

京都府と学校法人大和学園が「観光及び食分野における人材育成等の連携・協力に関する協定」を締結！

学校法人大和学園と京都府は、2024年3月25日に「観光及び食分野における人材の育成等の連携・協力に関する協定」を締結しました。協定を機に更に食・観光ホスピタリティ業界の人材育成に寄与してまいります。

「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」の領域で職業と实际生活に必要な教育を追求する学校法人大和学園（理事長：田中誠二）は、京都府との間で『観光及び食分野における人材育成等の連携・協力に関する協定』を締結しました。本協定を機に、京都観光アカデミーを核とした観光及び食分野における人材の育成を図ることに加え、学生の柔軟な発想により京都観光を推進するとともに、食文化を次世代に継承するなど、まちづくりやひとづくり、京都に息づく文化の継承・発展等に努めます。

2024年3月25日、京都府と学校法人大和学園が「観光及び食分野における人材育成等の連携・協力に関する協定」を締結しましたのでお知らせします。

協定を機に更に食・観光・ホスピタリティ業界の人材育成に寄与してまいります。



西脇知事と本学理事長

• 【協定名称】

観光及び食分野における人材育成等の連携・協力に関する協定

• 【協定の目的】

双方で綿密な連携・協力のもと、互いの人的・物的資源を最大限に活用して、京都観光アカデミーを核とした観光及び食分野における人材の育成を図ることに加え、学生の柔軟な発想により京都観光を推進するとともに、食文化を次世代に継承することを目的とする。

• 【協定の内容】

- (1) 観光及び食分野の魅力発信に関すること
- (2) 観光及び食分野での人材育成（リカレント教育含む）に関すること
- (3) 学生の発想を活用した京都観光の推進及び食文化の継承に関すること

• 【具体的連携事項】

協定内容に関する具体的連携事項の例は以下の通り。

(1) 観光及び食分野の魅力発信に関すること

- ・ 学生レストランや製菓・製パンショップ、学生食堂等における府内産食材活用（メニュー開発含む）
- ・ 府立高校で栽培・収穫した食材の学生レストラン等での活用
- ・ 大和学園の学生による府域の魅力発信
- ・ 府域の収穫体験プログラムと収穫した素材を活用した調理実習を教育プログラム化
- ・ 海外の調理師学校等の訪日教育旅行にかかる学校交流や視察等の受入れ

(2) 観光及び食分野での人材育成（リカレント教育含む）に関すること

- ・ 大和学園が開発した人材育成コンテンツを京都観光アカデミーで活用し、幅広い対象者に提供
- ・ 観光産業への就業を希望する者、現在従事している者を対象とした人材育成セミナー等の共同開催
- ・ 府内の観光産業への就職を後押しする就職イベントの共同開催
- ・ 食文化の振興に寄与する学生参画型セミナー等の共同開催
- ・ 府民向け食や栄養・健康に関するセミナー等の共同開催

(3) 学生の発想を活用した京都観光の推進及び食文化の継承に関すること

- ・ 食の京都TABLEにおける学生による新メニュー開発
- ・ 宮津市で開催される学生レストランの他の府域への展開
- ・ 宮津市で開催される「KYOKANトラベル」の他の府域への展開
- ・ 嵯峨キャンパス学生食堂で学生による府内産食材の紹介
- ・ 京都太秦 Taiwa Museum(文化庁"食文化ミュージアム"認定施設)で学生アイデアを取り入れた食文化に関するイベントの開催

• 締結式レポート

協定式では、京都府西脇知事によるご挨拶、学校法人大和学園 理事長 田中誠二による挨拶に始まり、その後、協定概要説明、協定書の取り交わしが行われました。

■挨拶 : 西脇隆俊 京都府知事



本日、学校法人大和学園様との間で、観光及び食分野における人材の育成を図ることを目的とした連携・協力に関する協定締結の場を迎えられたことについて、田中理事長様に、心より感謝の意を表したい。

人口減少社会において、人手不足や地域社会を支える人材の確保・育成が大きな課題であり、特に京都経済を支える観光産業において、顕著にあらわれている状況である。

しかし、多くの観光事業者が独自に研修をすることは困難であることから、経済団体や大学等の関係機関が連携し、観光人材を育成・成長するための体制づくりが必要。

京都府では、持続可能な京都観光の実現に向け、京都観光を支える人材の育成を図ることを目的として、

京都観光アカデミーを令和5年3月に設立し、新たな観光ビジネスモデルを企画提案できる人材や観光分野におけるDX人材の育成等に取り組んできたところ。

学校法人大和学園様とは、観光産業に従事する方の学び直し（リカレント）を図るため、事業を共催するなどして相互に連携を深めるなかで、本日の協定締結に至ったところである。

今後も両者が持つネットワークや人材育成コンテンツなどを活用して観光及び食分野における人材育成に

取り組むとともに、府域への観光誘客及び観光産業への関心・就業意欲の高揚に一緒に取り組んでまいります。

■挨拶 : 田中誠二 学校法人大和学園 理事長



本日京都府様と、観光及び食分野における人材の育成・成長を図ることを目的とした連携・協力に関する協定締結の場を迎えられたことについて、西脇知事に心より感謝申しあげる。

