

Top Interview

トップインタビュー

— 変革に挑む —

まとめ／堀水潤一 撮影／杉田和司

学校法人 大和学園
理事長 田中誠二



おもてなしの文化が根づく京都で「ホスピタリティ創学拠点」という名の 新キャンパス構想が始動

京都調理師専門学校、京都製菓専門学校、京都栄養医療専門学校、キャリアエールホテル旅行専門学校を運営する学校法人大和学園は、「アカデミー・オブ・ホスピタリティ」を標榜し、長年、ホスピタリティ産業分野に人材を輩出してきました。職業教育が見直されている今、地域社会との連携を深め、さらに高度な実践教育を行うべく進めているのが「ホスピタリティ創学拠点」という新キャンパス構想です。社会医療法人太秦病院と共同で京都市山ノ内浄水場跡地を活用。4つの専門学校のうち、2018年度に京都調理師専門学校および京都製菓技術専門学校を、2024年度には京都栄養医療

専門学校を開校する予定です。

この構想は、学園内で完結するものではなく、地域に開かれたものです。栄養・医療分野では、病院との連携を進めるほか、大和学園地域健康栄養支援センターの開設などを通じて、地域の健康増進に貢献する体制を整えます。調理・製菓分野では、校舎内にホスピタリティ産業振興センターを設置。フードサービス事業者と連携し、メニュー開発や人材育成のお手伝いをする予定です。

また、校舎内には学生が運営する実習レストランやカフェ、お菓子とパンのお店を開設。実際のオペレーションを通じ、調理のみならず、コストコントロールや顧客満足、マーケティングの

視点を取り入れるなど、「繁盛店」運営に必要なすべての工程に精通した人材を養成します。多彩な献立を学び、調理することを主眼としたこれまでの技術教育中心のカリキュラムをさらに発展させ、食材、すなわちモノだけではなく、人やサービスにも行き届く教育を実践していきます。

京都には観光客だけではなく、多くの研究者や企業家、文化人も訪れます。この地域がもつ独特の感性や品格が学術やビジネス、芸術に刺激を与え、大きなエネルギーや新たな価値を創造してきました。和食がユネスコの無形文化遺産に登録された際も運動の原動力のひとつとなったのは京都の料理界です。「大学のまち」とも言われますが、職業教育を担う専門学校、なかでもホスピタリティ産業分野におけるプロフェッショナルの養成を担う私たちの果たすべき役割は大きいと感じています。高みを目指し、常に研鑽する姿勢がありながら、おもてなしの文化も根づくこの地だからこそ、学生たちには、身につけた知識や技術を、自らの成長のみならず、ホスピタリティマインドをもって、人や地域に向けてほしいと思います。

【理事長プロフィール】たなか・せいじ●1957年生まれ。コーネル大学ホテル経営学部卒業、コロンビア大学経営大学院修士課程修了(M.B.A.)。全国栄養士養成施設協会副理事長、全国調理師養成施設協会副会長、京都府専修学校各種学校協会副会長、「京都観光振興計画2020」マネジメント会議副委員長、京都商工会議所観光産業特別委員長、日本料理アカデミー理事などを務め、職業教育の振興をはじめ京都の食文化やおもてなし力の向上に日々注力している。

【学園プロフィール】調理師、製菓衛生師をはじめ、管理栄養士、栄養士、診療情報管理士、医療情報技師、ホテル・旅行・ブライダル分野のホスピタリティ産業で活躍できる職業人養成に向けた、京都ならではの「おもてなしの精神」と「人間力形成」を機軸とする職業型実学教育を展開。また、京都太秦に、調理・製菓・栄養・医療分野を集約した新キャンパス「ホスピタリティ創学拠点」を構想中。