

Top Interview

— 変革に挑む —

まとめ/堀水潤一 撮影/有本秀雄

辻調理師専門学校
校長

辻
芳樹



「決めてもらう」のではなく 「決断する」人材に。 そのために我々は進化し続けます

「自分は最良の選択をした」。将来、卒業生に、そう思ってもらえることこそ、私たちの使命。その学生にとって最善の就職とはどういうものかを徹底的に考え、本人がその職業につくことを本当に理解するまで時間をかけています。私たちの学校は単に調理技術を教えるのでも、就職のみを目的としているのでもありません。お皿の一品を教えながらキャリア教育もということには限界があります。技術指導の中で業界、職場の背景を伝える方法ではなく、学校としてキャリア教育体制を徹底して充実させています。たとえば、今年度からとり入れた「社会科」という授業もその一つです。飲食業界の実情から、身だしなみやマナー

までを体系的に教える、年36コマの科目です。特に伝えたいのは、これから働く業界はどんなところで、どういう選択肢があり、どのように成長していくかという将来像。つまり職業人としてのキャリアパスです。飲食業界は厳しいぞと脅すのではなく、就職して責任あるポジションを与えられたり、独立して自分の店を構えたりするなどステップアップしていく姿を示すのです。そうすることで、目先のことだけでなく、どういった職に就くことが自分の将来にとって最善か意識できると思っています。こうした業界のことは、これまでも調理技術を教えるなかで各教員が語ってきました。ただ、それはいわば、理科の先生が社会を教えるようなもの。そ

れを別枠で専門的に教えるという新しい形が社会科です。

また、キャリア教育推進部を新設。この部署が掲げる目標は「自分で決めるようになる」こと。放課後に実施する「就カツ道場」と題したセミナーやさまざまなサポートを行っています。

私たちの役割は、学生自らが自分の将来を見据え、進路について主体的に考えるよう促すこと。「決断できる」ようにすることなのです。この業界は、他に比べて選択の幅が広いのが特徴です。それらをイメージし、最終的に自分で決断を下す。学生にその力をつけてほしい。

今春、阿倍野の大型商業施設に「P.L.T.」(パティスリーラボ)をオープンさせました。辻調グループの上級校「辻製菓技術研究所」における実習店舗です。製菓技術や運営ノウハウを学ぶ教育の場でありながら、お金を支払っていただく一般のお客様の批評にさらされるということで、苦勞は絶えないでしょう。その分、キャリア推進としては最高の場であり、たくましく成長する姿に期待します。10年、20年たないと結果がでない世界です。こうした取り組みを通じて育った卒業生が将来、どのようなキャリアを描いているか待ち遠しくなりません。

【校長プロフィール】つじ よしき●1964年生まれ。11歳で渡英。フェティス校卒業後、米国で文学士号取得。93年より現職。2000年、主要国首脳会議(九州・沖縄サミット)にて首脳晩餐会料理監修。04年、政府の知的財産戦略本部日本ブランド・ワーキンググループ委員に就任。

【学校プロフィール】1960年辻調理師学校として創設。調理技術マネジメント学科、調理師本科(調理クラス、キャリアクラス、ダブルライセンスクラス、カフェクラス)。辻調グループとして、辻製菓専門学校など、東京、大阪、フランスに全14校。