

W

求められる人材を探る
プロフェSSIONナルズ

異人館やお洒落なブティックが立ち並ぶ異国情緒あふれた街、神戸元町。ファッションのほかには有名なレストランやパティスリーが街のいたるところに存在している。その様な神戸で、唯一の調理と製菓を学べる学校として開校したのが学校法人育成学園「神戸国際調理製菓専門学校」だ。1956（昭和31）年花嫁学校としてスタート、1966（昭和41）年以来52年間、確かな技術、豊かな教養を第一に学生の育成に向けて真摯に取り組んでいる。そこで今回は20年前より学校長として学園を指揮する植木砂織理事長に、これからの時代を担う若者たちへの思いや取り組みをお伺いした。

福永 貴校は神戸を代表する調理製菓の専門学校として、多くのホテルやレストラン、パティスリーに人材を輩出されています。弊社の事務所が3軒先で近くにあり、専門学校の前をよく通るのですが、ガラス越しに見える学生さんたちの真剣な実習風景をよく目にします。月に何回か学生さんたちがつくられたスイーツが一般販売されるのを、弊社のスタッフも楽しみにしています。まず始めに学校の沿革や、教育に対する基本的な考えをお伺いできますでしょうか。

植木 戦後の1956（昭和31）年、夫の母が女性たちの自立を目的に尼崎に花嫁学校を立ち上げたのが始まりです。以降、10年後の1966年に育成調理師専門学校を設立し、確かな技術、豊かな教養を身につけることを第一に調理師や製菓衛生師の育成に務めてまいりました。そして1985（昭和60）年神戸国際調理師専門学校を設立後、お洒落なパティスリーが立ち並ぶ神戸の環境を生かして製菓部門にも着手し、2003（平成15）年「神戸国際調理製菓専門学校」に校名変更に至りました。フランス語で学校を意味する「エコール」と、キュイジーヌ（調理）、パティスリー（製菓）の頭文字を取ってEcole CP（エコールセーペー）を愛称に運営しています。

人間関係を跳ねのける強い志と信念、しっかりとした技術と教養の習得を目指す



(株)フェイス 代表取締役
福永 有利子 氏

レストラン・ゲストハウスのウエディングプランナーから各現場の管理職としてマネジメントを担い、確実に業績を伸ばしてきた。2003年にウエディングプランナー養成スクール講師を始め、2006年から2015年まで大学にて非常勤講師として教壇に立つ。2006年堂島ホテル婚礼部長、2008年同ホテル副総支配人。2009年に(株)フェイスを設立。代表取締役役に就任し、現在に至る。現在は、全国のホテルやゲストハウスにて成約率向上を目的としたトレーニングや、集客戦略立案・実践支援などのコンサルティングに加え、会場のビジュアル改善や各種販促ツールの制作など、ウエディング事業の収益改善に向けた業務支援を幅広く行っている。また、現役ウエディングプランナーの人材育成や専門学校生やウエディング業界への転職希望者などを対象としたスクールも開講。今後は、ウエディング業界を超えて、ホテル・ホスピタリティ業界にて、人材育成マネジメントを広く担っていく。2018年4月から神戸国際大学客員教授。著書：『ウエディングプランナーじゃない、アカンの上司や！悩める管理職のアメムチ19の育成術』

福永 いつごろから校長として勤められていらっしゃるのですか。

植木 20年前からです。夫は別の仕事をしておりまして私が母から引き継ぐことになりました。当初から変わらない思いは、調理師やパティシエは人をしあわせにできる仕事であり、お客さまに喜んでいただくことで自分もしあわせになれる、とても素晴らしい仕事であるということです。



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 氏

学校法人育成学園（育成調理師専門学校、神戸国際調理製菓専門学校）理事長・学校長。「エコールCP」の愛称で親しまれている調理と製菓の学校で、未来のシェフ、パティシエを30年にわたり養成。学園運営とともに、2002年「神戸スローフード協会」を設立するなど、日本の食文化の未来を見据えた活動を展開している。専門調理師、製菓衛生師。（公社）全国調理師養成施設協会理事（一社）全国製菓衛生師養成施設協会副会長（一社）西日本料理学校協会理事（公社）兵庫県専修学校各種学校連合会副会長。2013年調理師養成厚生労働大臣賞受賞

そのためにはまずは安心・安全のための正しい知識を身につけることが第一です。調理やパティシエの世界は一見華やかに見えますが、基本的なことを学ばずして自身の夢をかなえることはできません。子どもたちの将来を託している親にとっても、わが子が自立して自分で生活ができるようになってほしいと願っています。私も子を持つ親として学生たちの親の気持ちで自立を願っています。卒業生たちがホテルやレストランなど食の世界で活躍している姿を見ると本当にうれしく思います。

