



調理・製菓・ホスピタリティ業界のための
人材育成リカレント教育プログラム

学校法人 たいわ 大和学園

京都で唯一『調理師』養成専門学校

京都調理師専門学校

●和食・日本料理上級科 ●西洋料理上級科 ●調理師科 ●調理師科 夜間部

〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

[U R L] <https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>
[E-mail] taiwa_nyu@taiwa.ac.jp



京都で唯一『製菓衛生師』養成専門学校

京都製菓製パン技術専門学校

●パティシエ・ショコラティエ上級科 ●カフェスイーツ上級科
●和菓子上級科 ●パン上級科 ●製菓技術科 ●製菓技術科夜間部

〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

[U R L] <https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/>
[E-mail] taiwa_nyu@taiwa.ac.jp



リカレント教育に関する情報や業界で活躍する方の
インタビュー動画等を専用WEBで発信中



京都・大和学園 グループ校

厚生労働大臣指定管理栄養士・栄養士養成施設 日本病院会認定校

京都栄養医療専門学校

京都で『ホテル・観光・ブライダル』と『おもてなし』を学ぶ専門学校

京都ホテル観光ブライダル専門学校

お料理・お菓子・パンの教室

ラ・キャリエール クッキングスクール

ホスピタリティ産業をバックアップするシンクタンク

大和学園ホスピタリティ産業振興センター

大和学園地域健康栄養支援センター

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

本リーフレットは、文部科学省の教育政策推進事業委託費による委託事業として、
学校法人大和学園 京都調理師専門学校が実施した
令和6年度「専門職業人材の最新技能アップデートのための専修学校リカレント教育推進事業」の
成果をとりまとめたものです。

調理・製菓・ホスピタリティ業界のための
人材育成リカレント教育プログラム

夢に向かって
知識やスキルを
アップデート



調理・製菓・ホスピタリティ業界は

あなたの
チャレンジを
待っている！

「料理や菓子、
文化について学び
スキルアップにつなげたい」
「料理人、生産者、経営者、
文化人などのキャリアや
人生観を知りたい」
「食文化や
京料理について
技術・知識を身につけたい」

そんなあなたは
経験者も未経験者も受講可能な
リカレント教育プログラムへ！

調理製菓から店舗経営、衛生管理、
食文化、ホスピタリティまで幅広く学べる！

本校のプログラムは創立90年を超える歴史を有する大和学園グループの京都調理師専門学校、京都製菓製パン技術専門学校の一流講師陣や、有名料理店や菓子店のオーナー・ご主人や文化人、生産者、起業家などと連携し開発。調理や製菓の基礎知識から専門的な技術、また店舗経営や衛生管理、食文化、ホスピタリティなどについて幅広く学べます。

レベルアップや新たな業界でのスタートに！
オンライン+対面授業で自分のペースで受講できる！

オンライン授業(24時間受講可能)と対面授業を組み合わせたハイブリッド型の短期集中プログラムで働きながらも自分のペースで学べます。すしや和食、和菓子といったテーマ別の実習を受講でき、経験者はさらなるスキルアップを、未経験者は必要となる知識・技術を身につけて新たな業界でのスタートに役立ちます。

さらに就職支援を希望する方は
別途お申込みの上で
専用サポートを受けることができ、
料理人、すし職人、菓子職人などをめざせる！



食の都・京都で培った90年のノウハウと最新設備で、本物のプロへ。

プロと同じ環境・設備で実践的な学び

最先端の機器がそろった実習室での実習。さらに「京都太秦Taiwa Museum」は、日本の教育機関で唯一の文化庁「食文化ミュージアム」の認定を取得！



学内でレストラン、Shop&Cafeを運営

2年制学科では本校内にある3つの和食・フランス料理・イタリア料理のレストランとShop&Cafeを運営。調理技術、サービス力、運営力をマスター！

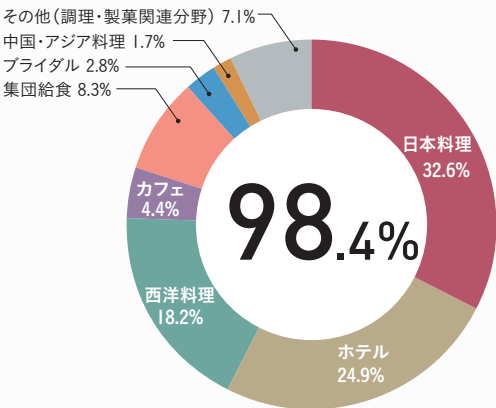


一流講師陣が丁寧に指導

先生が学生一人ひとりの個性や能力に合わせて細やかにサポート。納得するまで教えてくれるから着実にステップアップできる！



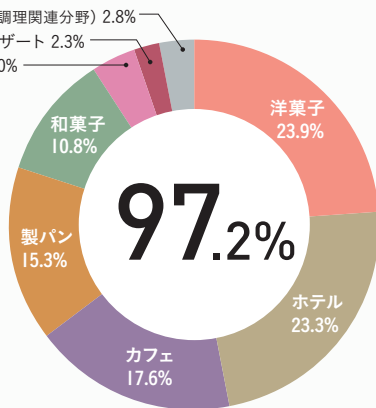
卒業生の活躍で高い信頼、就職に強い



京都調理師専門学校

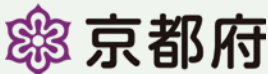
専門職 就職率

全学科・2024年3月卒業生実績



京都製菓製パン技術専門学校

2024年3月 京都府と学校法人大和学園が「観光及び食分野における人材育成等の連携・協力に関する協定」を締結！



「栄養・医療・福祉、調理・製菓・製パン、食育、ホテル・ブライダル・ツーリズム」の領域で職業と实际生活に必要な教育を追求する大和学園は、京都府との間で『観光及び食分野における人材育成等の連携・協力に関する協定』を締結しました。本協定を機に、京都観光アカデミーを核とした観光及び食分野における人材の育成を図ることに加え、学生の柔軟な発想により京都観光を推進するとともに、食文化を次世代に継承するなど、まちづくりやひとづくり、京都に息づく文化の継承・発展等に努めます。

