

～オンライン授業も導入～

兵庫県知事認定

兵庫県洋菓子技術専門校

令和6年度(第52期生)入校案内

〒657-0044 神戸市灘区鹿ノ下通1丁目2番16号  
(阪神大石駅東徒歩5分) (JR六甲道駅西徒歩12分)

電話.078-871-5938 Fax.078-802-5826

<http://www.yogashikyokai.com>

E-mail:[info@yogashikyokai.com](mailto:info@yogashikyokai.com)



## 入校のすすめ

製菓技術と理論の基礎から応用まで一流講師が直接指導します。

本校は、昼間仕事に従事しながら夜間に学ぶ洋菓子の技術専門校です。職業能力開発促進法に基づく認定職業訓練を実施し、洋菓子製造に携わるすべての技術者を対象に、技能、知識、能力を向上させ、その技術者としての資質を高め、修了後の資格制度による社会的地位の確立を図り、洋菓子技術者としての誇りと責任感を高め、併せて洋菓子業界発展を目的として1971年に開校されました。

### 本校の特色

兵庫県知事の認定を得て開校された、洋菓子製造では兵庫県下唯一の技術者を養成する認定職業訓練校です。全技術指導員は経験豊かな人材で、皆様を迎え入れその技術を惜しげもなく伝えます。

### 本校の運営

本校は、一般社団法人兵庫県洋菓子協会が兵庫県より補助金の交付を受けて運営しています。

### 訓練の内容

職業能力開発促進法に基づく「普通課程／食品加工系／パン・菓子製造科」のカリキュラムを採用しており、集合訓練・事業所内訓練と併せて年間1,400時間履修します。

### 訓練期間と訓練場所と時間

集合訓練期間〔兵庫県洋菓子技術専門校〕

5月中旬～11月上旬並びに1月中旬の間の107日間

(ただし、土・日・祝日・夏休みを除く)

その他、入校式・中間試験・修学旅行・卒業試験・修了式あり。

詳細は時間割表をご参照ください。

集合訓練時間

実 技：兵庫県洋菓子技術専門校にて午後6時～午後9時30分

学 科：原則オンライン授業（Zoom使用）。専門校以外から受講でき、  
通学時間なし。その時間を有効活用できます。

午後6時～午後9時30分

工場見学等：午後2時～午後5時

合 計：428時間

事業所内訓練期間〔勤務している事業所〕

4月～翌年3月まで業務を通して実施。 合計972時間

## 入校要項

入校資格：原則高校卒業以上の方／年齢 上限なし  
 正規社員・非正規社員（契約社員・パート・アルバイト等）  
 身分は問いません。詳細は事務局へご相談下さい。

	兵庫県洋菓子協会の 会員 訓練生	パン・菓子業界の 非会員 訓練生	一般聴講生
授業料（年間） 4月に納入	18万円	27万円	27万円
（本人） 雇用保険加入	特典あり（注1）	特典あり（注1）	特典なし（注3）
（本人） 雇用保険未加入	特典なし（注2）	特典なし（注2）	特典なし（注3）
製菓道具	一式貸与（ただし、白衣・エプロン・くつ・帽子は自前）		

（注1）「技能士補」の公的称号授与・技能検定2級学科免除の特典があります。

厚生労働省令で定める修了証書その他、技能照査（卒業試験）合格者には県知事より合格証書が出され、「技能士補」の公的称号が授与されます。又、受験資格年限が短縮され、在学中に2級技能士検定の「実技」が受験でき、その際「学科免除」となります。

更に、技能士補となったあと実務経験6年以上経て、48時間指導員講習を受講した者は、パン・菓子科の職業訓練指導員免許が申請できます。なお、指導員免許を取得していると、1級技能検定受験の際、学科試験が免除されます。

（注2）校長より修了証書は授与されますが、分散訓練にあたる「事業所内の業務に関わる972時間」が不足の為、県知事よりの資格と検定に関する特典は受けられません。

ただし、経営者並びに経営者の家族の方は、雇用保険未加入でも、「事業所内の業務に関わる時間」が満たされていれば、県知事よりの資格と検定に関する特典を受けられます。

（注3）講義・実習内容は訓練生の集合訓練（107日間・428時間）を一緒に受けることができます。校長より修了証書は授与されますが、事業所内訓練がないため、県知事よりの資格と検定に関する特典は受けられません。

**募集人員** 合計24名（定員になり次第締め切ります）

**受付期間** 令和5年11月1日～令和6年3月15日  
 入校願書など関係書類の請求ならびにお問い合わせは  
 一般社団法人兵庫県洋菓子協会事務局（担当ヒガシ）まで。  
 ホームページもご覧ください。  
<http://www.yogashikyokai.com/school/>



**兵庫県洋菓子技術専門校・事務局の所在地**

〒657-0044  
 神戸市灘区鹿ノ下通1丁目2-16  
 （阪神大石駅東へ徒歩5分・JR六甲道駅西へ徒歩12分）  
 TEL.078-871-5938 FAX.078-802-5826  
 E-mail:info@yogashikyokai.com

