

厚生労働行政推進調査事業費補助金

厚生労働科学特別研究事業

「製菓衛生師のカリキュラム等の見直しについて」に関する研究

平成29年度 総括研究報告書

研究代表者 松井 博司

平成30(2018)年 4月

目 次

I . 総括研究報告

平成29年度厚生労働行政推進調査事業

「製菓衛生師のカリキュラム等の見直しについて」に関する研究 松井 博司

第1節 アンケート調査について	-----	1
第2節 ヒアリング調査について	-----	2
第3節 研究会議開催について	-----	3
第4節 調査まとめ	-----	7
第5節 政策提言	-----	12

(資料) 製菓衛生師養成施設へのアンケート調査集計結果(別紙1)

企業へのアンケート調査集計結果(別紙2)

ヒアリング調査の集計結果(別紙3)

II . 研究成果の刊行に関する一覧表(別添4)

平成 30 年 3 月 27 日

平成 29 年度 厚生労働行政推進調査事業
「製菓衛生師のカリキュラム等の見直しについて」

研究代表者 松井 博司

第 1 節 アンケート調査について

1. アンケート調査の目的

製菓衛生師のカリキュラム等の見直しを行うに当たって、養成の現状や要望、企業が資格に求める能力等について把握するためアンケート調査を実施した。

2. 製菓衛生師養成施設へのアンケート調査について

(1) アンケート調査概要

対象：全ての養成施設(135 校(H29.4/1 時点))

実施期間：平成 30 年 1 月 19 日～1 月 31 日

実施形態：委託会社を經由し、アンケートを郵送し回収した

回収率：65%(137 校中 89 校が回答) 1 校につき複数名回答もあり

(2) アンケート調査結果

アンケート調査結果は別紙 1 のとおりである。

今回のアンケート調査結果は、対象の現状認識を知る上で一定の意義を有するものであるが、依頼期間が短い(10 日程度)ことや、回答者の職種の違いや立場に偏り(事務員や担当科目教員、校長等)が見られること、「なし」や無回答の回答が多くあるといった点には留意が必要である。今回のアンケート調査では、見直すべき事項についてのみ理由を記載することとしていたため、現状肯定の場合にもその理由について、記述を求める必要があったと考えられる。

3. 企業へのアンケート調査について

(1) アンケート調査概要

対象：研究協力者が所属する団体等に所属する企業

実施期間：平成 30 年 2 月 15 日～2 月 28 日

実施形態：委託会社を經由し、アンケートを郵送

回収率：68.1%(91 中 62 社が回答) 1 社回答期限外の為集計は 61 社分

(2) アンケート調査結果

アンケート調査結果は別紙 2 のとおりである。

第2節 ヒアリング調査について

1. ヒアリング調査の目的

研究をより実態に即したものとするため、製菓衛生師養成施設や企業に対するアンケート調査を踏まえて、研究会と並行して、知識、経験を有する有識者や現場関係者へのヒアリング調査を実施した。

2. ヒアリング調査概要

対象：行政関係者、関連団体役員、企業団体役員、企業役員、製菓衛生師資格保持者
(勤務実績者)

実施日：平成30年2月20日～3月29日

実施形態：インタビュー調査

3. ヒアリング調査結果

ヒアリング調査結果は別紙3のとおりである。

第3節 研究会議開催について

1. 研究会議の概要

目的：知識、経験を有する有識者の意見交換を行い、カリキュラム等のあり方について検討し、製菓衛生師のカリキュラム等をより現状に則したものにすること。

構成員：研究代表者 松井博司(大手前大学総合文化学部 教授)

研究協力者 井上好文(一般社団法人日本パン技術研究所 常務理事)

鈴木康之(一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会 理事)

西尾智司(全国菓子研究団体連合会 会長)

日崎隆広(兵庫県菓子工業組合 理事長補佐)

松島俊哉(大阪府洋菓子協会 会長)

三浦秀一(東京都洋菓子協会 理事)

吉田菊次郎(全日本洋菓子工業会 常任理事)

オブザーバー 吉田智美(大阪府健康医療部 主査)

白藤航平(厚生労働省医薬・生活衛生局 係員)

事務局員 松尾一郎(東京事務局 局員)

土井康代(大阪事務局 局員)

開催日時：第1回(2/7)、第2回(2/19)、第3回(2/27)、第4回(3/7)