コロナ禍を経て少子化、労働人口の減少はさらに加速化し、今後、働き手の確保は恒常的な社会課題となることが懸念されている。

特に、京都経済を支える観光、食関連産業は、コロナが落ち着いて需要が回復基調にある一方で、とりわけ人材の確保、育成、そして、定着（リテンション）の3点は、深刻な経営課題となりつつあり、新たにこの産業に就労を希望する方々や既存の従事者の方々を対象とした多様な人材育成の機会の提供と

「就労と学び直し」の循環を造成するリカレント教育の体制構築が、これらの解決策の大きな柱と考える。

学校法人大和学園は、1931年の創設以来ここ京都の地で、

調理、製菓・製パン、栄養・医療、ホテル・観光・ブライダル分野の4つの専門学校を運営し、この分野において、世界で活躍できる専門職業人のトップ人材、スペシャリストの養成を目指し、これまで約5万人の卒業生を各界へ輩出してきた。

卒業生には、世界的に名だたるコンクールの優勝や上位入賞者を多く輩出しており、トップシェフ及び、

パティシエとしてグローバルに活躍している。卒業生の活躍や実績もあり留学希望者も年々増え、現在、世界20カ国以上から外国人留学生を受け入れている。

また、専門職業人材の養成に加えて、文部科学省からの受託事業を活用して、

産学公が連携して取り組むリカレント教育の実証事業にも力を入れており、

社会人の学び直しに関連する教育コンテンツとプログラム運営のノウハウを蓄積。

この協定締結を機会に、京都府様が設置した京都観光アカデミーへの参画に積極的に取り組むとともに、

相互に連携して、リカレント教育・学び直しの多様な教育機会の提供を通じて、産業の魅力を発信していく。

さらに、「食の京都」ガストロノミーを軸とした高付加価値の観光資源の発掘をはじめ、

観光産業における生産性の向上や質の高い観光・サービスの提供、観光と食の魅力のグローバルな発信に取り組む。

これらを通じて、観光人材の確保、育成、定着につなげるとともに、

学生の発想を活用した京都観光の推進及び食文化の継承にも取り組むことで、

観光と地域社会との調和を図る持続可能な京都観光の振興に貢献したいと考ええる。

結びに、今回の連携協定締結が観光と食を軸に京都府域の地域経済・雇用・文化・環境など様々な分野を横断する好循環を生み出せるよう尽力する所存である。

※本協定における取組の第1弾として、3/25より京都観光アカデミーWEBサイトにおいて、京観校で作成した宿泊業に従事する初任者向けのおもてなしマナー動画が公開されています。

<https://kyoto-kankou-academy.jp/training-video/>

【学校法人大和学園について】

建学の精神：「人の和の広がりを大きくし、もって人類の福祉増進に寄与する」

本部所在地：〒604-8006 京都府京都市中京区河原町三条上ル

代 表 者：理事長 田中誠二

設 立：1931年2月

学校法人大和学園は、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。

<https://www.taiwa.ac.jp/>

【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

【大和学園SDGs推進の取組／「taiwa 1000 SDGsプロジェクト～Road to EXPO2025～」について】

「taiwa 1000 SDGsプロジェクト～Road to EXPO2025～」とは、2025年に開催される「大阪・関西万博」に向けて、学校法人 大和学園がSDGsに関わる取り組みを2025年までに「1000」のプロジェクトを実現する一大構想です。

「大阪・関西万博」が開催される2025年4月13日の前日までに、「1000」のSDGsに関連するプロジェクトの達成をめざします。

2020年4月からの取り組みをホームページ上で集約し、最新の達成状況を発信！

おもてなし文化の都 京都からtaiwa流のさまざまなSDGsの取り組みを実現し、持続可能な社会の実現と共通価値を創造します。

専用サイト：<https://www.taiwa.ac.jp/sdgs/>

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

【リカレント教育と大和学園】

ホテル旅館で働く魅力、京都で働く魅力の発信や、

観光・宿泊業におけるリカレント教育の重要性を紹介するパンフレットや動画が完成しました。

ぜひ観光・宿泊業やホスピタリティ業界、接客サービスに興味のある方はご覧ください。
今後は調理業界の魅力発信動画やパンフレットを公開予定です。

リーフレット

<https://www.kyoto-carriere.ac.jp/blog/blog/11887/>



専用リーフレット

一動画

★観光・宿泊業で働く魅力と未来について

https://www.youtube.com/playlist?list=PL6zQcXBWyEGJq4BgmP_gZWStx5ZpXWwV6

★魅惑の京都で働こう

https://www.youtube.com/playlist?list=PL6zQcXBWyEGKZj2OX4H1tfEye_jFhE4BW

★観光・宿泊業のリカレント・リスキリングについて

<https://www.youtube.com/playlist?list=PL6zQcXBWyEGJDI5tDa2mehYEgOeMy2VDw>

(業界の魅力を発信する動画の一例 ※京都ホテル観光ブライダル専門学校公式YouTubeにて発信中)



当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000549.000071969.html>

学校法人大和学園のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/71969

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

学校法人大和学園 法人事務局 総務・経営DX推進グループ

担当：辻・畑中

075-241-0891

taiwa_innovation@st.taiwa.ac.jp