集合訓練の内容 【参考：2023年度 時間割表 9月以降は予定】

※網掛けはオンライン授業

月	日	曜	形式	内容	講師(敬称略)	所属
5	24	水	式典	入学式	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	25	木	学科	製菓の心得	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	26	金	実技	口金絞り	立川 順一	エーデルワイス
	29	月	学科	洋菓子の分類	高杉 良和	本高砂屋
	30	火	実技	絞りクッキー	立川 順一	エーデルワイス
	31	水	学科	食品衛生	武政 二郎	食品微生物科学協会
6	1	木	実技	レリーフ(1)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	2	金	学科	小麦粉	高尾 和宏	日清製粉
	5	月	実技	ブディング	西村 良太	レーブドゥシェフ
	6	火	実技	スポンジ共立法	佐田 貴士	ボンポアン
	7	水	実技	バタークリームナッペ	佐田 貴士	ボンポアン
	8	木	実技	レリーフ(2)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	9	金	学科	糖類	岡田 嵯和子	林原
	12	月	休校	西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	13	火	見学	西日本洋菓子コンテスト		ハグミュージアム
	14	水	学科	機械器具	高杉 良和	本高砂屋
	15	木	実技	チュイル	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	16	金	学科	測定法	高杉 良和	本高砂屋
	19	月	実技	雲平	清水 隆史	エーデルワイス
	20	火	実技	スポンジ別立法	佐田 貴士	ボンポアン
	21	水	実技	生クリームナッペ	佐田 貴士	ボンポアン
	22	木	実技	レリーフ(3)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	23	金	学科	栄養(1)	荒谷 久子	管理栄養士
	26	月	実技	造形美術(1)	今須 智哉	スタジオ イマス
	27	火	実技	造形美術(2)	今須 智哉	スタジオ イマス
	28	水	見学	増田製粉所	嶋 貴文	増田製粉所
	29	木	実技	マカロン	高杉 良和	本高砂屋
	30	金	学科	栄養(2)	荒谷 久子	管理栄養士
7	3	月	実技	シュークリーム	高杉 良和	本高砂屋
	4	火	学科	洋酒	久保田 素生	サントリー
	5	水	実技	チーズケーキ	高杉 良和	本高砂屋
	6	木	実技	フィナンシェ・マドレーヌ	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	7	金	学科	製菓フランス語(1)	稲葉 三郎	育成学園
	10	月	学科	労働安全衛生(1)	石原 利男	石原社労士事務所
	11	火	学科	労働安全衛生(2)	石原 利男	石原社労士事務所
	12	水	見学	サントリー大阪工場	久保田 素生	サントリー
	13	木	実技	パイ(1)	柿田 衛二	エルベラン
	14	金	学科	製菓フランス語(2)	稲葉 三郎	育成学園
	18	火	実技	バターケーキ	清水 隆史	エーデルワイス
	19	水	実技	パイ(2)	柿田 衛二	エルベラン
	20	木	実技	バラの花絞り(1)	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	21	金	学科	鶏卵	金丸 一馬	籠谷
	24	月	実技	アマンディース	西村 潤司	神戸風月堂
	25	火	実技	パバロア	高杉 良和	本高砂屋
	26	水	実技	ベクチンゼリー	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	27	木	実技	ショコラのロールケーキ	清水 隆史	エーデルワイス
	28	金	学科	環境衛生	武政 二郎	食品微生物科学協会
	31	月	実技	リンツアートルテ	西村 潤司	神戸風月堂
8	1	火	実技	ビスキュイ絞り	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	2	水	実技	エンガディーナ	畔地 裕也	レーブドゥシェフ
	3	木	実技	バラの花絞り他(2)	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	4	金	学科	食品添加物	鶴田 陽子	奥野製菓工業
	7	月	実技	ティラミス	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	8	火	実技	アイスボックスクッキー	畔地 裕也	レーブドゥシェフ
	9	水	実技	ダックワーズ	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	10	木	学科	接客の基本	高木 真理子	マリールーコーポレーション
	14	~	16	夏休み(休校)		
	17	木	学科	ラッピング	高木 真理子	マリールーコーポレーション
	18	金	学科	乳製品	石原 聡太	森永乳業