京調から夢へ!世界へ! 調理/製菓の業界で 夢を叶えた人々

X
Y
Z

7



ホテルで働く
畑瀬 七海さん



ホテルで働く
白井 健志さん

8



ホテルで働く
木村 夕星さん



ホテルで働く
戸山 雄介さん

9



製菓の最高責任者へ
岩根 由紀子さん

10



20超の店舗を統括
中野 雅之さん

11



料理人の頂点をめざす
山下 泰史さん

12



French → 鮓
若林 弘樹さん

13



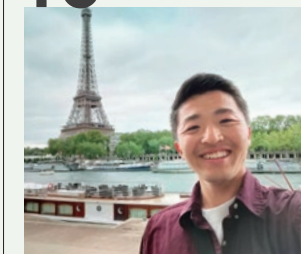
独立の夢を叶えて
坂本 有里さん

14



独立の夢を叶えて
清水 美絵さん

15



京都から世界へ
中村 崇臣さん

16



京都から世界へ
萬喜 貴央さん

17



農業×料理人
野原 克成さん

18



挑—biotechnology
金崎 努さん

19



名店を100年先へ
奥村 洋史さん

20



家族と家業を守る
鎌形 知沙さん

21



和菓子×カフェ
元島 瞳さん

22



育児をしながら独立開業
長内 美希さん

23



京情緒あふれる白川の畔で
小守 匠望さん

24



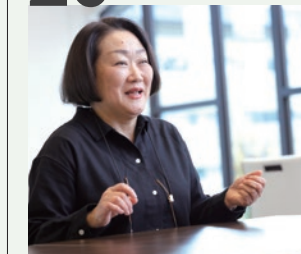
京情緒あふれる白川の畔で
白井 美侑さん

25



調理師から講師をめざす
浅井 莉恵さん

26



[リカレントプログラム受講生の声]
不動産業 → 調理師の
可能性を広げる
伊藤 徳子さん



デザートづくりも調理もできる ホテルの仕事

京都製菓製パン技術専門学校は設備が充実していて、授業外でも自主練習ができたり、自分の希望に応じてスキルアッププログラムを受講できたり、勉強するための環境が整っていました。そしてインターンシップを経験して現在のホテルに就職。幅広い仕事を体験できるところがホテルの魅力で、私は希望していたレストランに配属され調理の実務経験を積んで調理師免許も取得できました。また勤務体系がきちんとしていて休日がしっかり取れるのもホテルの良さです。

現在はデザートのメニューを考え、そのクオリティを安定させられるよう後輩の指導にも気を配りながら、私自身のレベルアップもめざしています。目標の一つはソムリエの資格取得。仕事をしながらでも勉強はできるので、これからも新しいことにチャレンジしていきたいと思っています。



憧れのホテルへ就職 コンクールで優勝

京都調理師専門学校は先生が情熱的で、いろんな話をしてくれました。また京都は和食だけではなくフレンチの名店も多い街なので、学生時代はとても勉強になりました。憧れていたホテルに就職できたのも、京調の多くの卒業生が活躍しているおかげだと思います。ホテルという職場は幅広い年齢のいろんな人がいて、いろんな知識や意見を吸収できるところが魅力の一つ。そんな人たちと協力しながらチームワークでつくっていく仕事には大きなやりがいがあると感じています。またつねにスキルアップをはかれる環境もホテルならではの。料理コンクールに挑戦し腕を磨くこともできます。私は2023年の社内コンクールで優勝し、その料理をお客様に楽しんでいただきました。これから京調で新たな挑戦を始める皆さんも、目標へ向かって取り組んでもらいたいと思います。



ホテルオークラ京都

畑瀬 七海さん

京都製菓製パン技術専門学校

パティスリー・ショコラ上級科卒(2017年)

仕事をしながらでも
勉強はできる！

京調での学びが
自信になった！

ホテルオークラ京都

白井 健志さん

京都調理師専門学校 和食・日本料理上級科卒(2019年)



ホテルオークラ京都

木村 夕星さん

京都調理師専門学校 フランス料理上級科卒(2013年)

チャレンジ精神を
忘れず！

楽しみながら
調理を学ぼう！

ホテルオークラ京都

戸山 雄介さん

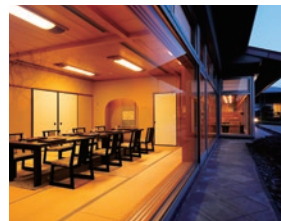
京都調理師専門学校 上級調理師科卒(2006年)



京都で和食の勉強をしたいと考え、高校卒業後に京都調理師専門学校へ入学。京野菜や鰻など、京都ならではの食材を扱うという貴重な経験を積むことができました。現在はホテルの京料理店「入舟」で焼き場を任されておりさまざまな食材を扱っているので、京調での経験が活かされていると思います。

職場ではつねに丁寧な仕事を心がけていますが、時間をかけすぎず効率的に行うことも大切。材料の下ごしらえや串打ちをより早く、よりきれいにできるようになったと思った時には大きなやりがいを感じます。現在は先輩に教えていただきながら知識や技術を高めていますが、やがて私も後輩に教えられるよう成長していきたいと考えています。