2. 研究会議の主な議論

(1) 現状認識

製菓衛生師の資格は、名称独占でもあり現状では必ずしも業務遂行の為の社会的責務を果たしているとは言えない。

企業では有資格者の立場が尊重されていない。

資格の本質に関わる部分(衛生対応能力、技術力等)が現状のカリキュラムで身につけているのか。

業務独占にするべきではないか。

社会的認知度の低さが職業能力の向上を阻害しているのではないか。

製菓衛生師の試験に技能評価が含まれていない。

カリキュラムの科目で難易度が高いものがあり、理解できていない学生がいる。

社会が求める製菓衛生師を育成するカリキュラムとなっていないのではないか。

(2) 製菓衛生師に求めるもの

グローバル化に対応できる資格であるべきではないか。

以前と比べて、事業者が衛生面で求められる水準は高くなっているため、衛生管理の知識、技能は重要である。

知識偏重の授業カリキュラムのため、実務能力が乏しい人材育成となっているのではないか。実務能力を担保するためには、技能実習、衛生実習を強化するべき

だが、技能に関しては、和菓子・洋菓子・製パンの技能実習があり、カリキュラムの時間数等を考慮すると基礎能力に徹するべきではないか。

製菓業界の発展に伴い、大学教育等での高いレベルの製菓知識・技能教育の需要が高まると予想されることを踏まえ、製菓衛生師の上級の資格制度を考える必要があるのではないか。

(3) 製菓衛生師に必要な教科科目について

文化・歴史的な内容が乏しいのではないか。

衛生法規、食品衛生学、公衆衛生学の内容を整理するべきでないか。

最新の衛生面の知識(HACCP等)を反映されるべきではないか。

手づくりだけでなく、マスプロダクションに関する内容を追加するべきではないか。

製菓理論について、科学的な根拠に基づいた内容とすべきではないか。

デザイン、色彩に関する教育を行うべきではないか。

(4) 各教科科目について

1. 「社会」

製菓は文化や歴史と密接に結びついているため文化や歴史を中心に学ぶべきではないか。

製菓衛生師にとって、一般教養を身につける科目とするべきではないか。また、それに伴い科目名の変更をするべきではないか。 例) 製菓概論

2. 「衛生法規」

衛生法規は1つの科目としては、教える内容が少ないこと、各教科で関係法令を教える方が効果的であることから、各教科に振り分けるべきではないか。

3. 「公衆衛生学・食品衛生学」

公衆衛生学と食品衛生学の重複する内容を整理し、一本化することを検討するべきではないか。

(5) 時間数について

総時間数1,020時間は調理師と比較しても多いのではないか。

一例ではあるが、専門士を取得するために必要な時間数は2年間で1,700時間であり、1年間で換算すると850時間である。対して、製菓衛生師のカリキュラムは一年間で1,020時間であり、各学校の特色を出しにくいのではないか。

社会、公衆衛生学、食品衛生学は内容を整理することで時間数を減らすべきではないか。

製菓実技は、衛生実習等を充実させ、時間数を増加するべきではないか。

(6) 教員資格について

各教科の教員として必要な資質を有しているかを再度、検証する必要があるのではないかと。

食品衛生学、公衆衛生学、栄養学では教員の要件が厳しいため、地方の養成施設は教員の確保に苦勞している。

現在は、教員の資格要件に何かの資格を持っている者、何かの学問を修めた者を規定しているが、今後は教員資格試験などを設けて、実務的な能力を確認すべきではないかと。

(7) 難易度について

製菓衛生師の養成施設は、高等学校、大学など、幅広い学校で設置されていることにより、教える教員、設備等にばらつきが見られるため、製菓衛生師として求められる最低限の基準を明確にするべきではないかと。

最低限の基準が決まれば、それ以降は、各学校において、特色ある教育カリキュラムを実施することができるのではないかと。

(8) 施設・設備基準

現行の規定では、養成施設の校舎に、教員室、普通教室、製菓実習室等を備えなければならないが、この後の少子化に伴う、学生数の減少を踏まえると、他の校舎の設備使用等も検討する必要があるのではないかと。

1学級の生徒数は場合によっては、40人以上でも良いのではないかと。例えば、調理師等では、座学においては40人以上の講義でも認められているケースがある。また、専門職大学の設置基準は、場合によっては40以上の講義を認める規定となっている。一方で、製菓実習では学生とのコミュニケーションが必要であるため、40人以下、あるいはそれ以下の人数でも良いのではないかと。

必要な備品として規定されている、製あんプラント、練りあん機、もちつき機などは、ほとんど使用されていない。

必要な備品として規定されている器具について、和菓子と洋菓子、製パンの分野で比較すると和菓子のみが充実しているのではないかと。備品の基準を和菓子に合わせるのか、洋菓子、製パンに合わせるのか検討するべきではないかと。

必要な備品として規定されているオープン、ミキサーの数では1学級の生徒数である40人に対応できないのではないかと。これを踏まえ、4名程度につき必要な備品を定めるなど、検討するべきではないかと。

