充てている。

また、実習授業はN専門学校が基本的に1台の実習台に4人であるのに対し、NK学院は1台に1人である。これは、日本の調理・製菓製パン業界では個人の能力と同時に共同作業を行うチームワーク力も求められるのに対し、韓国では個人の能力が極めて重視されることと、短時間の実習で教育成果を挙げるためにこの方式を採用している。

表10 NK学院とN専門学校の学生の比較（2016年度）

	NK学院専門コース			N専門学校						
	日本料理	製菓	製パン	調理師 2年コース	調理師 1年コース	調理師 夜間コース	製菓 技術科	製菓 衛生師科	製パン 学 科	
平均年齢	34.0	32.0	33.8	18.2	21.5	27.3	18.6	20.9	19.5	
学 歴	高 校 卒	17.2%	15.7%	18.2%	99.2%	83.7%	18.1%	93.5%	65.4%	88.5%
	専 門 卒	0%	0%	0%	0%	2.3%	4.2%	0.8%	15.4%	3.9%
	短大高専卒	10.3%	19.4%	9.1%	0.8%	4.7%	9.7%	0%	3.9%	3.9%
	大 学 卒	44.8%	54.6%	45.5%	0%	9.3%	19.4%	5.7%	15.4%	3.9%
	大学院卒	3.4%	4.6%	9.1%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
	大学在学	0%	0%	0%	0%	0%	48.6%	0%	0%	0%
	不 明	24.1%	5.6%	18.2%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

注：NK学院の平均年齢は数え年齢で計算。N専門学校は満年齢である。
また、NK学院の学歴で「短大高専卒」には専門大学を含む。

（4）NK学院の教育成果

① NK学院とN専門学校の卒業実技試験結果の比較

NK学院とN専門学校の製菓系学科の教育成果を比較するために両校の卒業実技試験を比較してみた。NK学院製菓専門コース初級の卒業実技試験項目（表11）はN専門学校製菓技術科（修業年限2年）の卒業実技試験項目（表4）と類似点が多い。NK学院の上級の卒業実技試験項目はN専門学校製菓技術科よりも各段に高い内容である。

両校の卒業実技試験結果を図5に示す。この結果については、両校の試験で若干異なる細目毎の配点は同じになるように補正し、N専門学校のみが実施しているマジパン細工とプレートへのスリ書きの課題は得点の集計から除外して比較した。

合格点は両校とも100点満点の60点であるが、N専門学校は25%の学生が不合格となっているのに対し、NK学院は全員が60点を超えている。また、N専門学校には90点以上がないが、NK学院で

表11 NK 学院製菓専門コースの卒業実技試験

	試験項目	制限時間
専門コース初級	以下の4品目のうちから、試験前最終授業において学生各自が引いたくじにより1品目を決定。 ①シャルロットポワール ②モカトルテ ③ガトーマダム ④パリプレスト	2時間30分
専門コース上級	以下の4品目のうちから、試験前最終授業において学生各自が引いたくじにより1品目を決定。 ①ドフィノア ②抹茶のお菓子 ③カラメルショコラ ④苺のムース	3時間

表12 NK 学院日本料理コースの卒業実技試験

	試験項目	制限時間
専門コース初級	鯛1匹をおろし、以下の4品目をつくる。 ・鯛潮汁 ・鯛造り ・鯛幽庵焼き ・鯛あら炊き	2時間
専門コース上級	以下の4品目をつくる。 ・吸物：沢煮椀 ・造り：目張姿造り ・焼物：鴨鋏焼き ・揚物：天ぷら（海老、野菜）	2時間