これから京調で学ぶ皆さんも、調理の基礎知識や包丁の使い方など基本をしっかり学べば自信を持って仕事にのぞめると思います。



私が中国料理に魅力を感じたのは京都調理師専門学校に入学してから。元々は和食を学ぶつもりでしたが、特別授業で中国料理を学んだことをきっかけに興味を持ち、現在勤めているホテルの中国料理店「桃李」で研修をさせてもらいました。その後、就職部からのすすめもあって「桃李」でアルバイトを始め、そのまま就職しました。こちらに勤めて約20年間、多くの経験を積んできましたが、京調で学んだ「段取り清潔がすべて」という言葉や、職場で教わった「料理はつくればつくるほど上手くなるから何回もつくりなさい」という言葉を今も忘れず、お客様に喜んでもらえるように料理をつくっています。

私がこれまでやってこられたのは、中国料理をつくるのが楽しいから。京調で勉強を始める皆さんも、調理を楽しむ気持ちを忘れず、お客様を楽しませる方法を学んでください。

京調での経験が 仕事に活かしています

京調から広がった 中国料理の道



「できること」が
たくさんある
ホテルという職場の魅力



製菓の最高責任者へ

帝国ホテル 大阪 ベストリー シェフ
岩根 由紀子さん

京都調理師専門学校 製菓技術科卒(1995年)
京都調理師専門学校 調理師科卒(1996年)

私は製菓の道へ進むために京都調理師専門学校へ入学しましたが、デザートは料理の後にお出しするものなので調理にも興味があり、製菓と調理をそれぞれ1年ずつ学びました。京調では学びたかったことがしっかり学べ、中でも食品衛生の知識が得られたのは学校だからこそ。現在の職場でも「食の安全」には最も気を配っています。

卒業後は、多彩な職種の人々が自分の仕事にこだわり、おいしい料理・デザートや良いサービスを届けるホテルへの就職を志望。卒業年に開業した帝国ホテル 大阪にオープニングスタッフとして入社しました。宴会やレストランなどさまざまな仕事を経てキャリアアップし、現在はベストリーシェフとしてメニュー開発や各部署との連携、スタッフの育成など責任ある業務を任されています。

ホテルという職場は、一つの仕事だけでなくいろんな担当を経験しながらキャリアアップできるところが魅力。さらにホテルによっては社員のレベルアップをサポートするシステムなども用意されています。例えば帝国ホテル 大阪では英・仏・中の語学研修を無料で受けることができ、有給で1年間海外へ渡って自分が学びたいことを学べる研修制度もあります。日常的にも安定して休みが取れるので、自分の時間をきちんと取って趣味や勉強に充てることができます。

これから製菓や調理の道へ進もうと考えている皆さんも、「おいしいものをつくりたい」という気持ちを忘れずにしっかりと学んでください。そしてもしホテルに就職することになれば、ぜひ一緒においしいものをつくっていきましょう。



「おいしいものをつくりたい」
その気持ちを忘れず!

20超の店舗を 統括

過門香 総料理長
中野 雅之さん

京都調理師専門学校 調理師科卒(1985年)

私は小学生の頃から強い火力で調理をする中国料理に憧れを抱き、高校卒業後に京都調理師専門学校へ入学。中国料理の学科はありませんでしたが、調理の基礎技術と人間関係を学べました。卒業後は、当時事師していた料理人の方に導かれて京都、大阪、グアムのホテル、東京のレストランで経験を積み、2000年に師匠からひとり立ちをして過門香の総料理長に就任。以降、私が統括する店舗数は20を超え、それらを経営・展開する株式会社ラムラの中国料理部門全体の責任者も務めています。

現在の仕事内容は、各店舗の品質を高いレベルで安定させるためのメニュー開発や人材育成など多岐にわたります。また責任者として、各界の要人がご来店された際にはご挨拶に向くことも。大切な時間とお金を使ってくださるお客様に満足していただいた時が、一番やりがいを感じる瞬間です。「調理師関係 厚生労働大臣表彰」「東京都知事賞」をいただいたことも大きな誇りです。料理とは、機械ではなく人が真心をこめてお皿に表現するもの。そんな私の想いを受け継いでもらえるよう、若手調理師の育成にも力を注いでいます。

これからリカレントプログラムを受講する皆さんも、調理が好きならひたすら調理のことだけを考えて、まっすぐブレずに取り組んでください。私は今後も休日に新しいメニューのことを考えながら何時間も散歩をすることがあります。皆さんもまずは基本を身につけて、できることをコツコツと積み重ね、何があろうともあきらめずに自分が選んだ道を進んでほしいと思います。



あきらめずに自分が選んだ
道を進もう!





料理人として、
もっと上へ、
自分を高め続ける



CHEF-1
グランプリ

料理人の頂点をめざす



TTOAHISU(トアヒス) オーナーシェフ
山下 泰史さん 京都調理師専門学校 調理師科卒(2005年)

高校卒業後、日本料理を勉強するために京都調理師専門学校へ入学。講師として来校していたフレンチの上棟元シェフに惹かれ、その方が料理長を務める長崎ハウステンボス・ホテルヨーロッパのレストラン「デアミラル」へ就職。その後、京都の「イル コルティエー」、東京のミシュラン三つ星店「ジョエル・ロブション」「AMOUR(アムール)」で経験を積み、「アロマクラシコ」でシェフを務めた後、2016年に福岡で自身の店「TTOAHISU(トアヒス)」を開業。2019年にはミシュラン一つ星を獲得しました。お店ではフレンチを基軸にしながらも、世界の人々が楽しめるよう「日本でしかつけない自分だけの料理」を提供しています。また、私には障がいを持つ子どもがおり、料理を通じて障がいを持つ人とそうでない人との架け橋になりたいと考えています。その活動の一つとして子どもたちの料理教室を開催しています。さらに料理人としての自身を高めるため、2021年から2024年までの毎年、料理人のコンテスト「CHEF-1グランプリ」に挑戦。4回とも決勝まで進み準優勝を果たしました。料理人とは一生楽しみながら続けられる素晴らしい仕事。私はつねにその日の100%を出すことを一番考えてお客様と向き合っています。これから料理人をめざす皆さんも、苦労をする事があっても「料理をつくる楽しさ」を感じてやり続けてほしいと思います。私もまた挑戦をあきらめず、2025年に「CHEF-1グランプリ」が開催されるなら必ずエントリーするつもりです。