(9) 実習のあり方

現在、校外実習は製菓実習の単位として認められていないが、企業での実習は多くの学校で行われている。校外実習がある程度の質を担保できるのであれば、製

菓実習の単位として認めても良いのではないか。しかし、無制限に単位として認めるのではなく、時間数の制限は必要ではないか。

(10) 単位の(相互)認定について

単位の(相互)認定を無制限に認めると、製菓衛生師と調理師の差別化が図れない。特に製菓理論や食品学等、製菓に特化したカリキュラムであるべきではないか。

一方で食品衛生学や公衆衛生学といった、衛生関係の科目であれば、教える内容は共有であるため、単位の(相互)認定を認めても良いのではないか。

(11) その他の議論について

現在、製菓衛生師の資格を有していることをもってして、在留資格は認められない。今後、外国人労働者が増加すると見込まれるなか、どのような対応が必要か検討するべきではないか。

製菓衛生師の免許を取得した後も製菓技能や衛生知識を維持、向上するためにも、5年程度の再講習を行うべきではないか。

第4節 調査まとめ

1. 製菓衛生師の資格について

製菓衛生師は、昭和41年の製菓衛生師法(昭和41年法律第115号)(以下「法」という。)の制定以来、製菓業界の発展や公衆衛生の向上について役割を果たしてきた。直近では製菓衛生師の養成施設の指定等に関する事務・権限を国から都道府県に移譲する改正が行われているが、法制定以降、社会情勢の変化に対応する見直しは行われていないのが現状である。現在、多くの人にとって当たり前となっている製菓の多様性、製菓関連企業の発展の速さ、製菓衛生師を目指す教育機関(専門学校など)が製菓衛生師の育成を担っていることなどは、法制定当時の前提と大きく乖離しているように思われ、隔世の感を禁じ得ない。

製菓に限らず、国民の食に対する安心・安全志向の高まりや、食のニーズの多様化などの環境変化が見られる中で、製菓衛生師そのものの在り方を問い直す時期が来ていると言えるのではないかと。

そもそも、法第1条では「製菓衛生師の資格を定めることにより、菓子製造業に従事する者の資質を向上させ、もつて公衆衛生の向上及び増進に寄与すること」と目的が定められており、時代に合った製菓衛生師としての資質が確保されることが必要であると考えられる。

今回の調査研究では、製菓衛生師を育成するカリキュラムなどを具体的に見直すとともに、製菓衛生師にどのような資質が求められ、どのような姿であるべきなのかという議論を踏まえた整理を行った。

製菓衛生師の資格は、国家資格であるものの、いわゆる「名称独占資格」であって、製菓衛生師の資格を有しなくとも菓子製造の業務に従事することが可能である。また、今回実施した企業アンケート調査によると、製菓衛生師の有資格者が、無資格者に比べて、必ずしも追加的な役割を果たしているわけではないなど、資格が有名無実化していると思われるような現状も報告されている。このような背景として、研究会議の中では、製菓衛生師のカリキュラムの中で、製菓技術や衛生管理能力が十分担保できていないことや、製菓衛生師がいわゆる「業務独占資格」でないこと、製菓衛生師の社会的認知度が低く、職業能力の向上を阻害しているとの指摘があった。

つまり、資格により確保される菓子製造に関する業務遂行力が、無資格者との間で比較優位性を担保できていない、ということが原因と考えられる。このような構造的な要因を踏まえ、本質的な資質向上に繋がるカリキュラム改正を行うことを目指すべきである。

2. 改正すべきカリキュラム内容

アンケート調査結果では、現行のカリキュラムについて、肯定的な意見も多数あったものの、改正すべき点について具体的に回答しているものも含まれていた。今回のアンケート調査は、全国の製菓衛生師の養成施設に対して行ったものであるが、回答の主体は施設によって、校長、教員、職員と様々であった。このうち、教育現場の第一線で、肌でカリキュラムの課題等を感じている教職員と思われる者からの回答には、様々な問題に対する指摘が含まれていた。こうした回答や研究班における構成員の意見も踏まえると、今回の検討項目に対する改正の方向性は以下のとおり取りまとめることができる。

(1)(2) 教科科目と時間数

各科目のうち、他の科目との重複のある部分や、現代においてはそれほど必要性がないと思われる部分については、削減する一方で、実習など必要十分な時間が確保できていない科目については、増加させるなど、各科目の内容を整理すべきである。

こうした整理を行うに当たっては、製菓衛生師のカリキュラムが一般的な専修学校の授業時間に比して多すぎることから、一般的専修学校並みの年間 850～900 時間というラインを念頭に置くべきである。

(3) 教員の資格

教員の資格の問題点としては、資格基準が厳しすぎるということと、適切な教育水準を確保するためにふさわしい人員を確保すべきであるといった、相反する点が挙げられている。

