

## 食業人サイト「PROFESSIONs[OF FOOD AND \*\*\*]」 80通りのキャリアを中学・高校の職業教育教材に！

～「食」業界のモデルケースを通じ、若年層のキャリア研究に貢献～

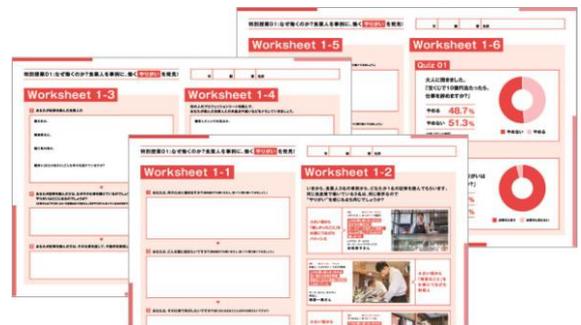
食のプロを育成する教育機関、辻調グループ※(大阪市、代表:辻芳樹)は、2017年より運営している食の分野を生業とする「食業人」の活躍を伝えるWebサイト「PROFESSIONs [OF FOOD AND\*\*\*]」(以下、「PROFESSIONs」)に掲載されている「食業人」のキャリアストーリーを題材にした、中学・高校向けの職業教育教材を2019年1月29日より無償で提供開始いたします。

近年、「食」を取り巻く環境の変化により、「食」を担う料理人や製菓職人の役割は多岐にわたり、その役割はますます大きくなっています。「PROFESSIONs」は「食」を起点に、さまざまなフィールドで活躍する「食業人(食の分野を生業とする人)」たちの仕事や想いを紹介し、「食」業界の多様性と奥深さ、自身の発信の仕方次第でいかにフィールドを広げることができるという可能性を感じていただくことを目的とし、2017年にスタートしました。現在「PROFESSIONs」では80名を超える方を紹介し、80通りのキャリアに触れることができます。掲載されているキャリアストーリーは、将来のロールモデルの一例として本校の教養科目で取り扱うだけでなく、メディア業界の情報源にもなっています。



PROFESSIONs サイトイメージ

この度、提供を開始する「PROFESSIONs」を活用した職業教育教材は、「なぜ働くのか?」という問いに対し、同サイトで紹介している事例を通して、“自分ゴト化”しながら将来のキャリアについて探究する教材です。中学・高校での職業教育の現状を調査し、実際に指導する教員へのヒアリングを参考にしながら設計しています。①働く“やりがい”を発見するワーク、②働く“きっかけ”を発見するワークの2種類の授業を通してより学びが深まる構成ですが、学生のレベルに合わせて1種類の実施でも完結する内容となっています。「PROFESSIONs」のページより、自由にダウンロードして活用していただけます。



働く“やりがい”を発見するワークシート

昨年末に出された政府資料によると、飲食業界では今後5年間で約29万人の人材不足が見込まれています。長年、人材不足が声高に唱えられていることから、残念ながら飲食業界のイメージは良いとは言えません。しかし、実は「食」を起点に活躍できるフィールドは無限にあり、「食」を通して地域を支え、ライフスタイルを提案、文化の創造や発信をも担えるのが料理人であり、製菓職人であるということを、この「PROFESSIONs」を通して多くの方に知っていただきたいと考えています。特に中学・高校の若年層には「PROFESSIONs」を活用した職業教育を通して、料理人や製菓職人への憧れ、飲食業界へのポジティブなイメージを醸成し、将来、飲食業界で活躍する夢を描いていただくことを期待しています。

## 【PROFESSIONs 教材 概要】

対象： 中学校・高等学校  
利用： 無償  
教材セット： **■授業① 働くやりがいを発見**

- ・指導書 1 枚
- ・Worksheet 1 3 枚セット
- ・食から広がる職業シート 1 枚
- ・プロフェッションシート 3 種類

**■授業② 働くきかけを発見**

- ・指導書 1 枚
- ・Worksheet 2 2 枚セット
- ・プロフェッションシート 9 種類

実施時間： 各 50 分

PROFESSIONs サイト： <https://professions-of.jp/>

※教材は上記サイトからダウンロードできます。

※1 種類の実施でも完結する内容となっています。

※サイト内の他のインタビュー内容もプロフェッションシートとして順次ダウンロードが可能になります。



食から広がる職業シート

## 【PROFESSIONs [OF FOOD AND\*\*\* ]について】

食の分野を生業とする「食業人」の活躍を伝えることを目的に、2017 年にスタートした辻調グループ※の Web サイトです。「食業人」は、料理人・製菓職人としての活躍はもちろんのこと、食品メーカーで商品開発を担う人、生産者と共に地産地消や食育に取り組む人、食を演出する器へのこだわりから陶芸家になる人など、皿の上にとどまらない活動をしています。“食”を通じて地域を支え、ライフスタイルを提案し、文化の創造や発信を行い、時には、国や分野を超えて他の専門職と協働し、さまざまな社会課題に挑むなど、担う役割も大きくなっています。

このサイトでは、辻調グループの卒業生を中心に、さまざまなフィールドで活躍する「食業人」たちの仕事や想いを紹介し、将来を考える若い世代をはじめとした多くの人々に、“食業界には無限のフィールドが広がっている。”ことを伝えています。今後も取材を重ね、食のフィールドで活躍する「食業人」たちの想いをお届けします。

▼PROFESSIONs [OF FOOD AND\*\*\* ]のホームページ  
<http://professions-of.jp>

▼Twitter 公式アカウント  
[https://twitter.com/professions\\_of](https://twitter.com/professions_of)

▼Facebook 公式アカウント  
<https://www.facebook.com/professionsof>

▼Instagram 公式アカウント  
[https://www.instagram.com/professions\\_of](https://www.instagram.com/professions_of)

プロフェッションズ

QR コードで  
かんたんアクセス

※「辻調グループ」は、創設者・辻静雄の＜建学の精神＞＜ビジョン＞を共有し、教育の実践的研究を目的に形成されたコンソーシアムで辻調理師専門学校・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を指します。