つねに自分の100%を出し切って
お客様と向き合う！



French

フランス料理から江戸前鮨へ
調理の世界で広がる可能性

私の祖父と父がステーキハウスを経営していたことから、西洋料理の調理師をめざして京都調理師専門学校へ入学。料理への興味を高めてくれる先生がいること、卒業後に同級生を通じて人脈が広がることが京調の良さだと思います。卒業後は先生のすすめで、レストランや食品販売など幅広くフードビジネスを展開する会社へ就職。京都と東京のフレンチレストランやセントラルキッチンで経験を積みました。また、私は本業以外の料理にも興味があり、アルバイトをしていました。それが東京六本木の名店「鮨 なかむら」。フレンチとは違うジャンルへの好奇心からでした。カウンターでお客様と会話をしながら鮨を握る大将の姿に惹かれていく中で、やってきたのがコロナ禍。当時のキャリアアップのプランが白

紙になって会社を辞めましたが、やがて「祇園 鮨 なかむら」の開店スタッフの一人として京都へ戻ることに。しかしまだ続くコロナ禍でうまくいかず休業、私は再び上京してあらためて大将のもとで鮨の修行をした後、「まだ早い」と言われながらも大将に頭を下げて祇園店の経営を引き継がせてもらいました。お客様と会話しながらの仕事は大きなやりがいがあり、閉店後にお客様とまた別の店へ行くという楽しみも増えました。フレンチから江戸前鮨へとジャンルを変えながらも続けていけることは、調理の仕事の魅力の一つだと思います。またそれは私が料理そのものが好きだったからでもあります。これから調理を学ぶ皆さんも自分の将来の可能性を信じて料理を勉強し、料理を好きになってもらいたいと思います。



祇園 鮨 なかむら
若林 弘樹さん

京都調理師専門学校 フランス料理上級科卒(2015年)

魚
目



ジャンルを越えて
仕事だけでなく調理の魅力！





すこっぶ 店主
坂本 有里さん
京都製菓製パン技術専門学校
上級製菓技術科卒(2013年)

京都での学びと家族の絆で 夢をかたちに

私は「自分のパン屋さんを開く」という夢を実現するために、香川県小豆島から京都製菓製パン技術専門学校へ入学しました。学校は実習室の機器や設備が充実していて、先生方はどんな質問にもきちんと答えてくれるので、自分のやる気だけでいくだけでもレベルアップできる環境。大好きなパンの名店がたくさんある京都で、同じ夢を持つ友だちにも出会えて、本当に楽しく有意義なキャンパスライフを過ごせました。卒業後はインターンシップとアルバイトをさせてもらっていた製パン店へ就職。独立の夢を持つ私にとって貴重な経験を約6年間積み重ねてもらいました。

そして2021年、小豆島へ帰郷。父が経営していた会社を受け継ぐ形で、事務所を製パン店に改装し「すこっぶ」をオープンしました。父の会社があった証を残すため、店名は父の会社の仕事道具から。店の運営もまた、家族に支えられています。パンをつくるのに精一杯の私に代わって販売を担当しているのが姉。パンに用いるお惣菜づくりと経理を担当しているのが母。店まで買いに来れない島内のお客様への移動販売車の運転は、父が担当しています。家族みんなの想いがつまったこの店を、「小豆島のパン屋といえばすこっぶ」と言ってもらえるような店に育てていきたいと思っています。

私は自分の店を持つという夢に向かって学校や就職先で勉強してきました。これから製菓製パンの勉強を始める皆さんも、「自分が何をしたいのか、どうなりたいのか」をイメージしながら勉強すれば、やる気も高まって学びがより身につくと思います。



独立の夢

人を育てながら この店を長く愛される店に 育てたい

カンティーナ アルコ 代表 シェフ/
JSA認定ソムリエ
清水 美絵さん

京都調理師専門学校 調理師科卒(2004年)

子どもの頃から料理とお菓子づくりが大好きだった私は、いつか自分の店を持ちたいと考えて地元の京都調理師専門学校へ入学。勉強が楽しかったこと、友だちと過ごした時間が思い出に残っています。また、京都にたくさんあるレストランへ食べに行くことも勉強になりました。

卒業後は京都のレストランで働いた後、本場イタリアへ渡っての修行も経験。料理だけではなく、さまざまな文化も含めたイタリアが大好きになり、もっとたくさんの人々にイタリアの良さを知ってほしいという思いで、2014年にこの店をオープンしました。お客様に喜んでもらい、「ありがとう」の言葉に大きなやりがいを感じる日々ですが、もう一つ、私にとってうれしい時は、スタッフの成長が見えた時。経営者として、料理を愛する者として、人を育てることも大切に考えています。料理は回数を多くつくるほど自分のものになるので、できるだけスタッフにつくってもらうように。また1年に1回、店のみんなを連れてイタリアへ研修旅行にも行っています。自分のように料理が好きなおじいちゃんとおばあちゃんが長年続けてきたトラットリアのような、お客様に長く愛される店に育てていきたいと思っています。

これから学ぶ皆さんも、調理に携わる中で自分の好きなこと、楽しめることを見つけてください。それがあれば仕事も前向きに楽しめると思います。



料理の「好き」「楽しい」を
見つけよう!



