

報道関係者各位

令和8年3月31日
※令和8年4月1日解禁

学校法人大和(たいわ)学園 新理事長に田中幹人が就任

～2031年 創立100周年に向けた新体制へ～

京都市で調理、製菓・製パン、栄養・医療、ホテル・観光・ブライダル分野等の職業教育を展開するホスピタリティ教育の総合学園である学校法人大和学園(所在地:京都市)は、2026年4月1日付で、副理事長の田中幹人(たなか みきと)が理事長に就任したことをお知らせいたします。なお、前理事長・学園長の田中誠二は同日付で学園長に専任し、引き続き学園の教育の質向上に尽力してまいります。

<就任概要>

就任日 2026年4月1日
新理事長名 田中 幹人(たなか みきと)



写真素材等

新理事長プロフィール

生年月日 1986年 京都市生まれ(39歳)

最終学歴 京都大学経営管理大学院(MBA)修了

経歴 大手IT企業勤務を経て大和学園入職。2021年より副理事長として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の3校校長を兼任。コロナ禍における法人の様々なチャレンジを創出。具体的にはVR(仮想現実)や生成AI等を活用した教育DXの推進、企業・業界団体・自治体等との産学・地域連携プロジェクトを多数リード。

主な役職 公益財団法人京都市生涯学習振興財団理事、一般社団法人京都食文化協会監事、一般社団法人京都府専修学校各種学校協会「留学生の学びの支援推進事業」プロジェクト委員長等

著書 『日本のこよみ英語表現事典』(丸善出版、2024年12月)

新理事長コメント

「IT業界から教育の世界に身を置き、テクノロジーは人の可能性を広げるためにあると実感してまいりました。京都には世界に誇る文化・景観・食がありますが、それを届ける『人』がいなければ、その価値は届きません。少子高齢化が進む中で、京都のホスピタリティ産業を支える人材の育成はますます重要になっています。これまで学園が歩んできた歴史と職業教育の基盤を引き継ぎつつ、建学の精神『人の和の広がり』を胸に、グローバル・DX・地域連携を柱として、京都から世界へ、人に奉仕し、人をもてなし、人を幸せにする『アカデミー・オブ・ホスピタリティ』の実現に向けて、2031年の創立100周年、そしてその先の未来に向け、教職員一丸となって邁進してまいります。」

※大和学園の概要および近年の取り組みについては、別紙をご参照ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

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:畑中)

電話 075-241-0891

E-mail: kumiko.hatanaka@taiwa.ac.jp

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

【別紙】参考資料:学校法人大和学園について

学園概要

1931年創立。「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」の建学の精神のもと、京都でホスピタリティ分野の職業教育を展開しています。2031年の創立100周年に向け、新体制で取り組みを加速してまいります。

設立	1931年2月(創立95年)	
基本金	13,268百万円(2024年度実績)	
学生数	約1,600名(卒業生数:約50,000名)	
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	
運営校	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	
その他事業	ラ・キャリアール クッキングスクール(生涯学習)、ホスピタリティ産業振興センター、地域健康栄養支援センター	
認定等	文部科学大臣「職業実践専門課程」認定(全学科)、出入国在留管理庁「適正校クラスI」認定(全4校)、厚生労働省「えるぼし(最高位三ツ星)」「くるみん」認定、文化庁「食文化ミュージアム」認定	

直近5年間における主な取り組み(2026年3月現在)

グローバル

- ・ 21か国97名の留学生を受け入れ、留学生の就職・進学率100%を達成(2025年度実績)
- ・ 海外から「京都で和食・和菓子を学ぶ」短期集中プログラムを開発・運営
- ・ 全4校が出入国在留管理庁「適正校クラスI」に認定、適正な留学生管理体制を確立
- ・ 2025年度に京都ホテル観光ブライダル専門学校に「国際ビジネス学科」を新設。京都府内におけるホスピタリティ業界を目指す留学生の受入からキャリア支援を強化

DX(デジタルトランスフォーメーション)

- ・ 調理師・パティシエ・ホテリエ向けVR教育コンテンツの開発
- ・ 観光DX・飲食店DX教育プログラムを各校で展開
- ・ 働き方改革と連動したペーパーレス・キャッシュレス推進、生成AIを活用したデジタルマーケティング推進
- ・ デジタル×食文化体験施設「京都太秦 Taiwa Museum」を開館(文化庁「食文化ミュージアム」認定)

リンク(産学公連携)

- ・ 京都府・京都市・宮津市と包括連携協定を締結
- ・ ホスピタリティ産業界向けリカレント教育を展開(直近約5年で700名超のネットワーク構築)
- ・ 調理分野における「実践SUSHIキャリアコース」を開設(文部科学大臣「キャリア形成促進プログラム」認定)
- ・ 2023年7月発表「taiwa 1000 SDGs プロジェクト」が累計1,320件(3月16日現在)達成。

創立100周年に向けた計画

長期ビジョン「taiwa vision100」(2021-2030)のもと、中期計画「TX(Taiwa Transformation)～taiwa vision100 2nd stage～」では、「グローバル」・「DX」・「リンク」をキーコンセプトに、わが国の職業教育の先頭を行く世界水準の教育・研究の展開、安全・安心・信頼の組織体制の確立を目指しています。また、全学的な「taiwa 流働き方改革」を推進し、厚生労働省「えるぼし(最高位三ツ星)」「くるみん」のダブル認定を取得する等、教職員が働きやすい環境づくりにも注力しています。

以上