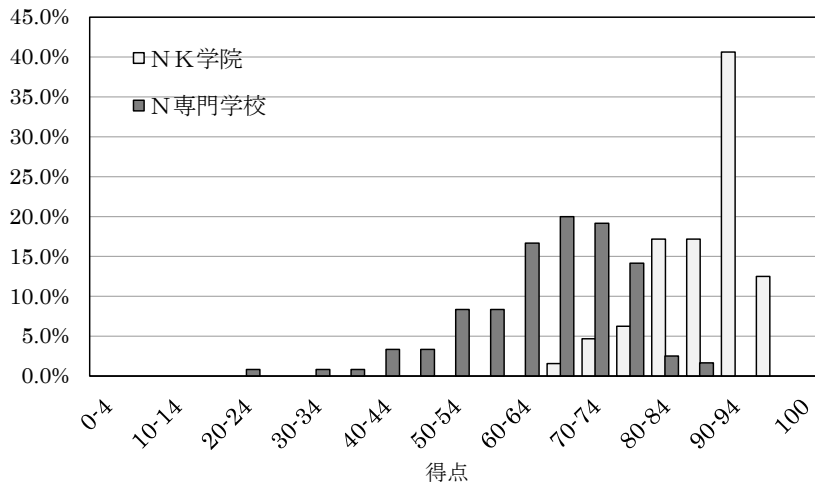


図5 NK学院 (2017年9月卒業生) N専門学校 (2018年3月卒業生) 製菓卒業実技試験結果の比較

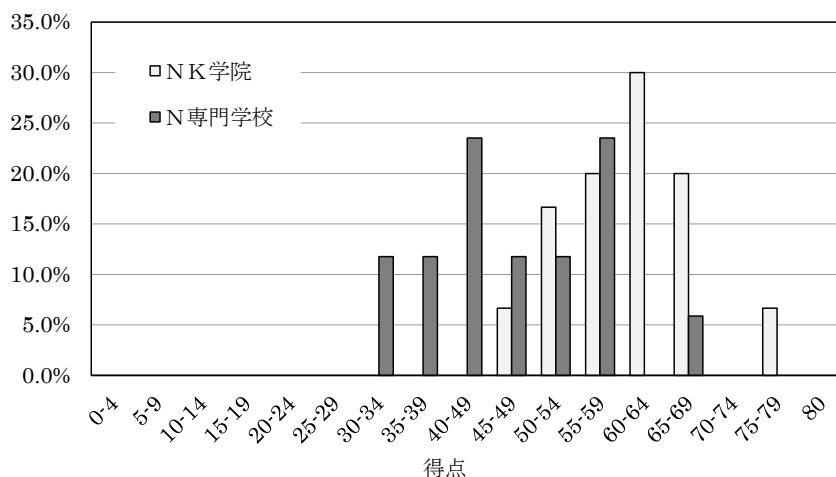


図6 NK学院 (2017年9月卒業生) N専門学校 (2019年3月卒業見込み生) 日本料理卒業実技試験結果の比較

は90-94点の範囲が最も多くなっている。

同様の比較をNK学院の日本料理専門コース初級とN専門学校調理師科2年コース(修業年限2年)の卒業実技試験で行った。NK学院初級の試験課題(表12)は、N専門学校卒業実技試験の3課題(表5)のうち、A課題に類似しているため、A課題を採った学生の結果のみを集計した。

図6に示すとおり日本料理においても製菓同様にNK学院の結果の方が著しく良いことがわかる。

②高パフォーマンスにつながる諸要因の検討

NK学院は海外からの制度の異なる形態での進出というリスクを抱えながらも、一定の成果を挙げているとみられる。そのパフォーマンスにつながる要因は多数関わっていると思われるが、それらを抽出してみよう。

まず、制度形態は異なるとはいえ、その運営において共通性を持っている。すなわち、NK学院の学院長は日本のN専門学校の校長が兼任しており、実習担当教員は全員がN専門学校から出向の日本人教員であり、彼らはNK学院とN専門学校のいずれにおいても実習授業を担当している。

NK学院の日本人教職員が指摘するその高い教育成果の要因のなかでも、特に以下の5点が注目される。第一には、NK学院の教育のベースとなっているN専門学校の教育がラーニングアウトカム(Learning Outcomes)を重視したもので、日本国内で既に高い教育成果をあげており、NK学院はそれを韓国の学生に合わせてより短時間で効果が上がるように実習中心の授業としていることである。

第二に、NK学院は韓国の職業資格も、もちろん学歴等の資格も得ることができないが、むしろそのために技能修得に集中的に取り組む、また、学生の満足度を高めて行くことに注力している点が教職員から強調されている。実習教員は、集中的に実習指導の時間を確保し、本校のN専門学校以

上に力を入れ、学生の反応も良く、そのことが教育内容を高めたと考えられている。

第三には、NK 学院においては学生の平均年齢が30代であり、開業志向が強く、授業に真剣にとり組んでおり、日本の若年者教育中心のN 専門学校の学生と比べて、学習者の特徴が教育の成果に大きく影響している可能性が示された。Knowles (1970) では、成人学習者には若年学習者よりも「自己概念」が隔離し、「経験」を活用できること、「学習へのレディネス」があり、「学習への方向付け」が明確であることなどの特徴があることなどが指摘されており、今回の2校の比較を踏まえて、成人学習学（アンドラゴジー）モデルの検討が必要となっている。

第四に、NK 学院では1人ですべてを行う実習方式であり、習熟度が高い。それに比較し、N 専門学校では4人でのグループ実習であり、習熟度が劣ると理解されている。ただし、日本の調理・製菓現場では協調性を求める傾向があり、N 専門学校のグループ実習はそうした社会文化環境には合致しているといえよう。また、NK 学院でグループ実習を試行した際、協調性の不足のためにその実習がうまくいかなかったという経験も教員から発言があった。

第五に、N 専門学校、NK 学院の両校ともに授業中以外は実習室を学生に開放して利用できるようにしているという、学習のコミュニティが形成されているという点をあげておく必要がある。特にNK 学院においては、学生の短期での習熟への熱意が高く、早朝や放課後の自主練習を行う者が多く、実習時間の短さを補っているとみられている。

