

食の安全を学び 就職先の厨房を変える そんな人材を育てたい

学校法人誠心学園(東京誠心調理師専門学校・国際フード製菓専門学校)

理事長・学園長 廣瀬喜久子

まとめ／堀水潤一 撮影／中岡邦夫



【理事長プロフィール】1938年生まれ、日本女子大学卒業。70年誠心調理師専門学校(現東京誠心調理師専門学校)を設立。日本食環境研究所理事長、一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会会長など、食と教育に関する各種委員や理事を務める。97年紺綬褒章受章。

【学校プロフィール】1970年、誠心調理師専門学校設立。89年、東京誠心調理師専門学校に校名変更。99年、国際フード製菓専門学校設立。2007年、東京誠心調理師専門学校の新校舎が東京、蒲田に完成。10年「ISO22000:2005」の認証取得。

専門学校役割の二つは、即戦力たる職業人を輩出することです。そのため本校も、基礎・基本の徹底はもちろん、科学的な手法も取り入れた最先端の調理技術を教えています。調理技術コンクール全国大会(全国調理師養成施設協会主催)で、過去大臣賞を21回受賞していることも、技術力や指導力の高さの証といえます。

ただ、誠心学園は料理の技術だけを教えているわけではありません。プロの提供する料理がおいしいのは当たり前。育成したいのは、食の世界をトータルにとらえ、創造できる人材です。調理師は調理だけをする職業ではありません。急速に進化・多様化するフードビジネス業界においては、メニュー開発や空間プロデュース、市場調査などに携わるビジネス感覚が欠かせませんし、何よりマネジメント能力が問われます。また、食の安心・安全に関心が高まるなか、衛生管理に関する知識も絶対が必要です。就職後すぐにマネジメントをする立場になるわけではありませんが、早くからそうした素養を磨き、一従業員に収まらない、向上心をもった人材を育てたいのです。

3年前に竣工した東京誠心調理師専門学校の新校舎にHACCP式の衛

生管理体制を導入したのも、そうした考え方に基づくもの。本年は、食品安全のマネジメントシステムISO22000の認証を教育機関として初めて取得しました。

専門学校には、業界に人を送るだけでなく、社会に対する提言や情報を発信する役目もあるはず。認証取得には多大な労力がかりましたが、フードビジネス業界の方々が、「専門学校がこんな取り組みをしている。われわれも頑張らねば」と思ってもらえればうれしいことです。厳格なISO基準に則った環境で食品の安全管理について学んだ学生が、将来、就職先の厨房をよりよいものへ変えることがあるかもしれません。私はそこに期待をしています。

「誠心の出身者は頑張りが効く」「挨拶が素晴らしい」「すぐ行動に移せる」。卒業生が、こう評価されることはとてもうれしい。しかし、それだけで満足してはいけません。技術と心を兼ね備えたうえで、創造性やマネジメント力を持つ人材の育成こそ、私たちの目標です。調理技術を養うことはもちろんですが、それ以上に、新しい時代に対応し得る人づくりを、今後も続けていきたいと強く思います。