を叶えて



「何をやりたかったのか」
イメージしたとおり
勉強しよう!

オランダ Amsterdam

京調でつかんだ、オランダへのチャンス

高校卒業後、京都の料亭での修行を経て、あらためて調理師免許を取るために京都調理師専門学校へ入学。料亭では細かく教わらなかった野菜のむきものなど技術的なことを基礎からしっかり学べて、食品衛生の知識も身につけられました。就職のきっかけは、京調に来ていた求人情報。海外で働くことに興味があったので、「これはチャンスだ」と応募したらトントン拍子で決まりました。

現在、私が担当している職場はホテル内の懐石料理店「山里」。調理場のスタッフは日本人ばかりで日本語で話するため、そこは日本のお店と変わりませんが、扱う食材が少し違うところもあり、それが面白さでもあります。また、外国人のお客様が多いので、味付けも京都より少し強めにしています。調理場なので直接お客様と会話することはありませんが、サービス担当からお客様の「おいしかった」を聞けるのが大きな喜びです。労働環境も週休2日で長期休暇も取れるので申し分ありません。休日にはオランダで美術館めぐりをしたり、フランス、イタリア、スペイン、ポルトガルなど、ヨーロッパ各国への旅行を楽しんでいます。

私のように海外で働きたいと考えている人は、包丁の技術や食材の扱いなど、土台となる技術をしっかり習得しておくことが大切です。なぜなら、日本と同じような食材が揃えられない場合があるからです。そんな時でもしっかりとした基礎力があれば対応できると思います。これは私が実際に海外で働いて実感していることで、京調で基本を身につけることは本当に大切です。

ホテルオークラ アムステルダム

中村 崇臣さん

京都調理師専門学校 調理師科卒(2022年)

どんな状況にも対応できる基礎力を京調で身につけよう！

京都から世界へ



アメリカ California

「しんどさ」を超える「楽しさ」がある

大阪の実家がお好み焼き・鉄板焼きのお店をやっていて、子どもの頃から料理は身近にあり好きでした。関西外国語大学短期大学部で英語を学んだ後、料理の道に進みたくて京都調理師専門学校に入学。同級生は年下ばかりで不安もありましたが、同じ道を志す人ばかりで年齢など意識せず付き合えることができました。京都には歴史遺跡や祭、風習など日本の古い文化が残っていて、日本料理を学ぶのに理想的な環境でした。卒業後は京都の料亭に勤務。東京への転勤もありながら14年間働いた後、「ケンゾーエステイト六本木」に転職。やがてアメリカ・ナバヴァレーにある系列の懐石料理店「ケンゾーナバ」へ転勤の話があり、渡米を決めました。こちらへ来てから約3年、現在の担当は煮方と焼き場。肉を焼いたり、揚げ物をしたりと、火を使う料理を一任されています。日本とアメリカとの違いは、たとえばお吸い物なら、京都では飲み切った時に満足できる味をめざすのですが、アメリカでは一口目から「うまい」と思わ

せないといけません。一方でお客様のリアクションが大きく「うーん!」と声に出されたり「あの料理がおいしかった!」と感想もいただけるのはうれしいことです。料理人として私が一番大切にしているのは、楽しく働くということ。しんどいことも多いですが、それを超える喜びがあります。私にとって料理は趣味の延長。楽しいから、好きだからこそ、勉強や研究も続けられます。これから料理人をめざす人に伝えたいのは、この業界に年齢は関係ないということ。私も大卒後から始めましたが、努力次第でいくらかでも成長できます。

ケンゾーナバ(アメリカ)

萬喜 貴央さん

京都調理師専門学校 上級調理師科卒(2006年)



いつか畑の真ん中に
自分のレストランをつくりたい

HERBER'S FARM /
レストラン エンヌ／スペイン料理 コメール
野原 克成さん
京都調理師専門学校 調理師科卒(2017年)

和食を学ぶのにふさわしい場所であり、風情のある街が好きだったので、金沢から京都調理師専門学校へ入学。先生方は、私に手を焼くこともあったかと思いますが、最後まで面倒を見てくれました。そんな先生方との出会いには今も感謝しています。卒業後は大阪のホテルで約6年間にわたって経験を積み、金沢へ帰郷。その目的は、幼馴染の友人とともにハーブ農園「HERBER'S FARM」を立ち上げ、自然豊かな地元・美川の魅力を発信することでした。当初は農業に専念する予定でしたが、準備期間は時間の余裕があったのでフランス料理のレストラン エンヌ、スペイン料理 コメールに掛け持ちで勤めることになりました。そこで料理に情熱を注ぐ方々と出会い、感じたことが「やはり自分は料理が好きなんだ」というこ

農業 × 料理人

と。農業だけではなく、料理にもあらためて真剣に向き合ってみようと思い、HERBER'S FARMとエンヌ、コメールの3つの仕事に取り組んでいます。現在はハーブの栽培も順調で、レストランのお客様にも提供しています。イベント等で自分がメニューを考案することもあり、あまり知られていないハーブを提案して喜んでもらえた時は本当にうれしいです。栽培というハーブづくりのスタートから、調理して食べてもらうというゴールまでを経験できるのは大きなやりがいです。これからもお客様の記憶に残る一皿をつくり続けて、将来は自分でレストランを開きたい。畑の真ん中で、植物を食として表現し、美川の自然や文化を感じてもらえる場所をつくりたいと考えています。



