

Press Release

学校法人大和学園
令和4年2月9日

報道関係者各位

担当
学校法人大和学園 法人事務局
総務・経営情報グループ (担当：畑中)
電話 075-241-0891
kumiko.hatanaka@taiwa.ac.jp学校法人大和学園と京都市との「食」を通じた地域活性化、観光振興及び
文化振興に関する包括連携協定の締結について

学校法人大和学園では、コロナ禍においても、産学公連携プロジェクトの強化や、食文化等生活文化の普及、VRやAI等先端技術を活用した職業教育プログラムの開発等様々な取組を行っています。また、高等教育機関として地域に根差した担い手の育成、地域振興の積極的な取組は必要不可欠であると考えています。

このような中、本学園と京都市は、相互に連携・協力を深め、人的、知的資源の交流及び活用を図り、市内の食に関する施策の充実・発展、本学園における教育・研究その他の事業活動の充実・発展に寄与する取組を行い、SDGsの目標達成に貢献することを目的として連携協定を締結いたします。つきましては、下記のとおり、協定締結式を行いますので、お知らせいたします。協定式内では京都市内における「食」を通じた地域活性化、観光振興及び文化振興等について具体的な構想について発信します。また、協定式当日はメディア関係者に向けた「市内の特産品を活用した焼き菓子」を特別披露予定です。

学校法人大和学園

所在地：京都市 業種：教育、学習支援業

代表者：理事長 田中誠二

教職員数：204人 WEB：<https://www.taiwa.ac.jp/>

【協定の内容】

- (1) 京の食文化及び食に関係する生活文化（茶道、華道等）の普及・発展並びに人材育成に関すること
- (2) 中央卸売市場流通製品の消費拡大及び市内産食材の利用拡大に関すること
- (3) 京の食文化を活用した観光振興及び商品開発に関すること
- (4) 健康長寿・食育の推進に係る活動に関すること
- (5) 食品ロスの削減の推進に係る活動に関すること
- (6) その他双方が必要と認めること

【協定式次第】

- (1) 出席者紹介 (2) 協定の概要説明 (3) 協定の締結（協定書への署名）
- (4) 挨拶（門川市長、田中幹人副理事長）、(5) 協定締結に係る取組の紹介
- (6) 写真撮影 (7) 閉会

<報道関係者の皆様へ>京都市役所 本庁舎4階 正庁の間にて

令和4年2月16日(水) 午前11時～11時30分に協定式を実施予定です。

取材を頂ける場合は、担当までご連絡下さい。その他本件に関する取材を随時お受けしております。

<今後の取組について次ページに詳細あり>

記

1. 京都市との包括連携協定に基づく今後の新たな取組について



本協定に基づき、以下の新たな取組を実施するとともに、今後も順次、具体的な取組を企画、実施する予定です。

- (1) 市内農業生産者と連携した市民・学生向け料理教室・講義の開催や、市内産食材を使った商品開発の充実など、地産地消の推進
- (2) 多様なエリアでの食をはじめとした魅力の掘り起こし等による観光の分散化（時期・時間・場所）など、学生の発想力を活かした持続可能な京都観光の推進
- (3) 学生、卒業生等に対する啓発、情報発信を通じた食品ロス削減の推進
- (4) 子どもや若者たちへの生活文化（茶道、華道等）の普及に関する取組

2. 各連携・協定項目に関連する本学園での取組例について

包括連携協定の連携・協定の各項目に関連して、本学園においてはこれまでから以下のとおり取り組んでおり、今後も京都市との連携を強化しながら推進します。

- (1) 京の食文化及び食に関する生活文化（茶道、華道等）の普及・発展並びに人材育成に関すること

<p>京都発！アタラシイ生活文化創造プロジェクト</p>  	<p>VRを活用した調理師・製菓衛生師分野における職業教育プログラム実証事業</p> 
<p>食文化はもとより、茶道や華道等と連携した職業教育を提供している大和学園の強みを活かし、若い世代に向けた生活文化普及・振興の取組を推進。市民が継続的に生活文化等に親しむことができる環境づくりにつなげる。(写真は太秦キャンパスの茶室“誠心軒”)</p>	<p>京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校では職業教育のDXを推進すべく日本初となる「VR(仮想現実)」を活用した人材育成プログラムの開発に着手。今後は業界の学び直しプログラムとしての展開も睨み、京都市内における業界の担い手の育成にも貢献。</p>

