

設立の趣旨と生徒確保見込み

設立の趣旨

本学園は昭和30年に広島英数学館という大学受験予備校を開校して以来53年間にわたり青少年の健全育成のための教育に携わってまいりました。教育理念として「ひとりひとりの若人が持つ能力を最大限に引き出し、技術者として社会人として社会に貢献できる人材を養成する」を掲げ、教職員一丸となり実践に努めています。

平成16年には、高等学校に通学したくても通学することが出来ない高校生や、高校在学中で出席日数不足や成績不振でやむなく進路変更せざるを得なくなった生徒たちを救済するため、広域の通信制単位制高等学校を広島市内に設置しております。

同時に広島県、兵庫県、岡山県、福岡県、愛媛県においてこのような通信制高校に在学している生徒たちの学力補充のためのサポート校を設置し、円滑に単位の修得ができるよう補習教育も実施しております。

また、福山市と松山市に介護福祉士養成施設である福祉の専門学校を設置しており、広島市と福山市には動物関係のプロを養成する専門学校も設置しております。

このたび開設を計画しております専門学校は、国内では前例のない「麺」の分野に的を絞った教育を実施する学校です。

麺は紀元前7000年のメソポタミアに起源しますが、中国において多様な発達をとげたあと日本に伝来し、深い精神性を帯びるに至りました。

すなわち、製造者にとっては職人技をきわめる過程と人格の陶冶が分かちがたく結びついているという伝統があり、消費者にとっては製品(作品)に生の本源にかかわる感動を求めるといふ潜在願望が存在するという意味においてです。麺自体の繊細な喉越し・歯ごたえ、スープのウマミ・コクなどという特性は、公平にみて日本の麺(うどん・そうめん・ラーメン・そば)に特徴的なものと言えるでしょう。

このような麺文化も、今日憂慮すべき事態に直面しつつあります。第一は、国内における機械化・チェーン店化(マニュアル化)にともなう職人技習得機会の衰退があり、第二は、海外に数百店あるといわれている日本の麺の店における似非料理の提供という実態のあることです。これに対処すべく、さまざまな試みがなされていますが、つまるところ「人」の問題に帰することは論をまちません。

本計画は、まさにこのような時代の要請に応じようとするものです。加えて、地域活性化の一環としての、いわゆる「ご当地グルメ」開拓に有為な人材育成にも力を注ぎたいと考えます。

本学園は、職業人としての基本姿勢を初めとして、麺にかかわる理論、即戦力となる実技、海外に通用する国際感覚を体得させ、自信をもって専門士の称号を与えようとするものです。

活躍の場としては、製粉会社・製麺会社・一般食品会社・ホテル・飲食チェーン・独立自営などを想定しています。特記したいことは、「日本食レストラン海外普及推進機構(JRO)」を初め、海外に展開している企業の求人にも応えたいという点です。

インターンシップ制度を最大限に活用し、在学中からこれら諸企業と連携を保つなどの方策を取り、就職率100%を目指します。

教育内容の骨子

1 基本理念

ひとりひとりの若人が持つ能力を最大限に引き出し、技術者として社会人として、社会に貢献できる人材を養成する。

2 開学目的

「麵文化」を通じて社会に貢献したいという「志」を鼓舞し、人材を養成する。

3 養成目標

- (1) 「麵文化」の深奥を理解し、技能と経営力と国際感覚を体得させる。
- (2) 国内はもとより、世界で活躍できる職業人を養成する。
- (3) 技能の習得を通じた人格の陶冶を賛助する。

4 対象

- (1) 高校卒業見込み者及び高等学校卒業生
- (2) 高等学校卒業同等資格の者
- (3) 海外からの留学生
- (4) 企業からの再教育受託

5 カリキュラム

- (1) 技術習得 = 理論+実技+インターンシップ
- (2) 開業と営業 = 開業計画+運営の理論と実務+販促の実際
- (3) 観光と地域おこし = 観光学の基礎+インターンシップ
- (4) 国際感覚の涵養 = 語学+民族と文化+地歴知識
- (5) 感性と表現 = 芸術作品鑑賞+作品制作