月	日	曜	形式	内容	講師(敬称略)	所属
8	21	月	実技	ザッハトルテ	西村 潤司	神戸風月堂
	22	火	実技	メレンゲ(1)	片山 陽介	レーブドゥシェフ
	23	水	実技	メレンゲ(2)	片山 陽介	レーブドゥシェフ
	24	木	学科	フルーツ類	志賀谷 浩司	中島商店
	25	金	学科	洋菓子の歴史	大澤 雅子	フードアナリスト
	28	月	学科	HACCP	武政 二郎	食品微生物科学協会
	29	火	実技	マジパン細工(動物)	佐野 靖夫	レーブドゥシェフ
	30	水	実技	マジパン細工(花)	佐野 靖夫	レーブドゥシェフ
	31	木	実技	ブラチョコ細工	佐野 靖夫	レーブドゥシェフ
9	1	金	学科	発酵学	大槻 欽哉	カネカ高砂工業所
	4	月	実技	アントルメ(1)	片山 陽介	レーブドゥシェフ
	5	火	実技	アントルメ(2)	片山 陽介	レーブドゥシェフ
	6	水	実技	シフォンケーキ&カップケーキ	佐田 敬嗣	ボンポアン
	7	木	実技	オレンジのパウンドケーキ	立川 順一	エーデルワイス
	8	金	学科	微生物学	大槻 欽哉	カネカ高砂工業所
	11	月	実技	ヌガティヌ	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	12	火	実技	焼菓子応用	岡田 幸洋	神戸スイーツポート
	13	水	実技	果実加工(ジャム)	田中 哲人	アキト
	14	木	学科	作業改善と標準化	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	15	金	学科	素材へのこだわり	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
	19	火	テスト	中間試験	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会
	20	水	見学	UCCコーヒー博物館	香月 麻里	UCCホールディングス
	21	木	実技	デセール	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	22	金	学科	お菓子と洋酒	近藤 琢磨	ドーバー洋酒貿易
	25	月	学科	生産活動分析	鈴鹿 成年	シュゼット・ホールディングス
	26	火	実技	モントルテ	尾下 学	ユーハイム
	27	水	実技	アイシングクッキー	佐川 ケイト	シュガー ウィザーズ
	28	木	学科	ゲル化剤	福山 有喜子	新田ゼラチン
	29	金	学科	食品化学	大槻 欽哉	カネカ高砂工業所
10	2	月	実技	クグロフ	栗原 栄徳	パティスリー クリ
	3	火	実技	シュガークラフト(1)	佐川 ケイト	シュガー ウィザーズ
	4	水	実技	シュガークラフト(2)	佐川 ケイト	シュガー ウィザーズ
	5	木	実技	シュトーレン	栗原 栄徳	パティスリー クリ
	6	金	学科	PL法	小林 大介	ほげん未来
	10	火	実技	デコレーションケーキ①	立川 順一	エーデルワイス
	11	水	見学	スタジオ・シュゼット	栗山 久代	スタジオ・シュゼット
	12	木	実技	アメ細工(1)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	13	金	実技	アメ細工(2)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	16	月	実技	アメ細工(3)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	17	火	実技	アメ細工(4)	岩佐 康雄	ケーキハウスツマガリ
	18	水	学科	チョコレート	高田 和周	前田商店
	19	木	実技	チョコレート(1)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	20	金	実技	チョコレート(2)	津田 良行	ケーキハウスツマガリ
	23	月	実技	ポッシュチョコレート(1)	小川 純	ポックサン
	24	火	実技	ポッシュチョコレート(2)	小川 純	ポックサン
	25	水	見学	エーデルワイスミュージアム	比屋根 祥行	エーデルワイス
	26	木	学科	香料	長谷川 誠	ゴールデンリーバント香料
	30	月	見学	ジャパンケーキショー	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会
	31	火	見学	東京スイーツ店視察	東 芳宏	兵庫県洋菓子協会
11	14	~	16	クリスマスケーキコンテスト		北野工場のまち
1	9	火	実技	ポッシュチョコレート(3)	小川 純	ポックサン
	10	水	実技	デコレーションケーキ(2)	立川 順一	エーデルワイス
	11	木	実技	ポッシュチョコレート(4)	小川 純	ポックサン
	12	金	実技	デコレーションケーキ(3)	立川 順一	エーデルワイス
	15	月	実技	ポッシュチョコレート(5)	小川 純	ポックサン
	24	水	テスト	技能照査卒業試験	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ
3	15	金	式典	修了式	津曲 孝	ケーキハウスツマガリ

## 働きながら学ぶことについて —— 職業訓練校修了生の体験記

(令和4年度修了生)

### 森本 亜由美 職業訓練法人東京都菓子学園

私は主に食品用攪拌機の製造をおこなう機械のメーカーに勤務しています。業務では機械の安全や食品衛生を取り扱う部署に所属しており、食品衛生法の改正を扱う中で、実際の食品製造現場を知る必要性を感じていました。また、今まで洋菓子は趣味で作る程度でした。プロが使う機械を製造販売するメーカーに勤務しているからには、きちんとした製菓、製パンを学びたいという気持ちが湧き入校を志願しました。

入校をして感じたことが沢山ありました。

まず、洋菓子やパンはレシピだけでは上手に作れないということです。今までは、書籍やネットを見て漠然と楽しく作るだけでしたが、学科の講義で食品化学や栄養学、材料学を学び食品の知識や材料の特性を学んだことにより、材料や工程を知っているからこそ、味、食感、見た目など販売する商品としての製品が作れることを学びました。

次に、安全衛生や生産工学など製造業におけるの基本となるものは機械製造にも共通する知識です。先生の捉え方や考え方に加え、再度確認することにより自信に繋がりました。食品衛生や微生物で学んだことは、実際の業務に役立っています。

それぞれの専門分野の先生方の授業は、奥深く難しいと

感じることもありましたが、質問にも丁寧に答えて下さり得難いものとなりました。

また、実技の先生方は、技術はもちろんのこと、製品を作る上での心構えや豆知識、独自の技などを教えて下さいました。製造以外にも、先生方が修行されて経験したことや経営での苦労や喜びなど、東京都菓子学園ならではの同業者との話を伺えたように思います。

最後に、私にとっての「働きながら学ぶこと」は決して楽なものではありませんでした。年齢も若くはなく、体力面でも心配はありました。正直なところ、仕事、学校、家庭とすべてを100%でこなすことは出来ませんでした。しかし、職場では退社時に「いってらっしゃい」と声を掛けてもらい、家庭では遅い帰宅にも「おかえりなさい」と迎えてくれました。この1年間は、多くの方々を支えていただき特別な日々となりました。感謝申し上げます。

学び続けることは日々の活力にプラスになると実感しました。これからも東京都菓子学園で学んだことを第一歩として、学び続け業務に生かし、弊社の製菓・製パン機械の購入をご検討するお客様、使って下さっているお客様の気持ちに寄り添った「使う身になっての物づくり」を志していきたいと思えます。

### 鈴木 麻由加 職業訓練法人東京都菓子学園

弊社では毎年1人が入校しパン、菓子の基礎知識や技術を学んでいます。菓子の知識や技術が不十分であった私にとって、菓子学園への入校は多くの学びを得ることのできる絶好の機会でした。会社から学費の負担や業務短縮の調整等の配慮をしていただくため、菓子学園での訓練内容をしっかり身に付け業務に役立てることができるよう、身が引き締まる思いでした。