お客様の
記憶に残る一皿を
追っ求めて！



挑
biotechnology

1,000年先まで続くような
新しい発酵食品の開発をめざして

株式会社PEAKS 代表取締役社長
金崎 努さん

京都調理師専門学校 調理師科夜間部卒(2022年)

京都大学理学部/同大学院で生物学や免疫学を学んだ私は卒業後にその知識を活かし、バイオテクノロジーで新たなビジネスを立ち上げようとする会社への投資や企業経営を経験してきました。その後、自ら起業し、それまでの医薬品から食品の領域へ挑戦することを決意。食の世界を学問と実践の両面から学びたいと考え、京都大学農学部(聴講生)と京都調理師専門学校へ入学しました。京調では、飲食業界の現場を知る先生方からプロの調理と味のクオリティ、厨房での所作から食品衛生の知識、飲食業界の最新事情にいたるまで幅広く教えてもらい、勉強になることばかりでした。それらの学びの中で決めた進むべき道が発酵食品。バイオテクノロジーの知識を活かすことが

でき、自身のテーマとしていた「食と科学と健康」を実践できます。目標としたのは「次世代の発酵食品をつくる」こと。そのためには発酵食品会社の事業基盤を活用することが近道と考え、新潟県で正統時代から続く老舗でありながら後継者の不在に悩む味噌蔵元・山本味噌醸造場の事業を継承。現在は新製品開発の試行錯誤を重ねています。そして1,000年先まで続くような次世代の発酵食品を開発したいと考えています。これから食を学ぼうとする皆さんの中には、私のように別の業界からくる方もいるかと思いますが。私が起業したのは48歳。何かを始めるのに遅すぎることはないし、今まで積み上げてきたものは必ず活かせるので、そこに新しい何かをプラスするという発想で勉強してもらいたいと思います。



何かを始めると遅すぎることはない！



名店を100年先へ



大和学園で「人間力」を 培った人材に期待

株式会社 菊水 代表取締役／レストラン菊水 オーナー
奥村 洋史 さん 京都調理師専門学校 上級調理師科卒 (2011年)

大正5年の創業以来、100余年の歴史を持つレストラン菊水は家業ですが、大学卒業後は他の飲食チェーンを展開する企業に入社し、約10年間経験を積んでから菊水へ入りました。やがて京都青年会議所の活動を通じて大和学園の田中誠二理事長と知り合い、「人間力を高める」という学園の教育理念に共感を覚え、自ら京都調理師専門学校へ入学。私が47歳の時でした。

京調での学びは厳しくもありましたが楽しく、大変興味深いもので、それまで気づかなかった調理師としての考えや気持ちを理解できるようになりました。2年間の学びを通じて調理師免許のほか、ふぐ処理師免許（京都府）、製菓衛生師免許も取得。それらの学びは菊水でのとらふぐコースの考案や、アイシングクッキーの製造販売へと活かされています。現在は経営者として、100年以上続いた菊水をさらにもう100年先へとつなげていくことをめざしています。国登録文化財に指定されているアール・デコ調の建物を守り、菊水の伝統を受け継ぐべく、創業の精神を忘れずに日々努めています。また一方で、大和学園の卒業生を預かる立場として働く環境づくりにも気を配っています。それは、人間力を活かせる職場であるということ。仕事への努力を惜まず、人と人のつながりを大切にできる、そんな「人間力」を大和学園で培った皆さんのこれからのご活躍に、大いに期待しています。そして私たちレストラン菊水は、そんな皆さんとともに仕事ができる日を楽しみにしています。



100年の歴史を、
100年先の未来へ！



家族と家業を守る

家業というバトンを 未来へつないでいく仕事

日本料理 近江日野 鮎吉 若女将
鉾形 知沙 さん 京都調理師専門学校 上級調理師科卒 (2009年)

約200年も受け継がれてきた家業、現在まで守ってきてくれた両親、地元である滋賀県日野町。すべてが好きで誇りに思っていた私もまた日本料理を勉強したいと思い、京都調理師専門学校へ入学しました。調理師になるという目的がはっきりしているので、実習も講義もすべて興味深く楽しく学ぶことができました。先生や同級生とは現在も交流が続いています。卒業後は先生にすすめられた料亭、さらに割烹でも経験を積んでから家業を引き継いでいます。

現在は父、母、夫とともに、子ども3人を育てながら店を切り盛りしていますが、やがて両親から私たち夫婦への代替わりを前提に心がけていることは、つねに夫婦間で考え方を共有しておくということ。もし両親とは違う新しいやり方を選んだとしても、私たちの考えが一致していれば、お客様へ提供する料理やサービスがぶれることなく、その質を保つことができます。今後、店をさらに大きくしようとは考えていませんが、長年にわたって守られてきたこの店を私たちも守っていきたい。両親から受け取るバトンを時代に合わせながら未来へつないでいくこと、それが私たちの仕事だと考えています。そしていつの日か、かつて私が両親の働く姿に憧れを抱いたように、子どもたちが私たちの姿を見てこの仕事の素晴らしさを感じ、同じようにバトンをつないでくれたらうれしいです。

そして、大和学園の人材育成リカレント教育プログラムでも、食を提供する素晴らしさを未来へ伝えていくような人材が育成されることを期待しています。



このプログラムの
人材育成に期待！





千本玉壽軒 若女将
元島 瞳さん

京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科卒(2012年)