人手不足の中で、特に地方の養成施設にとっては、教員に求める資格要件が厳しすぎる（衛生学、栄養学など）がゆえに、人員確保に四苦八苦していることが指摘されている。

一方で、製菓実習や製菓理論、社会などでは、教員に求める資格要件が曖昧であったり、教員資格を有するものの、製菓に関する知識、経験に欠ける者が教員となっているなどの理由により、教員の属人的な資質に左右されることがあり、結果として教員のレベルに格差が見られるのではないかと指摘がある。

こうしたことから、現実的に人員を確保できるという観点は考慮しつつも、製菓衛生師に何を求め、それを教える教員に何が必要であるかを明確にした上で、対応できる人材を確保するための資格要件とすべきである。

(4) 難易度

製菓衛生師の受験資格は、高等学校への入学が可能とされている者に与えられており、高等学校、専門学校、大学など、幅広い教育機関において、資格取得のためのコースが設けられている。したがって、集まる生徒の受容度や、既に得ている知識等に

ばらつきがあり、製菓衛生師として、一定の水準を確保するための教育内容や教育時間数を一律に設定することが果たして正しいと言えるかについては疑義があるとの指摘がある。例えば、大学での資格取得コースの場合、社会など一定の科目については、高等学校での履修経験を有するケースも想定され、それほどの時間数を費やす必要性がないことも考えられる。このような対象の場合、座学の時間を減らし、その分を製菓実習に充てるなど、有限の時間を有効に活用することが適当である。

製菓衛生師の資格を難易度ごとと区分することも考えられるが、現実的には、生徒の特性に応じて柔軟にカリキュラム等が組めるように、製菓衛生師として必要な最低限の能力が担保できるものとするために、各科目の重複を取り除くなどして総時間数を削減し、削った時間を各教育機関においてそれぞれの状況に応じて自由裁量的に必要なカリキュラムを組むことが考えられる。

(5) 施設・設備基準

現在の設備基準は、あくまで製菓衛生師の養成を行うためだけの基準となっているが、今後少子高齢化によって学生数の低下が見込まれる中で、調理師や栄養士といった類似の養成施設との間で必要な設備を共有できるような仕組みを構築することを考えてもよいのではないか。また、実習を行うための教室は、調理機械・器具を使用することを踏まえると、座学を行う教室との基準と分けて考えるべきであり、教室としても別途設置することが望ましいものと考えられる。

生徒の人数については、実習の授業においては、調理機械・器具を使用することを考えると、1学級当たり30名以下が望ましく、また、座学の授業においても、教員と生徒が双方向のコミュニケーションを取りながら講義することが趨勢的にも求められていることを考えると、必ずしも大人数が望ましいと言えないものと考えられる。したがって、生徒の人数については、現行の40人以下を維持すべきではないか。なお、生徒数の基を維持する以上、教室の面積基準についても当然に維持されるべきである。

一方、学校教育法(昭和22年法律第26号)の改正により、平成31年4月より設置される専門職大学、専門職短期大学では、生徒の人数について、教育上必要があり、かつ、十分な教育効果をあげることができると認められる場合、40人以上でも良いとされている。また、調理師などの他資格においても40人以上の生徒数を認めている例がある。こうしたことを踏まえると、製菓衛生師の養成施設においても、一定の基準を満たしている場合は、生徒の人数が40人以上であっても認めるべきである。

有すべき備品については、現状、製あんプラント、練りあん機、もちつき機などの保有が要件となっているが、ほとんど使用実績がないものである。そもそも、法が制定された昭和41年から現在に至るまで、製菓衛生師が取り扱う菓子の種類は大きく変化している。現在の基準は相当程度和菓子の製菓に偏った基準となっており、バランスが取れていない。現代においては、和菓子、洋菓子ともに製菓実習を行うことを踏まえると、和菓子製造のための備品と洋菓子製造のための備品は、同程度であるべき

である。

また、オープンやミキサーなどについては、その数や規模が実習の実態に即していないという側面が指摘されている。養成施設への負担にならないことが前提であるが、4名程度で使用することを前提とした基準設定とすべきではないか。

(6) 実習の在り方

実習については、製菓衛生師法による要請である「菓子製造業に従事する者の資質を向上」に向けて、製菓技術を磨くためにも、カリキュラム全体に占める割合を高めていくべきである。また、実習に比重を傾ける中で、実習の質の確保も重要である。例えば、実習の専任教員を設置することや、教員に実務経験だけでなく、技術資格試験の取得を求めるなど、実習の質を高める方策を検討すべきである。

校外実習については、現状においても多くの養成施設で取り入れられているものである。こうした中で、実習、とりわけ校外実習を重視する専門職大学、専門職短期大学を設置することができるようになる。また、調理師などの他制度では、校外実習を実習の単位として認めている例がある。こうしたことを踏まえると、製菓衛生師の養成施設においても、校外実習を製菓実習として認めるべきである。