訓練内容は幅広く、学科、実技共に、さまざまな分野を専門の先生から習うことができました。食品や環境衛生、安全についての講義では製品を口にしてお客様の安心安全、そして製品を作る私たちの安全を確保するための法律や管理方法を学び、職場でのルールの意義や必要性を再認識しました。各原料を専門に扱うメーカーの方々からの講義では原料の成り立ちから特性までを、資料や試食を通じて学ぶことができ、業務にも直結する部分が非常に多く役立っている実感がありました。

実習では第一線で活躍するパティシエの先生から直接技術の指導が受けられ、デモンストレーション中の先生の動作、レシピの配合や原料のポイントを、見て聞いて学ぶことができました。作製した実習品の試食後は、先生との仕上がりの違いを確認することや、うまくいった点と反省点を振り返ることを欠かさず行うよう心掛けていました。

週に3回、業務後の通学は苦労することもありましたが、大変さ以上に菓子学園での学びで得られたことが大きく、充実した時間を過ごすことができました。働きながら学ぶということは決して簡単なことではありませんでしたが、周囲の方々のおかげでこのような学びの機会を得ることができたと感じています。丁寧に指導して下さった先生方、業務を早めに切り上げての通学に理解とサポートをして下さった職場の方々には、大変感謝しております。多くの方々からの協力があったからこそできた菓子学園の通学で得た学びを、今後は業務で発揮できるよう努めて参ります。

### 日高 若葉 愛知県菓子技術専門学校52期

働きながら学ぶことは、たくさんの人のサポートがあって出来ることだと思います。なぜなら、祖父のお店があること、夕方から授業をして下さる先生方がいること、どんな出来事を切り取っても感謝の気持ちでいっぱいです。

昨年春、祖父のお店へ転職を決意しました。幼いころから見てきたとはいえ、何も解からずとにかくやる気だけで始めました。そんなとき、思い出したのは母もお世話になったこの菓子学校のことでした。お店ですぐ必要な知識や技術を働きながら学べることを知り、入校を決めました。さらに、お菓子を作ることも食べることも大好きな私にとって和洋どちらも学べることにワクワクがいっぱいでした。

さらに私のワクワクを倍増させたのは、仲間との出会いでした。年齢、経歴、扱っている食品もそれぞれ違う仲間には、たくさんの興味をもちました。休憩時間の雑談、仕事や授業

の情報交換で仲を深め、とても良い刺激を受けました。

授業で、祖父とは違う製法を学んだときは、「なぜ違うのか」「どんな違いが出るのか」をお店で祖父と確かめました。学校で知識を得たら、やってみる。わからなければ先生や仲間にも聞くことができる環境で、諦めることなく沢山のことに挑戦することができました。

包あんもできなかった私に親身になって前向きなアドバイスをしてくださった先生、熱い情熱でお菓子作りの素晴らしさを教えてくださった先生、菓子学校に関わるすべての皆さんに感謝の気持ちでいっぱいです。今後もさらにお菓子について学び、楽しみ、みんなが幸せな気持ちになれるお菓子を作っていきます。

働きながら学ぶことは、最高の経験です。

愛知県菓子技術専門学校52期  
鈴木英斗

働きながら学ぶことは、どういうことか考えた時、そもそも働くとはどういうことか、という疑問ができました。

働くということは、生活の為に金を稼ぐ、いきがい、他人とのコミュニケーションの場であったり、様々な面を持っているように考えられます。私にとって働くことは、ただ日々の作業をこなすことではなく、日々の作業の中で、起こる事柄について理由付けを行い、より効率的な方法を探したり、改善策を探したりすることで、次の仕事につなげていくことです。これが、考え、学ぶという行為につながります。

しかし、自分の考えだけでは、偏りが出てしまう為、他人の意見を取り入れるということが必要となってきます。

お菓子学校に通うようになって他人の考え方に触れる機会が多くなりました。特に私は、普段洋菓子の製造にかかわっているため、和菓子に触れる機会がありませんでした。洋菓子と和菓子は同じ菓子ですが、伝統を大事にする製造方法

だったり、流行を取り入れたもの、季節に合ったものなど様々な違いがありました。こういった違いは、日々の自分の仕事をこなすだけでは見つけることはできませんでした。

また、普段自分が働いている環境から、別の環境を覗いてみることは、自分が普段している仕事との比較にもつながります。そうして見つけた違いは、今までの仕事を見直し、問題点の解決や、仕事の効率化につながりました。

働きながら学ぶことの大きな利点として、限られた時間で物事を学ぼうとすることにあると思います。限られた時間で物事を学ぼうとすると、短い時間の中で何かを得ようと、よく考えるようになり、一つ一つのことに注意を払うようになります。これこそが働くうえでとても大切なことで、ただ日々の仕事を作業としてこなすのではなく、考えながら働く、常に新しい発見を探し続けることが、働きながら学ぶということではないかと私は思いました。

京都府菓子技術専門学校  
稲田啓太郎

約半年間、週4日で実技・学科教育を受けてきましたが、通常業務との兼ね合いで体力的に厳しい日もありました。ただその過密スケジュールを乗り越え、多くの知識や経験を得ることで忍耐力が付き、自分自身への自信に繋がりました。