7. まとめ

日本のN 専門学校の韓国分校であるNK 学院においては、短時間の授業時間にもかかわらず日本の本校を上回る高い教育成果を挙げ、一定の制度定着の結果を得ていることが確認された。その理由をまとめてみると、日本に比べて社会人経験の30代の学生が多く、しかも開業志向が強いため短期で成果を得たいという意思が強い学生層を集めているという点、また、目標とする学修成果（Learning Outcomes）を卒業実技試験の課題として明確に提示し確認をしていくことを重視している点、それに向かって授業時間以外も自主練習できる環境がある点などが挙げられる。さらに、1人で1台の実習台を使いすべて行う方式も文化環境によっては、適切な効果を上げるものであると考えられる。

本稿が示唆するのは、これらの手法が、学修成果としての職務能力が適切に評価される諸外国においては、言語等の社会文化的条件を考慮しながら検討することで、日本の教育プログラムの海外展開の可能性があるということである。言語等の条件に制約されにくい職業教育の領域においては、吉本編（2017）が取り上げる領域のなかでも、デザイン、介護、保育、ITなどの分野で多くの海外展開事例が確認されており、今後他の分野における海外分校展開など韓国以外の諸外国でも有効と考えられるため、今後の海外分校展開に関するケーススタディを蓄積していくことが、日本の職業教育の特徴を解明していくための重要な課題となる。

特に、メンバーシップ型労働市場規範が広範囲に及び、採用時に専門的な知識や職業的技能より

も組織で働く態度の方が期待されてきたこれまでの日本的環境の中では、調理製菓などの専門的職業領域においてすら、調理師等の国家資格という外的成果の獲得だけで十分、あるいは組織で働くための「しつけ」機能が強調されて理解されてきた。しかし今日、グローバル化が進み新たな職業社会の方向性が模索される今日、学修成果アプローチが有効に機能しうる職業教育の領域においては、教育と職業社会との新たなジョブ型接続に向けて、その方向転換の先導的な役割が期待される。こうした観点での国内の職業教育の開発的研究が今後の課題となるであろう。

参考文献

- 濱口桂一郎 (2009) 『新しい労働社会 — 雇用システムの再構築へ』 岩波書店
- Knowles, M. (1970) “The Modern Practice of Adult Education. Andragogy versus Pedagogy”, Prentice Hall, 堀薫夫, 三輪健二訳 (2002) 『成人教育の現代の実践 — ベダゴジーからアンドラゴジーへ』 鳳書房
- 厚生労働省 (2016) 『調理師養成施設指導ガイドラインについて』 <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-10900000-kenkoukyoku/0000142555.pdf> (2018年1月30日最終検索)
- 厚生労働省 (2018) 『製菓衛生師』 <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000065164.html> (2018年1月30日最終検索)
- 内閣府知的財産戦略本部・コンテンツ専門調査会日本ブランドWG (2005) 『「食」の課題と対応策 (案)』 <https://www.kantei.go.jp/jp/singi/titeki2/tyousakai/contents/brand3/3siryou2.pdf> (2018年1月30日最終検索)
- 中村哲編 (2016) 『グローバルに活躍が期待され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』 — 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」成果報告書』 中村調理製菓専門学校
- 農林水産省 (2017) 「海外日本食レストラン数の調査結果の公表について」 <http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/service/171107.html> (2018年1月20日最終検索)
- 吉本圭一 (2009) 「高等職業教育の体系化と専門学校」『大学論集』第40集, 199-215頁.
- 吉本圭一編 (2017) 『職業教育・高等教育資格枠組みを通じたグローバルな専門人材養成のためのコンソーシアム — 平成28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」成果報告書』 九州大学第三段階教育研究センター

A Case Study on the Offshore Development of the Japanese Model of Culinary and Pastry Art Education

Tetsu NAKAMURA Keiichi YOSHIMOTO

A case study was performed as an example of a Japanese professional training college (Senmongakko) and its branch school in Korea in the fields of Culinary and Pastry Arts.

For obtaining a license at many Japanese schools in these fields, it is generally set by the government office as to which subjects of school and the hours of each subject. But this Japanese professional training college gives weight to the learning outcomes and obtain remarkable educational results.

These high educational outcomes were confirmed at the Korean branch school, which exceeds the Japanese main school, in spite of shorter school-time compared with Japan. One of the reasons is, most of the students in the Korean branch school are in their thirties who had social experience and would like to open their own restaurants or shops after graduation, and they strongly want to get an obvious outcome in a short time. The next reason is the students can do independent practice before and after school. In addition, they use one personal training stand per student in the Korean branch school (4 students use one training stand in Japanese main school) and this situation is thought to lead to a better outcome.