母がつくる洋菓子に慣れ親しんでいた小学生の頃、初めて食べた羊羹のおいしさに衝撃を受け、和菓子職人になることを決意。その想いはブレることなく、中学生の頃は和菓子を食べたいがために茶道教室へ通い、高校卒業後に京都製菓製パン技術専門学校に入学しました。和菓子から洋菓子、パン、カフェと、それぞれの専門家である先生からしっかり学べた内容の濃い1年間でした。就職は先生に紹介してもらった千本玉壽軒へ。職人としての経験を積んだ後に若主人と結婚し、若女将を務めています。現在の仕事は店頭での販売や事務のほか、隣接する「茶寮 SENTAMA (せんたま)」での接客も担当。季節ごとの和菓子を召し上がるお客様の喜ぶ顔が見られるのは大きなやりがいです。茶寮では職人さんによる和菓子



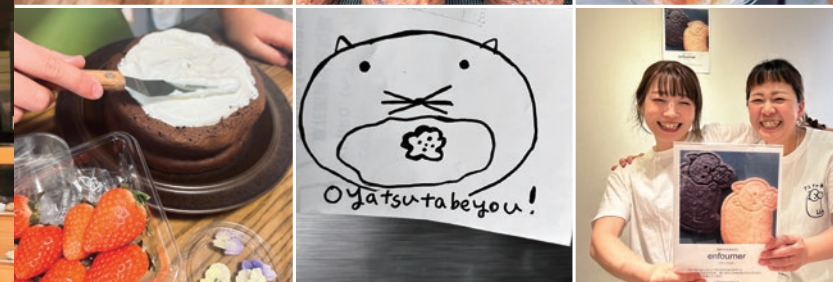
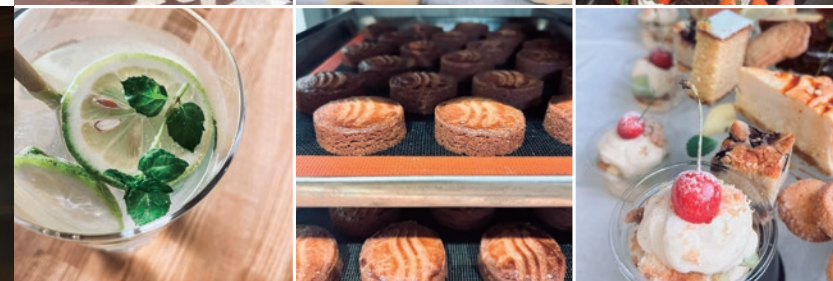
体験教室を開いたり、新しいメニューをつくったり、お客様に喜んでいただけることはどんどん取り入れていきたいと考えています。その一方で、代々受け継がれてきたお店の伝統もしっかり守っていききたい。金閣寺、銀閣寺、仁和寺、大覚寺、茶道の先生方といった長年ご愛顧いただいているお客様も大切にしていきたいと考えています。私は和菓子に目覚めて以来、和菓子ひとすじでここまで来ましたが、違分野から製菓の道へ進もうと考え、新たな学びを始めることも素晴らしいことです。勉強しながら新しい発見をする喜びを忘れずに、製菓の勉強に取り組んでもらいたいと思います。これまで経験してきたことも必ず新しい道に活かせると思っていてがんばってください。

勉強しながら
新しい発見を楽しもう！

老舗の伝統を守りながら
和菓子の新しい魅力を発信



育児を
しながら
独立開業



子どもが
気づかせてくれた
お菓子づくりへの想い

enfournier (アンフルネ) 店主
長内 美希さん

京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科卒(2008年)

子どもの頃からパティシエをめざしていた私は、高校一年生から大阪、京都の専門学校のオープンキャンパスに参加。その中で街の雰囲気、興味深い話をしてくれる先生に惹かれて京都製菓製パン技術専門学校を選びました。実際、京都は住みやすい都市でありながら歴史があり、いろんなお店もあり、香川県から来た私にとって魅力的でした。学校での勉強もすべての授業が有意義で、同じ夢を持つ友だちとの交流も楽しく、京都製菓での一年間があったからこそ、今までやってこられたと思っています。

卒業後は神戸のホテルや京都製菓の助手の仕事をを経験。その後、育児をしながらもお菓子づくりへの情熱が薄れることなく、独立開業を決意しました。「日々明るく元気に過ごしてくれている子どもたちのように、私もがんばらないといけない」。自分の気持ちを奮い立たせながら「この仕事ができる限りはお菓子を焼き続ける」と心に誓いました。育児と仕事の両立は簡単なことではありませんが、私にとっては守るべき子どもたちがいたからこそ、独立を決意できたのだと思います。現在は「おやつ焼き人」として、お客様との会話を楽しみながら、誰にでも気軽に食べてもらえるおやつづくりを心がけています。子どもとゆっくり過ごせるのは日曜日ですが、洗い物などを手伝ってくれることもあり「私がアンフルネを継ぐ」とも言ってくれています。そんな子どもたちを集めてのお菓子教室なども増やしていきたい。この店からお菓子を通じて交流の輪を広げていきたいと考えています。

京都製菓での経験も
心の支えです！





京情緒あふれる白川の畔で

「段取り、清潔、品格がすべて」 その言葉を今も胸に

白川たむら
小守 匠望さん 京都調理師専門学校 調理師科卒(2019年)

私は和歌山県出身ですが、和食を勉強するなら本場の京都で学びたいと考えて京都調理師専門学校へ入学。当時の京調は太秦キャンパスができて間もない頃だったのですべてが新しく、ワクワクしながら学ぶことができました。また初めて京都で暮らす私にとって驚きだったのは飲食店の多さ。いろんな店でいろんな料理を知ったことはとても勉強になりました。

卒業後は料亭での経験を経て白川たむらへ。カウンターごしにお客様が料理を召し上がる様子、喜んでいただけた時の笑顔が見られることが大きなやりがいです。大将をはじめ先輩方にもやさしくご指導いただき、京調で教わった「段取り、清潔、品格がすべて」という言葉を忘れず、日々の仕事と向き合っています。まだ未熟な私ですが、大将や先輩方が私に求めていることを言われる前に