しかしながら、インターンシップを含む校外実習では、必ずしも製菓の製造に関する実技を修得することが約束されない側面がある。したがって、質の低下を防ぐ観点から、実習時間の10%以内を要件にするなど、一定の数量的規制が必要であると考えられる。また、養成施設において、校外実習のスケジュール管理、実習での評価体系の構築等を行うことで、校外実習の質の確保のための仕組みを構築する必要がある。加えて、校外実習への参加人数についても、一人当たりの実技の時間を確保する観点からも、一定の制限が必要であると考えられる。

(7) 単位の相互認定

現在の製菓衛生師の養成施設では、製菓衛生師だけでなく、調理師や栄養士の養成を兼ねている施設が多い。しかしながら、単位の互換を認めると、2つ以上の資格を同時に並行して取得する流れを促進することとなるおそれがあり、製菓衛生師の質の低下を招きかねない。例えば、「食品学」「栄養学」は、他の資格に類似する科目があるが、製菓に特化したカリキュラムとすべきであり、他の資格との相互認定を行うべきでない。

「衛生学」など一部限定的な科目については、相互認定を認めてもいいのではないかと指摘もあるが、いずれにしても、製菓衛生師の質が低下しないよう留意する必要がある。

3. 製菓衛生師及び資格制度に求められるもの

製菓衛生師に求められるものは、製菓に関する衛生面における責任のある立場として、十分な知識と技能を有することである。食のグローバル化が進む中で、製菓を取

り巻く環境が変化しており、これらに対応していくための知識と技能を有することが必要である。我が国においても、食品衛生法の改正により、HACCPの制度化に向けた議論が進められているなど、製菓を含む食品への衛生面での管理能力に対する社会的な要請は大きくなっている。

とりわけ、実務的な技能の修得は衛生面の確保を達成するための手段として重要であり、実務能力に優れた教員の下で、和菓子製造、洋菓子製造、パン製造それぞれの基礎技能を修得した人材が求められている。

さらには、このグローバル社会の中にあっては、諸外国においても通用する能力を有した製菓衛生師が求められており、衛生面はもちろん、高い技術力を有したカリキュラムを構築する必要がある。アジアなどからの外国人留学生が製菓衛生師の養成施設において技能蓄積を図るケースも増えており、こうした留学生が我が国の高い技術を修得することで、ひいては国際貢献に繋げていくという視点も重要である。

今後は、製菓衛生師が衛生面を含めた高い技術を有するためのインセンティブを喚起する方策を検討していく必要があるのではないか。例えば、製菓衛生師であることについて社会的な評価を得られるような仕組みを構築することや、高い製菓技術を求めていくことなどが考えられる。また、製菓衛生師としての求められる役割を持続的に担うため、例えば5年程度のスパンで再教育をする仕組みの構築なども推奨すべきではないか。

第5節 政策提言

1. 政策提言の前提について

今回の「製菓衛生師のカリキュラムの見直し」の調査結果を踏まえて、直ちに製菓衛生師の在り方について、抜本的に制度改正することは現実的ではない。今後の課題として取り上げた中には、時間をかけて関係者との間で合意形成を図る必要があるものもあれば、製菓衛生師法そのものの改正が必要と考えられるものなどが含まれるためである。

したがって、本政策提言では、運用の見直しなどにより対応が可能であると思われる短期的課題と、中長期的（5～10年程度）展望の2つの視座に立ち、整理を行った。短期的課題については、今後の法令改正に資するよう、具体的な数値にまで言及している。

2. 改正すべきカリキュラム内容

(1)(2) 教科科目と時間数

< 短期的課題 >

- ・資格取得総必要時間数について、現行の1,020時間から、一般的な専門学校の年間授業時間である約850時間程度まで削減する。
- ・「製菓実技」は、技能取得の重要性や実態として法定の授業時間以上の時間を確保して授業を行っている養成施設が多いことも踏まえ、製菓実技の時間を増加させる。
- ・「社会」、「食品衛生学」、「公衆衛生学」、「衛生法規」、「製菓理論」については、現下を取り巻く状況を踏まえた必要性や、他教科との重複している部分を整理した上で、授業時間を削減する。

< 中長期的展望 >

- ・現行の8科目について、近似的な科目（食品衛生学、公衆衛生学等）については統合を行うことや、横断的な科目（衛生法規）については、各科目へ振り分けること、重点的かつ集中的に実施すべき事項は、科目を分割する（製菓理論を製菓材料学と製菓技術理論に）ことなど、科目そのものについて必要な見直しを行う。
- ・本来、カリキュラムとして教えるべき内容を策定した上で、割り当てるべき時間数を設定するべきであるが、現状は、あらかじめ定まっている時間数の中で、何を教えるべきかを決めている。教えるべき内容などを考慮した上で、柔軟に時間数が決められるべきである。

