

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>河原町キャンパスに所在する「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

地域の健康栄養支援の取り組み	市立小学校等での「食育」授業
 	 
<p>‘20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。京都市等主催の透析食（適塩）講習会は2012年度より同校で開催。調理デモンストレーションや参加者への調理指導、受付等は同行の学生が行い、献立についても学生が考案したものを採用するなど参加者の全体的健康感や活力向上に寄与。近年は地域のスポーツチームと連携したスポーツ栄養サポートチーム等の立上げも行っている。さらに同校では医療系学科によるデジタル健康リテラシー教育を展開。</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。また、大和学園ラ・キャリアールクッキングスクール主催の「年末特別講習会」は40年以上続く年末の恒例行事となっている。具体的にはバリエーション豊かな料理講習会を年末限定で実施し、伝統的なおせち料理を仕込みから作る会や、生地作りやデコレーションまで学べる菓子講習会は地域に根差したイベントとなっている。</p>

(5) 食品ロスの削減の推進に係る活動に関すること

<p>京都市動物園への廃棄食材の寄付</p>	<p>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>
	
<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。</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。</p>

3. その他特筆すべき取組について

<p>デジタル×食文化体験施設</p>	<p>洋菓子&パン&和菓子&カフェ店運営</p>
 	 
<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・ジーズ)」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/>



5. 京都で「デジタル×食文化」を体感できる”京都太秦 Taiwa Museum”

京都・太秦「Taiwa Museum」は京都が時代とともに育んできた豊かな食文化と精神性を後世に普及・継承することを目的として、大和学園太秦キャンパス（京都調理師専門学校、京都製菓製パン技術専門学校）内に開館。日本の教育機関では初採用となるの非接触タッチパネル式フォトギャラリーサイネージを導入し、来場者に「デジタル京の食文化体験」の提供を開始。食文化・生活文化等の本質的な魅力に触れ、食文化・茶道・華道を中心に、生活文化を有機的に連動させた独自の講習会、ワークショップ等を開講し、地域の人々や観光客が継続的に食文化等に親しむ機会を提供します。

現在来場者には”大和学園が開発した”taiwa フレグランス”付ポストカードを配布中

(館内2022年2月フルリニューアル)



【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



お菓子とパンの通信教育



大和学園ホスピタリティ
産業振興センター



大和学園地域健康支援センター