

平成 28 年度「日本料理アカデミー研修会」実施報告

報告者：栗栖 基

日 時：平成 28 年 7 月 2 日（土）14：00～16：00

場 所：キャリアールホテル旅行専門学校

テーマ：『これからの和食業界が抱える
人材獲得の課題と人材育成について』

講 師：学校法人大和学園 理事・京都調理師専門学校 校長

仲 田 雅 博 氏



日本では今、労働人口の減少によりあらゆる業界で人手不足による深刻な社会問題が横行しております。日本料理の業界においても今までのように、例年通り新卒就業者を獲得することが困難な時代に突入しております。国のリサーチによると 2018 年度以降、18 歳人口推移は激減することが明確で、このような時代背景の中、業界の未来を担う次世代をどのように獲得し育成するのかを題材に今回の研修会を開きました。

講師の仲田雅博先生は日頃より、日本料理アカデミー事業にご支援をいただき、先生自身もアカデミー会員として日々、ご自身の業務とは別にボランティア精神のもと多くの事業に参画していただいております。今回のテーマについて先生自身「このようなテーマでの講演は京都の料理業界を熟知しながら、地域の料理屋さんと京都調理師専門学校の長きわたるお付き合いがあるからこそ実現できることです」と語られ「調理師専門学校と料理屋、飲食サービス施設とのより太いパイプをつなげる機会となれば幸いです」と話されておりました。

当日は土曜日の 2 時からの開催で、料理屋にとっては外出しにくい時間帯となりましたが、各飲食サービス関係の方々、また遠方より調理師専門学校の先生方のご来場があり講演内容の関心の高さがうかがえる研修会となりました。

パワーポイント資料を使用して人口統計（18 歳人口の推移）の話に始まり、ひと昔前の京都の料理屋の職場環境の現状、および時代の社会背景など多くの視点より、戦後から今までの料理屋の経営・人材育成に対する考え方などのお話をいただきその後、今の若者、つまり業界に就業を希望する学生の考え（会社選択の理由）について、双方（料理屋・学生）の考え方についてわかりやすくご説明していただきました。

会社側が就業者に求める人材像、反対に就業者が希む理想的な職場など、この中では記載できない料理屋の事例なども含め終始、熱弁をふるっていただきました。その中でも業界が新入社員に求めるものとして、専門的な知識、技術よりも人としての「素直さ・向上心・忍耐力」などに期待が集まり、学生達は会社に対して「自己の能力、個性を活かせること」「仕事が面白い」などを会社選択の基準にしていることが分かりました。

今日のこのような現状にかかわらず和食業界は「和食の無形文化遺産登録」「2020年東京オリンピック開催」などの要因により調理師雇用のニーズは高まりを見せております。そのために会社側（料理屋）は新しい人材の獲得をはじめ、人材教育・早期退職の防止に努める施策を考え、新たな視点で職場環境を改善していく必要があります。

現状を打開するためには、いずれも双方の考え方の相違を埋めていくことに最大限の努力が必要とされ、その力となるものが「コミュニケーションの大切さ」であると説かれ、今までの主人と従業員の関係から、共に料理屋を通じて地域社会に貢献できる店づくりを目指すパートナーシップ関係を結べるような職場環境が望ましいことや、会社側に対する実質的な雇用条件の提示、学生に対する就職実現の詳細なプロセスなど求人獲得の現状についてご説明をいただきました。

また人材育成の面から、専門学校と会社側の共有意識の重要性に触れていただき、学校教育と社会教育の連携が今後益々、必要となり学生、新人社員の「働く意識の向上」に真摯な姿勢で取り組むことが肝要であると講演をまとめていただきました。

その後、質疑応答の時間をとり参加者各位より現状の問題について意見交換が行われ、他府県の専門学校の先生からは、このような専門学校側と就職先である料理屋、飲食サービス関係者が一同に集まり、問題解決に向けて取り組むような研修会は京都独特の伝統と革新がなせる体質であり、全国的に広がることを期待するとご意見をいただきました。

レポート作成 栗栖 基 氏（嵐山 熊彦）

【嵐山 熊彦】 京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町 5-1
TEL. 075-861-0004 FAX. 075-864-1689
<http://www.kumahiko.com/index.html>