< 図 1 : 中長期的展望も含めた見直しイメージ >

< 改善前 >		< 改善後 >	
講義科目	600 時間	講義科目	400 時間
社会 (60 時間)	→	製菓概論 (30 時間)	
食品衛生学 (150 時間)	→	食品・公衆衛生学 (160 時間)	
公衆衛生学 (90 時間)	→	× (分割) (0 時間)	
衛生法規 (30 時間)	→	食品学 (60 時間)	
食品学 (60 時間)	→	栄養学 (60 時間)	
栄養学 (60 時間)	→	製菓材料学 (60 時間)	
製菓理論 (150 時間)	→	製菓技術理論 (30 時間)	
製菓実習	420 時間	製菓実習	480 時間
1,020 時間		880 時間	

(3) 教員の資格

< 短期的課題 >

- ・ 現行、医師等の特定の資格取得者のみに従事が認められている「公衆衛生学」、「食品衛生学」及び「栄養学」については、基準の緩和を行う。
- ・ 「社会」については、製菓にまつわる社会的な背景知識等を必要とするため、製菓衛生師としての実務経験を新たな要件とする。
- ・ 「製菓理論」については、製菓技術に関する科学的な知識等を必要とするため、食品工学等の課程を修めたことを新たな要件とする。
- ・ 「製菓実習」については、現状、製菓衛生師の免許を取得していなくとも教員になることができるが、製菓に関する衛生面等の知識を有した上での技術取得が必要であることを考えると、資格取得は必須であるのではないか。

< 中長期的展望 >

- ・ 教育の質を担保するものは、必ずしも専門性だけに限らないものであることから、教育者としての資質を担保するため、各科目の目的を明確にした上で、教員に求めるべき定性的な水準を示すべき。
- ・ 教員の質を確保する観点から、特に「製菓」に関連する知識、技術と密接な関連を有する「社会」、「製菓理論」及び「製菓実習」の教員については、教員資格講習又は試験の導入を検討すべきではないか。
- ・ 教員の質の確保に資するよう、製菓教員養成コースの創設を視野に入れるべきではないか。

< 図 2 : 教員資格の見直し案 >

科目	現行	見直し案
衛生法規	1 学校教育法(昭和 22 年法律第 26 号)に基づく大学、旧大学令(大正 7 年勅令第 338 号)に基づく大学又は旧専門学校令(明治 36 年勅令第 61 号)に基づく専門学校において法律学を修めた者 2 衛生行政に 3 年以上の経験を有する者 3 1 及び 2 と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者	他の科目へ移設へ
公衆衛生学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師 4 管理栄養士	食品衛生学との統合へ 1 学校教育法(昭和 22 年法律第 26 号)に基づく大学、旧大学令(大正 7 年勅令第 338 号)に基づく大学又は旧専門学校令(明治 36 年勅令第 61 号)に基づく専門学校において食品衛生学を修めた者 2 1 と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者
食品学	1 学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において食品学を修めた者 2 栄養士	(現行どおり)
食品衛生学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師 4 栄養士	公衆衛生学との統合へ 1 学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において食品衛生学を修めた者 2 1 と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者
栄養学	1 医師 2 獣医師 3 薬剤師	1 学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において栄

	4 栄養士	養学を修めた者
社会	<p>1 学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において社会学、経済学、経営学、会計学、政治学又は法律学を修めた者</p> <p>2 食品に関する行政に5年以上の経験を有する者</p>	<p>2 栄養士</p> <p>1 製菓衛生師の免許を取得し、3年以上の実務に従事した経験を有する者であって、学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校を卒業した者</p> <p>2 1と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</p>
製菓理論	<p>1 学校教育法第57条の規定に該当する者(旧中等学校令(昭和18年勅令第36号)による中等学校を卒業し、又はこれと同等以上の学力を有すると文部科学大臣が認めた者を含む。)であって、製菓衛生師の免許を受けた後、3年以上実務に従事した経験を有する者</p>	<p>1 製菓衛生師の免許を取得し、3年以上の実務に従事した経験を有する者であって、学校教育法に基づく大学、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において、食品学、食品工学、有機化学、薬学、農芸化学を修めた者</p> <p>2 1と同等以上の資格又は経験を有すると認められる者</p>
製菓実習	<p>1 製菓衛生師の免許を受けた後、3年以上の実務に従事した経験を有する者であって、かつ、7年以上実務に従事した経験を有する者</p> <p>2 10年以上実務に従事した経験を有する者</p>	<p>1 製菓衛生師の免許を取得し、10年以上実務に従事した経験を有する者</p>

(4) 難易度

< 中長期的展望 >

- ・製菓衛生師の資格試験において、製菓実習等で修得した技能面で一定の水準の確保を担保するため、筆記試験に加えて技能試験を導入すべきである。
- ・他の国家資格等の例を参考に、上級資格（1級、2級等）や教員の資格制度を創設すべきである。