理解し、食材や道具の準備をすばやくできるよう意識しています。現在の目標は調理や接客のレベルをもっと上げて白川たむらの一員として認められることです。将来的には飲食ビジネスを起業することにも興味を持っています。これから調理の勉強を始める皆さんも、京調で「段取り、清潔、品格がすべて」の精神でがんばってください。段取りよく、やるべきことを前もって準備すれば、効率的に勉強ができると思います。

外国へも視野を広げ 多様性のある料理を創作したい

白川たむら
白井 美侑さん 京都調理師専門学校 京料理上級科卒(2015年)

中学生の頃から料理人をめざしていた私は和食を学びたいと考え、京都調理師専門学校へ入学。学校では先生と話がしやすく設備も整った環境で、京野菜や鰻、ふぐなど京都ならではの食材を使うことができました。技術検定などテストもあるので基本を何度も繰り返し、しっかりと身につけられたと思います。卒業後は料亭で経験を積み、次は割烹で勉強をしたいと考えて白川たむらへ。大将の明るく楽しいお人柄のおかげで職場の人間関係が良く、つねにコミュニケーションをしっかりとれるので前向きに働けます。また大将をはじめとするスタッフとお客様の距離が近いのもこの店の良さ。料理のおい

しさだけではなく、会話もまじえながらリラックスして楽しんでもらえる雰囲気づくりを心がけ、「またあなたに会えます」と言っていただけ時はもっとがんばろうと思えます。また、海外からのお客様に和食の良さを広く知ってもらうために、外国の言葉や文化を学んでいます。以前スペインで約半年間暮らし、現地の寿司店で働きながら異文化を体験しましたが、機会があればさらに視野を広げるために別の国にも行ってみたい。いつか自分の店を開いたらそんな海外経験も活かし、和食を基本としながらも多様性のある創作料理をつくりたいと考えています。



京調で基本をしっかりと身につけよう!



調理師から講師を



「調理を学びたい」
その気持ちを大切に！

料理をつくり 人をつくり 自分の道をつくる

京都調理師専門学校 日本料理実習助手
浅井 莉恵さん 京都調理師専門学校 調理師科卒(2016年)

料理上手な祖母や母の姿に惹かれて調理師をめざし、高校卒業後に京都調理師専門学校へ入学。授業においても、就職活動においても、つねに学生に寄り添ってくれる先生ばかりで有意義な1年間でした。就職は希望していた老舗料亭へ。接客サービスを2年間経験した後に念願の調理場へ配属され、やりがいのある日々を過ごしていましたが、数年が経った頃に自分の中で変化が生まれ、転職が訪れました。それは、料理だけではなく「人をつくる大切さ」に気づいたこと。私は後輩への指導も担当していて、どうすればモチベーションを高められるか、責任をもって業務にあたってもらうか試行錯誤しながら取り組んでいました。そうするうちに教育への関心が高まり、教師をしていた姉にも相談し、転職を決意。京調時代の担任の先生を通じて学校へお願いし、実習助手として働くことになりました。

仕事内容は、講師のデモンストレーションの食材や調理器具の用意などをし、学生の演習時には一人ひとりを見て回りながら指導。質問に対してただ答えるのではなく、学生自身にいかにか考えさせるか、どの程度の距離感で学生と接すればよいかなどを熟考しながら向き合っています。それだけに、学生ができなかったことができるようになった時の喜びは大きなやりがいです。

調理師から京調の助手になった私の次の目標は、講師になること。さらに先のことは分かりませんが、その時々意思によって料理の道を拓いていきたい。自分の道は自分でつくるもの。調理を学びたいと思っている皆さんもその気持ちを大切に、道を切り拓いてください。



リカレントプログラム 受講生の声

不動産業 → 調理師の
可能性を広げる



第二の人生へ向かって 夢をあきらめない

2023年度 すしリカレントプログラム修了

伊藤 徳子さん

京都調理師専門学校 調理師科卒(2022年)
京都製菓製パン技術専門学校 製菓技術科卒(2023年)

私はこれまで不動産業に携わってきました。その一方で料理やお菓子づくりが好きで、料理教室やコーヒーアカデミーに通っていた時、ある先生にこう言われました。「これだけは人に負けない、というものがあなたにはありますか?」。何も答えられなかった私の中で「調理の技術を一から学びたい」という想いが湧き上がってきました。そして「今のうちにやりたいことをやろう」と決意し、退職して京都調理師専門学校へ



入学。京調の社会人クラスは真剣に人生と向き合っている方ばかりで、先生も一緒に会う関係が今も続いています。また、製菓にも興味があった私は京都製菓製パン技術専門学校でも1年間学びました。その後、

ふとしたきっかけで知ったのが、「すしリカレントプログラム」です。それまでの学びの振り返りもできると考えた私はプログラムを受講。座学はオンラインで好きな時間に受講でき、実習も夕方以降だったので時間のやりくりが容易。実習では、ネタの切り方や巻き物の技法、握りの技法などを分かりやすく指導してもらえました。私は京調での



経験がありましたが、包丁を握ったことのない初心者の受講生でも、最後にはすしを握れるようになっていました。現在の私は、どのような形で調理の仕事と関わっていくか計画を練っているところです。お店を開くのか、何かをつくって販売するのか、いろいろな可能性を探っています。リカレントプログラムの受講を検討している皆さんも、まずは調理への一歩を踏み出すことが大切。そうすれば先生方が必ずサポートしてくれます。



調理への一歩を
踏み出せば、
先生方が
サポートしてくれます!