特に良かった点は、仕事やプライベートを問わず同期生同士で励まし合い、時には勉強会を行い、同じ目標に向かって行動出来たことです。全員で同じ目標を達成することは仕事でも必要です。同じ会社で働く同僚は、組織文化が浸透しているので同じ価値観や信念がある程度共有され、目標を達成しやすい。しかし学校の同期生は少しずつ違う考えを持っており、思うようにコミュニケーションが取れないこともありました。ただ同期の大事にしている信念やバックボーンを知ることで、お互いにメリットのある提案や助け合いを行い、小さな目標から大きな目標まで達成することが出来たと感じています。そういった経験は、今後の難しい目標達成においても大きなヒントになり得ると考えています。

逆にやり辛かった点は、感染防止の観点からオンライン授業

が多かった点です。相手の表情や授業のポイントが把握しづらく、コミュニケーションや授業内容の理解が難しかった。ただ仕事場から講義会場への移動が不要なこと、その時間を活用し復習などに充てることで、より深い知識を習得できたことは良かったと思います。

実技での講習は、同じ授業内容でも先生の中で少しずつ教え方が異なっていました。世の中に出ている同じ商品でも、少しずつ味や見た目の差が生じるのは、大事にしている部分が異なっており、そういった部分にルーツがあると感じました。教えてもらった内容で必要な部分を吸収し、既存商品改良・新商品開発に繋げることが出来ることは、この学校教育での大きな魅力だと思います。

働きながら学ぶことは、体力・精神的にしんどいと思います。ただ振り返ると、知らないことや同期生と一緒に学ぶ時間はとても楽しく、社会の輪を広げることも出来ました。この経験を今後の仕事にも活かしていきたいと思っています。

京都府菓子技術専門学校  
白石菜美

働きながら学校に通って勉強することは、大変だろうし、両立していけるのが最初は不安でした。でも実際始めてみると、いろんな職場の人達と関わる事ができ、普通に働くだけではできない経験ができて本当に良かったです。

普段の仕事では経験しないことばかりなので、たくさん失敗しましたが、そのたびにどこがダメだったかや作る時のポイントなど先生方が的確にアドバイスをくださり、原理を知って作る事ができました。同じ材料や分量で作っても先生の作ったものとは少し味や食感が違う時もあり、みんなでどこが先生と違うのか考える良い学びになりました。

何より一番良かったのは、54期のみんなに出会えたことです。みんなとわからないところは教えあって勉強したり、冗談を言い合いながらわいわいお菓子を作ることは本当に楽しかったです。学校のおかげでかけがえのない友達ができたと感じます。学校が終わっても一緒にごはんを食べに行ったり、遊びに行ったりできたらいい

なと思います。

そして職場の方達には、とても感謝しています。製造が大変な時でも私が常に学校に行けるように環境を整えて下さりました。私が学校で仕事を抜けている分、職場の方達に負担がかかっているにもかかわらず、仕事と学校の両立をしている私の体調を気づかって下さりました。また学校で作ったお菓子もすぐ褒めて下さり、頑張って学校に行き、たくさんのお話を学ぼうという気持ちにさせて下さりました。あらためて私は、こんな素敵な職場で仕事をしていることに感謝しなければいけないなと思いました。職場の方達には、仕事を途中で抜ける事で大変ご迷惑をおかけしましたが、学校でたくさんお話を学ぶことができ、良かったなと思います。

学校での学びは、とても楽しくあっという間でした。学校で学んだことを職場で少しでもいかして、お客様にささやかな幸せや喜びを感じていただけるようなお菓子作りができるように精進していきたいと思っています。

兵庫県洋菓子技術専門学校  
余田沙弥香

私は洋菓子の専門学校を卒業して、今の会社に入社しました。入社した頃はまさか洋菓子技術専門学校に通わせていただけたとは正直思いませんでした。製菓の知識がほぼない状態で入学した専門学校とは違い、ある程度の知識がある状態で技術専門学校に入校するのは同じ製菓について学べる学校であっても、知識を持っているかいないかでこれだけ理解できることが変わってくるのだなと身をもって実感することができました。

この専門学校に入校する前は、仕事と学校の両立ができるのか、学校のメンバーと仲良くなれるかなど色々な不安がありました。けれど、学校のメンバーにも恵まれ、その学校のメンバーも仕事と学校の両立を頑張っているから自分も頑張ろうと思えました。そして、何より同じ職場の方々の支えや気遣いなどがあって、この半年間楽しく通う事ができたのだなと思い、感謝でいっぱいです。

仕事だけでは、なかなか学べない分野や知識をこの専門学校ではより深く学ばせていただきました。仕事の時になぜこうするのかという作業の一つ一つにも、こういう理由があるからこうしているのだと再確認できましたし、仕事中に疑問に思っていたところも理解することができました。

学校のメンバーは色々な年齢の方が集まっており、学校で誰かに教えることは、職場で誰かに教えることとはまた全く違い、新鮮で新しい発見も多くありました。この半年間、仕事と学校の両立がしんどく感じることもありましたが、そのしんどさ以上に得られた知識や経験は自分の人生にとってかけがえのない物になりましたし、とても貴重な経験になりました。この半年間で得たものを職場でも活かしていきたい。毎日ステップアップしていけるように日々努力していきたいです。