(5) 施設・設備基準

< 短期的課題 >

- ・1学級当たりの生徒数については、一定の基準を満たした場合については、40人以上でも良いとするべきである。
- ・教室の面積については、アンケート調査結果において概ね妥当との意見が多く寄せられたことを踏まえ、現状維持が妥当である。
- ・有すべき備品については、必要台数等も含めて、時代の変化に合わせた基準に見直すべきである。

< 中長期的展望 >

- ・養成施設が多様化し、複数の資格取得を同一校舎で取得できるようにしている施設も多くあることから、資格間で、共有できる設備がある場合に、共有できるような規定を設けるべきである。
- ・製菓実習の充実化の方向性を踏まえ、実習室を別途設けるような基準を制定するべきである。
- ・より高度な技術を修得するため、分野別（和菓子、洋菓子、パン等）や対象製菓別（チョコレート、アイスクリーム等）の施設を設けることを推奨すべきである。

< 図3：有すべき備品の見直し案 >

現行	
器具又は備品名	必要数
製あんプラント	一組
練あん機	一組
もちつき機	一組
蒸し物用ボイラー	一組
大理石板	一台
電気冷蔵庫	一台
顕微鏡	一台
精度計	一台

見直し案	
備品名	必要数
製あんプラント	一台
練あん機	一台
もちつき機	一台
蒸し物用ボイラー	一台
大理石板	一台以上
電気冷蔵庫	一台以上
(削除)	
精度計	四名当たり一台

生徒用椅子及び机	定員と同数	
更衣用口ツカー	定員と同数	
オープン	一 実 習 室 に つ き	一台
ケーキミキサー		一組
作業台		五台
一文字火床		一組
計量器		二台
温度計		一台
ちゅう房レンチ		一組
(新設)		
(新設)		
(新設)		
(新設)		
(新設)		
(新設)		
(新設)		
(新設)		

生徒用椅子及び机	定員と同数
更衣用口ツカー	定員と同数
大型オープン(業務用)	一台
ケーキミキサー	四名当たり一台
作業台	一名当たり六十平方センチメートル以上
一文字火床	一名当たり一組
計量器	四名当たり一台
温度計	四名当たり一台
ちゅう房レンチ	四名当たり一台
ホイロー	二台
急速冷凍庫	一台
製氷機	一台
大型ミキサー	一台
IHコンロ	一作業台当たり二台
ドウコンデイションナー	一台
パイシーター	二台
チョコレート保温器	一台

を付記したものは、設置が望ましい備品という趣旨で記載している

(6) 実習の在り方

< 短期的課題 >

- ・ 製菓実習の質を担保するため、有すべき備品の基準を整理し、実態に即した基準に見直すべきである。
- ・ 校外実習については、実態として一部の養成学校で既に取り入れていることにも鑑みて、校外実習時間を「製菓実習」の履修時間として、一部認めるべきである。
- ・ 校外実習を一部「製菓実習」の履修時間として認めるに当たっては、校外実習において学ぶべき内容又はその評価手法についてあらかじめ定めておくべきである。

< 中長期的展望 >

- ・製菓実習の質を担保するため、設備基準要件として、各養成施設に実習室の設置を求めることや、製菓実習の授業のみを担当する専任教員の設置を求めるべきである。

(7) 単位の相互認定

< 短期的課題 >

- ・製菓衛生師の質の低下を招くおそれがあるため、他資格との単位の相互認定については、慎重な対応が必要であるものの、製菓に特化していないような科目（公衆衛生学、食品学、食品衛生学、栄養学等）については、他資格との相互認定を検討すべきである。

< 中長期的展望 >

- ・相互認定の在り方については、各科目のカリキュラムにおける必要な見直しを行った上で、本格的に単位の相互認定に関する取扱いを検討すべきである

(8) その他

< 短期的課題 >

- ・実習科目に1名の専任教員の設置を求めるべきである。
- ・学生数に対する教員の数については、改善すべきとの意見は特段みられなかったことから、現状維持が望ましい。

< 中長期的展望 >

- ・学生数に対する教員の数については、施設・設備基準の見直しや、少子化等の状況等も踏まえ、柔軟な対応を行う方向で検討をすべきである。
- ・現状、製菓衛生師の資格を有しているだけでは、出入国管理及び難民認定法（昭和26年政令第319号）に基づく在留資格が与えられないこととなっているが、製菓衛生師の資格を取得した外国人が日本での就労を希望するケースは実態として存在するため、何らかの対応が必要ではないか。

