

辻調  
調理師専門学校  
校長  
辻芳樹



高校や産業界とも連携し  
これからの時代の職業教育を  
共に構築していきたい

近

い将来、今ある職業の多くが  
消え、仕事のカタチが激変す  
ると言われるなか、これから生きて  
いく高校生は何をもとにキャリアデザ  
インを行えばよいのでしょうか。現在  
の職業分類をベースとしたアセスメン  
トや職業体験に私たちはどのような  
意味をもたせればよいのでしょうか。  
職業教育の新しいあり方を、高校と  
専門学校が考えていかなければなり  
ません。それこそ私たちが「高×専連  
携教育」を進めている理由です。

その際、重要な視点が3つあります。  
1つめはキャリアアンカー（キャリア選  
択の際に譲れない価値観や欲求）の探  
索です。ひとりで料理人といっても幅  
の広い職業であり、一人ひとりのキャリ

アアンカーにより職業の見え方は異な  
ります。例えば医療に関心の深い学生  
は病院などの給食現場や薬膳料理を、  
農業に関心のある学生はオーベルジュ  
や有機食材に興味をもったりします。  
そこで私たちは、多様なキャリアアン  
カーを可視化するため、第一線で食に  
関わる人々のストーリーを検索できる  
「PROFESSIONS」というサイトを  
公開しています。高校生がロールモ  
デルやキャリアアンカーを見つけるツ  
ールにしてほしいと思います。

2つめは未来予測への取り組みで  
す。例えば、超高齢化社会を迎える  
日本では、医療や福祉に関心をもつ  
料理人の活躍の場が広がっています。  
また、五輪や万博などの国際イベント

が続き、「日本料理を世界に広めた  
い」と話す学生も増えてきました。日  
本人だけを対象にすれば縮小傾向に  
ある市場も世界を見据えれば機会  
は拡大。こうした需要予測をキャリアア  
ンカーへつなげる必要があります。

3つめは新しい職業を創造する力  
の育成です。一般に職業教育は、即戦  
力たる技術の育成に注力しがちです  
が、それだけでは不十分。現在の職  
場への適応を第一に学んだとしても、  
いずれ色褪せ、場合によってはAやB  
ポットに代替されるかもしれません。  
しかし、お客様に喜んでいただくとい  
うこの職業の本質は不変です。また、  
時代の転換期においては、変化に対応  
する高いマネジメント能力や付加価  
値を生み出すプロデュース能力が求め  
られます。これらはAにできること  
ではありません。

研究・出版部門をもつ本校は、創設  
以来半世紀にわたり、「知識」や「知見」  
を蓄積してきた自負があります。体系  
化された「知識」や「知見」をベースに、  
「高×専連携教育」を推進し、新しい職  
業教育を構築していきます。そのなか  
で、高い就労意欲をもち、食の仕事の  
あり方自体を変えていく強い意志をも  
った若者が生まれ、業界に大きな潮流  
が起ることを期待しています。

【校長プロフィール】つじ・よしき●1964年大阪府生まれ。学校法人辻調理師専門学校理事、辻調グループ代表。2000年九州・沖縄サミットで首脳晩餐会の料理監修、19年G20大阪サミットでは首脳夕食会のエグゼクティブプロデューサーを務める。料理人発掘コンペティション「RED U-35」審査委員長を務めるなど食文化の発展に貢献。18年フランス国家功労勲章「シュヴァリエ」受章。

【専門学校プロフィール】1960年辻調理師学校として創設。1年制の調理師本科、2年制の調理技術マネジメント学科、3年制の高度調理技術マネジメント学科。辻調グループとして、辻調理師専門学校のほか、辻製菓専門学校、エコール辻大阪、エコール辻東京、辻調グループフランス校。