最後に、専門校の先生方、事務局の方、大変お世話になりました。本当にありがとうございました。

兵庫県洋菓子技術専門学校  
中園 ひなた

私は、五年目のパティシエールになります。日々の働きの中で疑問に思っていたこと、なぜそうなるのかを詳しく学ぶ事の出来るいい機会になりました。

働きながら学ぶというのは、仕事をして、いつも6時から始まる授業、毎日がとても充実していたと思います。大変だけれど周りには同じ思いを持った仲間がいました。仲間がいると学ぶという事がとても楽しくもっと学びたいという気持ちになりました。仕事をしていて疑問に思ったことを授業の先生方に質問すると正しい知識とそれ以上のやってきた事に対する経験を教えて頂きました。やったことのない事にもチャレンジしたいといった気持ちを持つことが出来ました。それは、日々の仕事の中での私やる気として繋がっていききました。働きながら学ぶ事それは、自分を成長させる事の出来るいい機会を与えて頂ける事だと思います。

五年働いてから学ぶ事についてですが、たぶん私が一年目の時に来ていたら全然違っていたと思います。最近の私は、やる事、やらして頂ける事が増えてきたころでした。出来

る事が増えるとそれだけ疑問も増えます。使う材料や、お菓子に対しての疑問、知りたいこと、聞きたいことも多くある時期でした。材料に対しては、それを作っている専門的な方たちに聞くことが出来るその製品の特徴を知ることが出来ました。それを仕事場で活用することもありました。聞きたいことが多くあるタイミングで学ぶ事の出来る私はとてもよかったです。

繋がりについてですが、この仲間に出会う事が出来たことにより仕事に対してや、これからの事についてなど相談出来る方たちに出会う事が出来ました。仕事場以外に話せる方がいるのはとても励みになります。卒業しても仲良くしたいです。

最後になりますが、この度は貴重な機会を与えて頂きありがとうございました。仕事場の方たちには、仕事の途中でぬげさせて頂いたことなど感謝しかありません。この日々をいかしていけるようにもっと努力し、ためていきたいと思えます。ありがとうございました。

大阪府洋菓子技術専門学校  
青木 俊也

私が思う「働きながら学ぶこと」は、今まで学生時代に経た学ぶとは異なるものだと考えています。

周りがやっているから自分もやる、やらされると言ったある意味強制に近い学生の学びと、より新しいスキルを得たい、今のスキルをより磨きたいと言った自主制に富んだ社会人での学びの違いです。

今回、私は初めて、会社で働きながら学校にも通わせてもらえる様になりました。

より深い知識を得た上で今の職場におけるスキルの向上を目指し通わせて貰いました。

働きながら学ぶことのメリットは、今の職場環境以外の所から知識が得られる所です。

会社では、商品を作る中で全ての業務を全て1人でという事は中々ありません。

また、既に組まれた工程があるため、考えるより覚えることが優先される場合が多いと思われれます。

それ故に、初めは原理原則もよく分からずにただ作業しているだけとなっていたこともありました。

しかし、環境が変わり学ぶことで、新しい知識を得ること、自身が職場で行っている事の意味も知るきっかけとなりました。

す。

それは、複数の作業をする中でも応用を効かせられたり、考える癖を付けるなど、何をやるにおいても重要な考え方に繋がります。

逆にデメリットは、時間が限られている所です。

学校の授業開始時間もあり、限られた時間の中で業務を終わらせることが必要となるため、

自分の仕事を達成することだけに注力するだけとなってしまう、新しい事に挑戦するなどの余裕がありませんでした。

仕事・学校の両方がある日は1日の睡眠時間は3~4時間となり、時間的な余白が少なくなる日もありました。

仕事でも学校でも最低限の事しか出来なかったことが悔しかった事でもあります。

私は、学校に通えた事は良かった事だと思っています。体力・精神的にはきつい所も多々あります。

しかし、それ以上に得られた知識・スキル、同じ様に学校に通う同業種の方との交流など、働いてるだけでは得られない経験がありました。

今後、この経験は様々な事に関連し、自身の成長に繋がると感じました。

大阪府洋菓子技術専門学校  
美島 桜

この半年間、覚えることもやることも沢山ありあっという間に月日が流れました。

今の会社で働いたきっかけは、理念、働き方、スタッフの人の良さでしたので、お菓子を作ることは作業だと思ひひたすらケーキを言われた通り焼くことが流れ作業のようになっていました。

ですが部下もでき、どうして、このような失敗になったのか？何が原因か？をはっきり部下に伝えることができないことに気づき洋菓子校で学べればと思いました。

最初は、なにもついて行くことができず必死に周りに聞きながらついて行く日々でした。

ですが、周りのみんなが沢山フォローしてくださったり、丁寧に教えてくださったり気にかけてくださり楽しく通うことができました。

洋菓子校の皆は本当に優しい方ばかりだと思いました。皆と一緒に頑張れたからこそここまで来れた気がします。

会社では、ワンアクションワンクリーン(一つ一つの作業の後にすぐに掃除する)をととても大事にしています。

流れ作業になっていた事も当たり前前にできることで、注意をする身でもありましたが実際慣れない場へ行くと汚ればなし、うまく台の範囲を使っておらずこぼしてしまったりと簡単なことのはずなのに、できてない自分に不甲斐なさを感じ、新人に戻った気分でした。

当たり前のことでも慣れない場所でもできてこそ本当にできていると言えるのだなと思いました。

うまくいかない自分に悩む時期もあり上司に相談すると『できないから、わからないから学びに行くんだよ』と励まして頂き、シフト調整してくださったお店の皆様、今回洋菓子校へ行かせてくれた会社に感謝だと思いました。