3. 製菓衛生師資格の在り方及び製菓衛生師のあるべき姿について

製菓衛生師は、社会に対し、製菓にまつわる公衆衛生の向上と増進に貢献することが求められていることは、法の趣旨を見ても明らかである。

しかしながら、今回のアンケート調査等を踏まえて明らかになったことは、製菓衛生師の社会的地位の低さである。具体的には、製菓関連企業等が採用活動を行うに当たって、製菓衛生師の資格取得者であることが評価されておらず、したがって、企業内においても、製菓衛生師であるが故の業務が割り当てられていないことなどが挙げられる。人手不足社会の中で、製菓衛生師の資格を有さない者が、製菓製造等に携わることは、企業の置かれた状況を踏まえるとやむを得ない側面があるものの、製菓衛生師の資格取得者と無資格者の差別化がなされていないことは由々しき事態である。これは、製菓衛生師が国家資格として、形骸化しているおそれがあるとも言えるため、製菓衛生師の資格としての社会的地位の向上策を講じていく必要がある。

一方で、製菓を取り巻く環境についてみると、昨今の食のグローバル化や国民の食に対するニーズの多様化、フードチェーンの複雑化などにより、製菓を含めた食に対する安全・安心の確保に対する社会的な要請は強まっていると言える。こうした背景を踏まえ、昨今では全ての食品等事業者に対して HACCP の導入が制度化されることが予定されているなど、食に対する衛生的な管理に関するルールなども変容してきているところである。

こうしたことから、製菓に関する衛生管理のプロである製菓衛生師に対する社会的なニーズはむしろ高まってきているのではないかと考えられる。社会的要請に応えるためにも、製菓衛生師としての社会的責任を果たすことができるような資格制度であるべきではないだろうか。

まずは、短期的課題として2. で整理したように、長らく見直しが行われて来なかった製菓衛生師のカリキュラム等を見直し、重複している部分の合理化を図るとともに、現代的な衛生管理の知識を取得し、かつ、現場での実践的な技能を取得することなどの対応が必要である。

その上で、中長期的な展望として、製菓衛生師資格の社会的な地位向上策を講ずることが必要である。製菓衛生師の資格は名称独占資格であるが、これを業務独占資格化することは、製菓関連業界が人手不足であることなどを考えると現実的とは言えない。しかし、製菓関連企業の中で、製菓衛生師の資格取得者が有する知識や技術を活かし、製菓の衛生面に対する社会的責務を果たすことができるよう、適切な人員配置、評価を行うことを、企業に対して呼びかけることが必要ではないか。また、製菓製造業等の営業に当たって、食品衛生責任者の設置が求められているが、現状、講習を受けるだけで責任者になることができる自治体も存在する。製菓に関する営業に当たっては、例えば、

食品衛生管理者の要件を満たす者又は製菓衛生師の資格を有する者にするなど、資格取得者等の衛生管理のプロのみが責任者になることができるようにすることなども考えられる。さらに、製菓衛生師の資格を取得するインセンティブ喚起策として、上級資格を設けることも提案したい。製菓衛生師の養成施設は、高校、専門学校、大学等の幅広い教育機関において設置されているが、資格取得のためのカリキュラムは同一のものである。例えば、上級製菓衛生師や1級製菓衛生師などの資格を新たに創設して、主に高等教育機関での履修者の学習意欲の高揚を促すとともに、製菓関連企業での地位向上に資することができるような仕組みを構築することも一考の余地があるのではないかと。上級資格においては、既存の製菓衛生師のカリキュラムではカバーしきれない、製菓技術に関するより高度な技術的な理論を学ぶことや、マスプロダクション（大量生産）に対応できるような知識、技術を学ぶことなどが考えられる。また、こうした人材が製菓衛生の養成施設において教育者として、新たな製菓衛生師へ指導を行うことができるようになれば、製菓衛生師としての底上げ効果も期待できる。

もちろん、こうした社会的地位の向上策が目的化してしまえば本末転倒であるため、製菓衛生師が常に主に製菓に関する衛生的・安全な管理を行うことができる人材であり続けるための仕組みも合わせて構築する必要がある。具体的には、最新の衛生的な知見を維持するために、資格取得後、5年程度の周期で、再教育のシステムを設けることなどが考えられる。

製菓衛生師の資格は長らく制度の見直しが行われることなく、グローバル化など大きく変化した社会に置き去りにされてきた側面が否めない。まずは、製菓衛生師の資格の近代化・合理化を進めるとともに、法に掲げられた社会への要請に応えることができるような資格体系へと見直し、さらに、資格取得後もその社会的要請に応え続けられるような仕組みも合わせて構築することが求められているのではないかと。本提言が、見直しの契機又は礎となることを期待し、本研究の締めくくりとする。

別添4

書籍

著者氏名	論文タイトル名	書籍全体の編集者名	書 籍 名	出版社名	出版地	出版年	ページ
松井 博 司		松井 博司	製菓衛生師の 未来を拓く	キンコー ズ・ジャ パン株式 会社	兵庫県	平成30 年	