福永 ところで、現在、調理学科・製菓学科それぞれの男女比はいかがですか。

植木 調理学科が男性7割、女性3割。製菓学科は男性1割、女性9割ですね。開校当初は学校卒業後、お洒落な神戸の街で一旗揚げたいという志を持って全国各地から学生が集まりました。今は各地域で調理やパティシエの専門学校が設立され、保護者の方々も自宅から通える範囲で学校選びをされる方も増え、関西、四国、山陰、沖縄など西エリアが中心となっています。最近は海外からの留学生もおられますね。

福永 しかし最近ではせっかく就職しても現実とのギャップに諦めてしまう若者も増えています。技術云々というよりは、上司や先輩たちとの人間関係がうまくいかないことが原因のようです。学校としても親としても、夢を諦めずいつまでも追いかけてほしいと願っていると思うのですが、なかなかうまく成長を見届けることができなくなっているのも現状です。

植木 本人たちの望みと業界側が求めていることとのギャップがあるように感じます。このギャップの差を学生の内に縮めていくことが、夢を諦めさせないためにも必要なことだと思います。そのためにも業界の方々とも常日ごろコミュニケーションを取り、今、求められている人材について追求するとともに、必要なカリキュラムは随時導入しています。

全国展開されている専門学校ではカリキュラムの見直しに時間を要しますが、コンパクトな学校だからこそできる強みを生かし、少しでも業界が求めていることとの乖離をなくすよう取り組んでいます。今必要なことをすぐに教えてあげないと社会に出てから困惑してしまうからです。また現場を知るために3週間のインターンシップも実施しています。国際的に活躍できる人材の育成を目的に、ヨーロッパ研修（希望者のみ）も実施しています。現地のレストランや生産者を訪れ、その土地の食文化や歴史を学びます。加えてパリや南フランスの学校と提携した留学サポートも実施しています。学生たちの夢をかなえられる学校であることが私たちの生命線であると考えているからです。

福永 世界に挑戦できることは素晴らしいことです。世界を見ること、さまざまな人々と出会うことはとても大切なことです。将来的には、国内外問わず広い視野を持って、羽ばたいてもらえることが、何より嬉しくまた教育の本質が伝わったと思える瞬間ですね。

植木 当校では“学生が主人公”であるという教育理念を掲げ、学生一人一人に寄り添ったきめ細かな指導を行っています。中には不器用でなかなか習得できない学生もいます。そんなときは反復レッスンを行ない、習得できるようになるまで教えていきます。調理部門においても専攻した料理以外の料理も学ぶことができます。さまざまな料理を学ぶことで洋食や和食、中華など、それぞれの分野で生かせることができるからです。学生たちの意欲や思いをきちんと受け止め、実現できる制度を作り続けていくことが、学生たちの夢を実現させていくために欠かせないことだと思います。

福永 一人一人にきめ細かな対応をされていらっしゃるんですね。ところが、最近は人材不足から高校生を対象に人材募集をしているホテルやレストランも増えているという話を耳にします。

植木 人材不足を補うためですが、やはり調理師、パティシエとして必要な基本的な知識はきちんと学ぶべきだと思います。見よう見まねで調理補助的なことはできるかも知れませんが、しかし大切なのは安心・安全な食を提供することです。食材や公衆衛生など食に関する正しい知識を知らずしてできることはありません。もちろん、企業側できちんと習得するための指導がされていれば良いのですが、現状、人手不足を補うものでしかありませんので、そのような時間は割きにくいことで



しよう。それでは子どもたちの夢や希望を喪失してしまいます。お客さまが口にする料理を提供する以上、それにふさわしい学習期間は必要だと思います。

福永 ホテルの多くはお客さまから厨房の様子は見えません。お客さまの表情や声が聞こえないために、作業としてマンネリ化してしまいがちです。サービススタッフがお客さまの間に立って、お客さまの声を伝えたり、逆に作り手の思いを伝えたりすることでともに喜びを感じられます。もっともっと、情報を共有できる職場改革が必要だと思います。中には不得手な人もいますので、全員をお客さまの前に立たせることはできませんが、もっと先の将来を考えたとき、子どものときに食卓に来てくれたシェフの姿にあこがれて料理の世界に一歩踏み出す人もいらっしゃるかもしれません。

植木 職場改革は必要なことですが、それ以上に学生自身が社会に出て、人間関係のプレッシャーを跳ねのける技術と教養、志と信念を持つこと、また持たせることを指導するのが学校であり、保護者の方々から預かった我々の責務だと思います。日々、改革に取り組んでいます。

福永 学生たちと真摯に向きあい、一人一人の将来のために真剣に取り組んでいらっしゃる姿が、学生たちに確固たる志と強い信念を持たせ、各分野で活躍されている多くの卒業生がいらっしゃるのですね。これからはますます多くの調理師やパティシエを輩出されることを楽しみにしております。本日はありがとうございます。