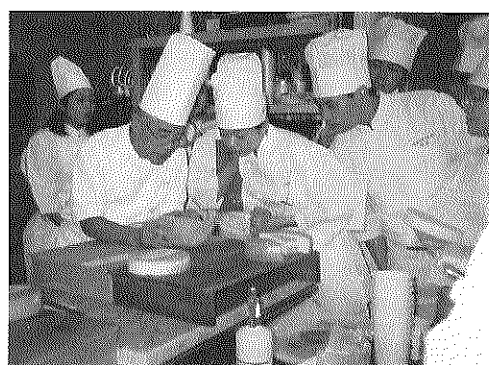
講師先生の今までの経験してきた海外での修行、海外のお菓子の話、歴史を話して下さり、お菓子作りが楽しくつながるようにして下さったことが印象的です。

お菓子作りは科学的であったり、深い歴史があったり難しい授業もありましたが、それも含めとても楽しかったです。

たくさんの先生、生徒の出会いや、学びを会社で活かしていきたいと思えます。

近年、「職人」という言葉が持つ価値が、新しい意義を持って見直されつつあります。

「パティシエ」や「和菓子職人」という言葉が、和洋菓子をとり上げるメディアで広く認知されてきたことは、その証ではないでしょうか。「職人」とは、真の技能を持つプロフェッショナルのこと。職人であるためには、日々の経験が培う感性に加えて、それを確かなものにしていく知識が必要とされます。食産業のなかでも、和洋菓子は根強い需要に支えられています。多様化していく種類、その一方で再評価される伝統、よりいっそう広がっていく菓子への夢とイメージ。そうしたことに応えるためには「明日に役立つ技能の強化」が何よりも大切です。私たち菓子製造職業訓練校は、産学一体となって技能を育てる学校です。





## 「仕事」を学ぶための社会人の学校 それが職業訓練校

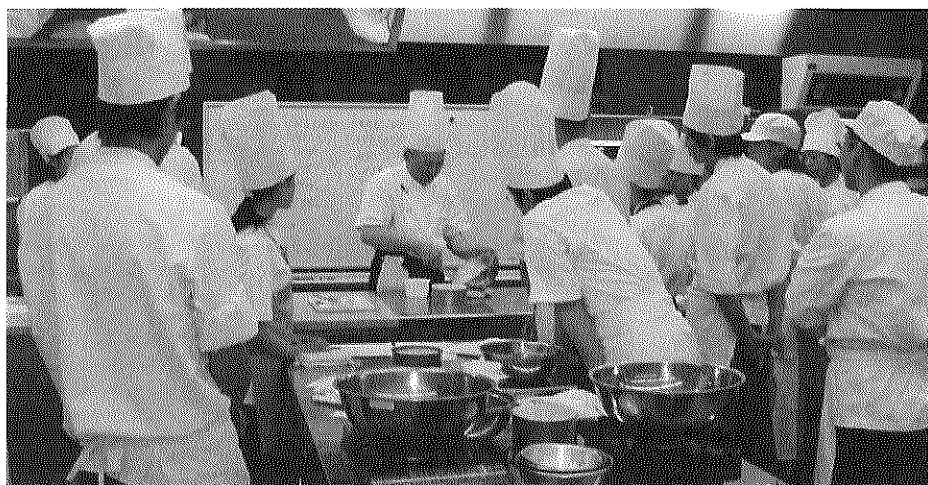
国の法律に『職業能力開発促進法』というものがあります。

これは、職業に就いた個人が、能力をみがいて安定し充実した職業生活を送り、また、そのような職能を持った個人によって、産業がより一層活性化するよう定められた法律です。

その定めるところに従って、国及び都道府県の認定を受け、職業人が学ぶ施設として活動しているのが職業訓練校です。職業訓練校は、一般の学校とはまったく違う、充実した社会人のための学校だと言えます。

職業訓練を行う施設には、通常「職業訓練校」と呼ばれるものと、大学の認可を受けているものがあります。また、団体が運営するものと、事業主が単独で行っているものがあります。

事業主が運営している学校は、そこに就労している人を対象にしています。団体が運営するものは、菓子製造に関しては、地域の菓子協会や組合などが共同で設立した法人によって運営されるものが多く、それら協会や組合に所属していることなどが条件になる場合もありますが、広く門戸を開いています。



## 「個人と事業主」に未来を開く、それが職業訓練

菓子製造の職業訓練校では、食品化学、栄養学、微生物論、食品衛生学、生産工学などの学術知識と、製造の幅広い基礎技術・知識を学ぶことができます。とくに製造実技は、第一線で活躍するパティシエや和菓子職人を招いている学校が多く、生きた技術を学べる点が大きな特徴です。

