

夢があり華やかな一方 責任の重い仕事で あることを伝えたい

学校法人育成学園(神戸国際調理製菓専門学校、育成調理師専門学校)
理事長・学校長 **植木砂織**
まとめ／堀水潤 撮影／高橋貴絵



【理事長プロフィール】神戸市外国語大学卒業。99年神戸国際調理師専門学校校長、01年学校法人育成学園学園長を経て、02年より学校法人育成学園理事長。神戸国際調理製菓専門学校、育成調理師専門学校校長。神戸スローフード協会代表。
【学校プロフィール】1956年、育成女子総合学院として創立。66年、料理科が独立し、現在の育成調理師専門学校が誕生。83年、神戸国際調理師専門学校(現 神戸国際調理製菓専門学校)設立。

学校法人育成学園は、グルメ都市神戸をはじめ、食文化が発達した阪神地域で、「神戸国際調理製菓専門学校」と「育成調理師専門学校」を運営しています。開学以来54年に渡り、食に携わる人材を地元のみならず全国へ輩出してきました。育成という名には、「自立できるだけの技術と人格を身につけ、社会にはばたいてほしい」という学園創設者の願いが込められています。ポイントは、技術のみならず人格育成に力を入れてきたことです。それは、調理師製菓衛生師の5カ条として「身だしなみを整える」「礼儀正しくする」「仕事をきれいに且つ迅速にする」「努力し、勉学に励む」「調理器具を大切に扱う」を掲げ、授業のたびに全員で唱えていることにも現れています。

調理や製菓は、人に幸せをもたらす華やかで夢のある仕事です。一方で、重い責任があり、常に緊張感が必要な職場でもあります。特に近年では、食の安全に対し、社会の関心が著しく高まっています。学生に食に対する正しい観念を身につけさせるため、5カ条の徹底はもちろん、インターンシップや学内カフェで実際にお客様に商品を提供するなど、学生のうちから現場での緊張感を体験するということを重視しています。

こうした理念を実現するため、本学園は、一人ひとりの学生に対してきめ細やかなケアを行ってきました。各クラスには担任・副担任を置き、仮に学校に来なくなるような学生が出たらすぐに保護者に連絡を取り、何度でも本人を呼び出します。学校に来さえすれば、何かしら働きかけられることがある。全教職員がそう信じているからです。学校の規模が大きくなってもそれは変わりません。

専門学校の強みはフレキシブルな対応と決断のスピード。現場の課題を吸い上げ、学生にとってより適正で効果的な姿へ迅速に変化できることです。例えば来年度は、調理・製菓で分かれていた神戸国際調理製菓専門学校の2つの校舎を元町の新校舎に統合する予定です。2年間で調理と製菓両方の資格を取得できる「Wライセンスコース」を設置するなどの工夫もし、「食の総合学園」としての色合いを強めてゆけるでしょう。

私は02年に神戸スローフード協会を設立し代表を務めています。学生の食に対する意識の低下と社会の食の安全への意識の高まりを受けて作った団体です。学生の力も借りながら学内外における食育活動を今後も積極的に進めたいつもりです。