

文科省事業に調理師教育 VR プロジェクトが採択！

京都のおもてなし食文化を学ぶ3カ年の調理師養成実証事業がスタート

株式会社ジョリーグッド（東京都中央区、代表取締役：上路健介、以下 ジョリーグッド）と、学校法人大和学園（京都府京都市、理事長 田中誠二：以下 大和学園）が共同開発する「調理師教育 VR」事業が、この度文部科学省の「令和2年度専修学校における先端技術利活用実証研究」（※1）に採択されたことを発表いたします。

※1：専修学校における職業人材の養成機能を強化・充実するため、VR・AR等の先端技術の活用方策について実証・研究する事業。詳細：https://www.mext.go.jp/a_menu/shougai/senshuu/1418823_00002.htm

本事業では、大和学園京都調理師専門学校が監修しVR特化型職業教育プログラムを共同開発。今後は京都市や京都府内の食関連業界と連携しながら、ホスピタリティや食文化教育の普及、調理技術の発信、メンタルの強化など多角的なアプローチを実施し、VR教材の開発と実証実験を行います。本事業を通じてwithコロナ時代の新しい生活様式を軸とした調理師養成分野における職業教育の質的向上を目指します。



■ポストコロナを見据えた新たな教育のカたち

京都調理師専門学校では、「繁盛店を切り盛りするために必要となるすべての工程に精通した調理師をめざす」等をディプロマ・ポリシー（学位授与の方針）に掲げ、様々な調理実習をカリキュラム化しており、学生による一般顧客を対象にしたレストランの運営を行なっています。その他に、各学生が調理だけではなくサービス業務にも従事するグループ実習、大勢の前で行うコンペでの独特の緊迫感やメンタルの強化など、

実践さながらの高度な調理師技術の学習を行っています。

新型コロナウイルスの感染拡大下では、休校要請が発令され、これらの実習が制限されてしまっていました。また現在は、調理分野において先端技術を活用した教育や研究は行われておらず、新しい生活様式を軸とした教育の質の向上は必要不可欠です。

■with コロナ時代に即した対面しない・集まらない調理実習を可能に！

本コンテンツは、当事者目線での実習を360度映像化。複数人で別々の作業を分担して行うグループ実習や、同時に複数の工程を効率よく学修するワンセルフ実習など、調理師として必要な一調理工程における全体の動きや調理プロセス、食材の衛生管理等を体感する厨房内でのリアルな実習体験ができます。

VRは、専用ゴーグルを着用すればいつでもどこでも反復学習が可能のため、従来の実習時間の中で学生の能力や練習時間の差で伸び悩んでいた学生も、授業時間外で何度でも自身の弱点を繰り返し学ぶことができ、反転学習の教材としてVRの教育効果が特に期待できます。

【コンテンツ例】



▲当事者目線で複数作業を同時進行。360度調理場全体を見渡すことができる。



▲当事者目線の他、全体の動きが分かるよう俯瞰でも作業が確認できる。

■ 一対多の遠隔 VR 実習を提供する「多接続リモート VR 教育システム」

「多接続リモート VR 教育システム」（以下 本 VR システム）は、自宅にいる複数の受講者に対して zoom や Google Meet などのオンライン会議システムをつなぎながら、受講者の VR ゴーグルを一齐にコントロールし、リアルな当事者目線の 360 度 VR 体験学習を提供することができます。また注視してほしいポイントをタブレットに描画すれば、受講者の VR 空間にリアルタイムに表示されるアノテーション機能などにより、VR 空間でも直感的でスムーズな授業の進行を可能にします。講師と受講者が、どこか一箇所に集まることなく、各ポジションの 360°視野を、どこからでも VR で一齐に体験学習できる次世代型医療教育システムです。昨今の新興感染症による休校や実習の休講の中においても、スムーズなリモート VR 授業を進行することが可能です。



■ 『VR は調理師養成教育にイノベーションを起こす新たな教材』

学校法人 大和学園 常務理事（事業プロジェクトリーダー） 田中幹人さん



2020 年度より独自の遠隔授業コンテンツを開発し、学生の学修や就職支援をサポートや、動画コンテンツの充実を図っているものの、2 次元の動画コンテンツには限界も感じていました。

「先生」の動きを 360 度の視点で体験できる VR の強みを活かして、学習者はこれまで以上に調理工程や衛生管理における重要な知識、ポイント等の習得を実現できると考えています。VR を活用することで、「学校の実習場で授業を受ける当たり前」を「いつでもどこでも実習場に」と実現し、調理師養成教育にイノベーションを起こしたいと考えています。

ジョリーグッドは、本事業を通じて、with コロナ時代の新しい生活様式においても、学生に質の高い調理技術習得やレストラン経営ノウハウの学修の場を提供し、日本が誇る調理技術を国内だけではなく海外へ展開できる高度 VR 教育カリキュラムの構築を目指します。

ジョリーグッドでは、共同で VR 教育プログラムの実証研究を行う様々な大学や専門学校などを募集しています。

問い合わせはこちら：<https://jollygood.co.jp/contact-us-2>

■学校法人 大和学園 (<https://www.taiwa.ac.jp/>)

学校法人大和学園は1931年創立。京都市内に京都調理師専門学校、京都栄養医療専門学校、京都製菓製パン技術専門学校、京都ホテル観光ブライダル専門学校の4つの専門学校とラ・キャリエール クッキングスクールを展開。「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」分野の職業教育を提供し、専門知識と技能やホスピタリティマインドと人間力を兼ね備えたスペシャリストを養成しています。

■京都調理師専門学校 (<https://www.kyoto-chorishi.ac.jp/>)

高度な技術とマネジメント能力を養う和食・日本料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科と和食、洋食、中華、カフェフード、デザート等幅広いジャンルに対応した調理師科、調理師科夜間部を設置。実習中心のカリキュラムやプロ仕様の設備が整う環境で、即戦力となる調理師を養成しています。

2018年4月、京都・太秦の地に太秦新キャンパスを開学。with コロナ時代を生き残る調理師の養成を目指し、徹底した衛生管理にこだわり、食を扱うプロを養成しています。

■株式会社ジョリーグッドについて (<https://jollygood.co.jp/>)

ジョリーグッドは、高精度なVRソリューションと、VR空間のユーザー行動を解析するAIによる医療福祉向けサービスを開発するメディカルテクノロジーカンパニーです。VRやAIなどのテクノロジーにより、医療教育、障害者支援、精神疾患治療など、人の成長や社会復帰を加速し、医療の進化や人の生きがいを支えるサービスを様々な研究機関や企業の皆様と共に展開しています。

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社ジョリーグッド 広報担当 小嶋 info@jollygood.co.jp TEL : 03-4455-2694

以上