6 授業について

- (1) ユニークな講師陣による授業と特別講義。
- (2) インターンシップ(海外を含む)とアルバイトを連動させる。
- (3) 資格取得を奨励。
- (4) 短大や大学と連携する。
- (5) 常に「実務」に立ち返る。

7 授業の例

(1) 外国語

英会話+英文購読

国際語としての英語に親近感をもたせる

フランス語の基礎+中国語の基礎

料理に関する基礎的な語法と語彙を身につけさせる

(2) 法律通論

法律の考え方+労務・取引・消費者保護法制+国際法規

ニュースを題材に具体的・实际的に

(3) 情報処理

IT機器操作

情報収集と整理+情報分析+広報企画

(4) 特別活動

巡礼体験

四国八十八ヶ所巡礼(一部)を体験し接待など見聞

- (5) 特別活動
 - 社会奉仕
 - 児童養護施設、養護老人ホーム、通所授産施設での出張調理
 - 災害時の奉仕活動の訓練を兼ねる
- (6) 経済論
 - 基礎概念+経済現象+食料経済
 - 経済ニュースを自分の仕事に即して理解させる
- (7) 経営論
 - 基礎概念+組織と運営+チェーン理論+簿記と決算
 - 経営実務に必要な最小限の知識を身につけさせる
- (8) 起業論
 - コンセプト形成+立地選定+店舗設計+資金計画と調達
 - ケーススタディーを中心に具体的・实际的に
- (9) 食品学
 - 食品総論+食品加工論
 - できるだけ具体的・实际的に
- (10) 食品衛生論
 - 食品衛生の基本+衛生法規
 - できるだけ具体的・实际的に
- (11) 調理・調味論
 - 調理とは+調理の分類+味覚とは+調味料の種類
 - できるだけ具体的・实际的に
- (12) 栄養学
 - 栄養の基礎知識+健康科学+医学の基礎知識
 - できるだけ具体的・实际的に
- (13) 麺文化総論
 - 食文化通論+麺文化史+麺の文化地理
 - 「食」と「文化」を麺に即して考える
- (14) 麺文化各論
 - 日本および世界各地の麺（パスタ含む）を探る
 - できるだけ実物に接する
- (15) 観光論
 - 観光の意義+地域おこしと観光+観光と食
 - とくにインターンシップを重視する
- (16) 食と芸術
 - 芸術に接することによって「感性」を発掘し磨く
 - 芸術作品鑑賞のほか何らかの創作を体験させる
- (17) 製麺論
 - 製麺の物理化学+製麺の種類
 - うどん・そば・ラーメン・パスタにわたる
- (18) 製麺実習
 - 製麺基礎実習（うどんを中心に）
 - 手打ちと機械製麺

- (1 9) 製麺実習
 - 製麺各論実習 (うどん以外の麺類も含めて)
 - 各種製麺機の使い方
- (2 0) 調理実習
 - 日本料理
 - 寿司+天ぷら+丼物+豆腐製造+佃煮製造、など
- (2 1) 調理実習
 - 中国料理
 - 西洋料理・パスタ
- (2 2) インターンシップ
 - 就業体験
- (2 7) 卒業研究
 - 開業計画、創作麺料理、ご当地グルメ試作

8 見学・インターンシップ

- (1) 小麦農場・水車製粉場・手延べ製麺所
- (2) 椎茸栽培農場・鰹節工場
- (3) 養鶏場・養豚場・精肉工場
- (4) 製粉工場
- (5) 製麺工場 (切り麺・手延べ式麺・押し出し麺)
- (6) 醤油工場 (一般醤油・つゆ・たれ)
- (7) ソース工場 (ウスター・その他)
- (8) 調味料工場 (うま味調味料・天然調味料・削り節工場・他)
- (9) 喜多方・宇都宮・水沢・富士宮・大阪・神戸・出石・五島など
- (1 0) 青島・上海・台北・香港・バンコク・モスクワ・パリなど

9 連携と協力

- (1) 各地の教育機関との連携 (大学・短大・専修学校・高等学校等)
- (2) 関係団体との連携 (学会・協会等)
- (3) 有力メーカー (国内・国外)

別紙 相談及び協力依頼先一覧表添付

別紙 要望書添付