- (2) 中央卸売市場流通商品の消費拡大及び市内産食材の利用拡大に関すること

<p>中央卸売市場見学会</p> 	<p>学生レストランによる地産地消食材の活用</p> 
<p>京都調理師専門学校の学生を対象に、中央卸売市場見学会を開催。将来の担い手となる学生に対し、京の食材の魅力や第一次産業等に従事する生産者、市場関係者の想いを聞き取ることで、人材育成と市場の活性化につなげる。</p>	<p>太秦キャンパスの和食・フレンチ・イタリアンのレストラン、河原町キャンパスのレストラン等を活用し、市内の地産地消食材を利用したメニューを提供。食材の新しい魅力等を市民に発信する。</p>

(3) 京の食文化を活用した観光振興及び商品開発に関すること

「京の食路」プロジェクト	リカレント教育総合プロジェクト
	
<p>2021年12月、大和学園が主体となりコロナ禍で落ち込んだ観光誘客に繋げる「京の食路」プロジェクトを始動。今後は京都市とも連携し、京都の食文化を活用した様々な体験型コンテンツを開発。京都の食が持つ奥深さや魅力を発信し、京都の食文化の継承発展と生産者や飲食店を支え、地域経済の発展に繋げることを目指す。</p>	<p>京都ホテル観光ブライダル専門学校では京都大学・京都市等と連携した「京都観光復活に寄与する観光人材のための産学連携リスタートプログラムの開発・実証事業」を推進。特に就職氷河期世代をターゲットとしたオンライン完結型のリカレント教育プログラムを開発。京都観光の担い手の確保や観光振興につなげる。</p>

(4) 健康長寿・食育の推進に係る活動に関すること

大和学園地域健康栄養支援センターの設置	市立小学校等での「食育」授業
	
<p>2020年4月、嵯峨キャンパス京都栄養医療専門学校に大和学園地域健康栄養支援センターを設置。産学公連携した市民の健康づくりや食・栄養支援、食育活動を継続して推進。</p>	<p>おせち作りを通して和食の基本を学ぶことで、身近な「和食」への理解を深める食育授業を展開。今後も本学園の教育ノウハウを活かして、市内各地域の食育推進に貢献。</p>

(5) 食品ロスの削減の推進に係る活動に関すること

京都市動物園への廃棄食材の寄付	京都市「2R及び分別・リサイクル活動優良事業所」への認定等
	
<p>例として日本料理の授業では大根の桂むきの実習で残った大根の芯や根先、葉の部分が、西洋料理ではブイヤベース、その他コンソメやブイヨン(だし類)の調理で、セロリの葉や</p>	<p>ごみの減量や再資源化に積極的に取り組む事業所を認定する京都市の制度「2R及び分別・リサイクル活動優良事業所認定制度」において大和学園のすべてのキャンパスが認</p>

人参のヘタが残ることも。それらの食材を食品ロス削減の取り組みとして、動物たちの食事に活用できるよう、月数回、定期的に寄付する取組を推進。	定を受けている。また、太秦キャンパスのレストラン等は「京都市食べ残しゼロ推進店舗」にも認定。今後も教職員で力を合わせて2R活動に取り組み、京都市のさらなるごみ減量に貢献する。
--	---

3. その他特筆すべき取組について

デジタル×食文化体験施設	洋菓子&パン&和菓子&カフェ店運営
	
<p>2022年2月にリニューアルした太秦キャンパスの食文化ミュージアムでは、with コロナ時代に対応した非接触型のデジタルインフォメーションウォールを日本の教育機関として初導入。市内の京料理店紹介や、調理・製菓のレシピから美しい和食・和菓子の写真、技術を伝承する動画などが指先一つで体感できる施設を開放。</p>	<p>京都製菓製パン技術専門学校では、学生によるショップ&カフェ実践の授業を展開。2021年度後期は「学生が運営する人気洋菓子店」の出張販売を企画。太秦キャンパスを飛び出て、地域の事業所のスペースをお借りして製菓の学生がお菓子を届ける取り組みを推進。コロナ禍においては、市内の医療従事者への寄付を随時実施。</p>

4. 大和学園 SDGs 推進の取組について

学校法人大和学園は、おもてなし文化の都、京都の地で taiwa 流のホスピタリティ教育を追求し、学生や受講生の満足度を高めるとともに、社会との共通価値を創造。

高等教育機関として「SDGs (エスディーゼーズ)」の17項目すべてを網羅し、各課題を解決し、持続可能な社会を実現するため、今後も継続してさまざまな CSV (Creating-Shared-Value) 活動を通して各目標の達成に貢献する。

大和学園 SDGs 特設サイト：<https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/>



【学校法人大和学園グループ】

- 京都栄養医療専門学校
- 京都調理師専門学校
- 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
- ラ・キャリエール クッキングスクール (大和学園生涯学習事業部)
- 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