訓練期間は、半年から1年です。修了には、学校が定めた時間数の受講が必要です。実技については、菓子店での実働も実習とみなされます。

職業訓練校は、入学金・授業料・諸経費すべてが格安であることも大きな特徴です。

また、ある一定の条件を満たす事業主は、勤務する技術者を就学させるにあたって、「キャリア形成促進助成金」\*の給付を受けることもできます。

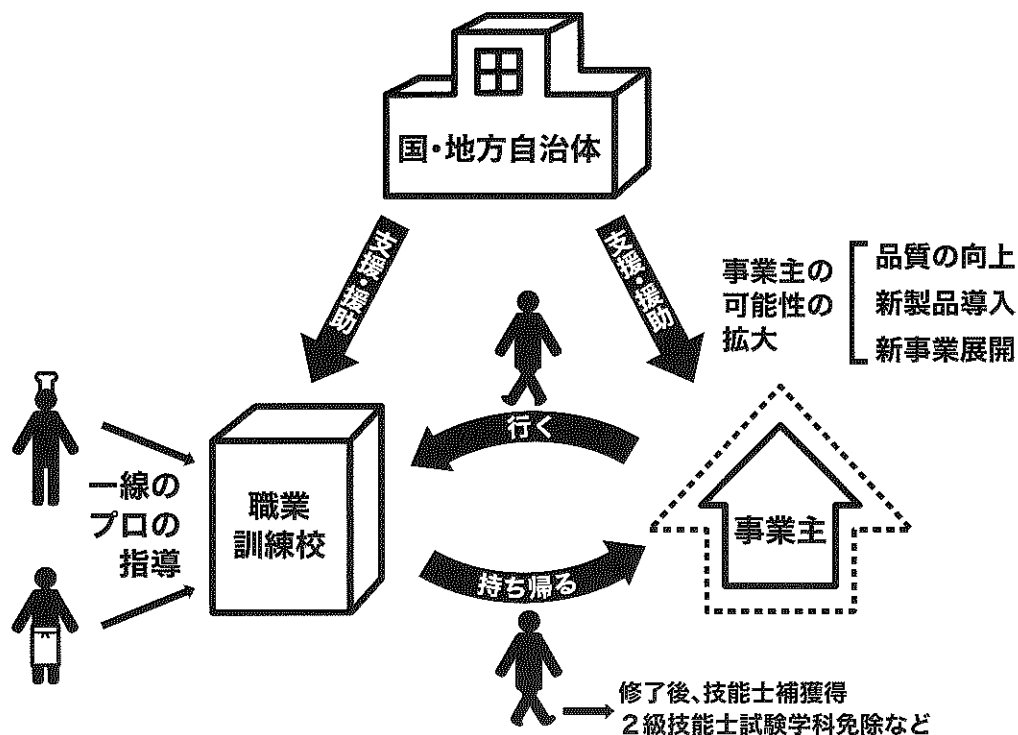
修了生には「技能士補」の公的な資格が与えられ、技術者個人にもプラスになります。

技能士補を取得すると、技能士試験に必要な実技経験が短縮されたり、2級技能士試験の学科が免除されたりという特典があります。

また事業主においては、派遣した技術者が持ち帰った知識を、新製品の製造や新事業のスタートに役立てることもできます。

職業訓練校は、技術者と事業主双方に未来への可能性をもたらす学校です。

\*問い合わせ 厚生労働省・都道府県労働局



## 仕事をして初めて芽生える疑問に、職業訓練校は答えます

### 経験を積んでからの勉強は「身になる」

職業に就いた人からよく聞くのが「あの時もっとこれを学んでおけばよかった」という言葉。学生時代には、学んでいることの必要性が実感できないものです。とくに菓子製造は、仕事をして初めて初めて自分の特技が納得できる、繊細な技能職です。職業人になってからの勉強が、非常にプラスになります。

### 現場主義では補えない知識・理論が学べる

技能職だからこそ、能力の伸長に行き詰まる時もあります。そんなとき、製造の裏づけとなる化学的な知識を見直したりすることが、思いがけない打開策になることがあります。材料の選別・保持・組合せ、微妙な温度差、器具の使用法など。日々の仕事のなかではカンでこなしている様々なことを、知識の方面から実感するとき、また新しい方向が見えてきます。

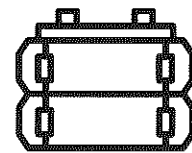
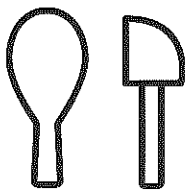


### 進歩する材料・器具の情報・使い方がわかる

職業訓練の指導には、学校運営に関わる法人に加盟する企業も参加しています。それらの企業から、菓子製造器具や材料の専門的な情報や知識を得ることができます。日々進歩していく器具や材料に対応することは、職能を伸ばし業績を上げるために不可欠です。

### 他店の職人の技を学べる

また、製造技術の指導には、運営する法人加盟の菓子店から、技術者が来て指導にあたります。ふだん目にするのが少ない、他店で活躍するプロの技術を目の当りにするチャンスです。菓子作りは、微妙な手技が生み出す芸術でもあります。目で見てわかることも多い独特の仕事だからこそ、必要な体験です。



### 製造販売の基本が確認できる

技能を伸ばしただけでは、菓子作りは終われません。よい製品を作り、それを販売し、消費者の手元に届いて初めて仕事は完了します。職業訓練校は、技能を教えるだけではなく、きちんとした白衣の着用から清掃まで、菓子を製造する職業人としての基本的な姿勢を大切にすることも、重要な職業訓練と考えています。

### 職業人の交流を広げ、見識を高める

菓子製造業にたずさわる技術者は、忙しい日々のなかで、自然に見識が狭くなりがちです。職業訓練校では、様々な事業所の技術者が共に学びます。他店技術者と親交を深めることは、職業人としての幅を広げます。また、社会人になってからの交流は、学生時代の友情とはまた違う結びつきを生むこともあります。同じ職業人としてつながった絆は一生ものになる場合も多く、職業生活を豊かにすることでしょう。

日本菓子教育センターは、1967年に設立された団体で、和洋菓子業界4団体（全国和菓子協会・日本洋菓子協会連合会・全日本洋菓子工業会・全国菓子工業組合連合会）及び製菓理論、技術などを教育する専修学校、各種学校、職業訓練校など59校が会員となり、菓子教育の図書の出版、製菓衛生師制度、技能検定制度の推進と実施に協力している団体です。



**日本菓子教育センター**

169-0075 東京都新宿区高田馬場1-27-1 ファインテックビル301号室  
tel.03-3232-0282 fax.03-3232-0283  
<https://www.kashikyoiku-center.jp>