

令和7年(2025)度 学校関係者評価報告書

学校法人水野学園
東京すし和食調理専門学校
学校関係者評価委員会

学校法人水野学園 東京すし和食調理専門学校「学校関係者評価委員会」は、『令和6年(2024年)度自己点検・自己評価報告書』に基づいて学校関係者評価を実施いたしましたので、以下の通り報告いたします。

1. 開催について

令和7年6月4日(水)16:00～17:00
東京すし和食調理専門学校にて実施

2. 学校関係者評価委員

【関連業界等関係者】

須田 信広 様 一般社団法人 和食文化国民会議 副部会長

【関連企業等関係者】

奥井 隆 様 株式会社 奥井海生堂 代表取締役社長
高津 伊兵衛 様 にんべん株式会社 代表取締役社長

3. 水野学園からの参加者

長谷川 哲也	東京すし和食調理専門学校 校長
酒匂 博	学校法人水野学園 教育局 局長
高橋 政雄	学校法人水野学園 教育局 次長
平山 八都香	学校法人水野学園 広報部部長
田中 豊明	学校法人水野学園 総務部次長
岩崎 瑞美	東京すし和食調理専門学校 学務係長

4. 評価方法および評価点について

- 会則に基づき、学校関係者評価委員は、自己点検評価の結果を評価する。
- 評価点は、学校関係者評価委員の評価点の平均値を表記した。
★評価点基準… 4=適切 3=ほぼ適切 2=やや不適切 1=不適切

◆評価項目の現状および自己点検・課題・今後の改善策等

項目 1	教育理念・目的・育成人材像等		評価点平均	4.00		
【現状】	1	学校の理念・目的・育成人材像は定められているか	教育理念は、学生ハンドブックに掲載し、年初のオリエンテーションで配布・学生周知が進められている。 3つのポリシー ・アドミッション(入学者の資質)・カリキュラム(授業構成の指針)・ディプロマ(評価の観点)をまとめ、水野学園総合ホームページ上にて公表している。			
	2	学校の将来構想を抱いているか	定期的に実施される「経営会議」において、将来構想および検討が行われている。学校を通じ、社会人教育の充実を図っていく必要性が話し合われている。			
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、適正に運営しています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 多校展開により学校ごとの目的、育成人材像が異なるため、年度末に学園の各学校長から教育成果の報告と今後の方針について発表を行いました。 チームとしての学校運営と学園全体の連携促進にいかして参ります。</p>					
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>・同学園内で違う分野の学校を運営し多角的な視点をもっていることが、水野学園の強みとして学校運営や新しい取組に反映されていると実感しています。 今後もぜひ学校間での意見交換等が積極的に行われ学園全体が活性化されることを期待したいです(奥井委員)</p>					

項目 2	学校運営			評価点平均	4.00			
【現状】	3	教育理念・目的等に沿った運営方針を定めているか	学校の理念、目的、育成人材像をふまえ、「経営会議」にて運営方針を定めている。設定された運営方針は、各部署長を通じ、全教職員に周知されている。					
	4	中長期的な事業計画を定めているか	変動する学生数、学費収入、教室使用状況、支出などを鑑み人事計画・人件費計画は、母体となる水野学園全体で統括し10年後までを見据えた事業計画を定めている。					
	5	運営組織や意思決定機能は、規則等において明確化されているか、また有効に機能しているか	理事長、学園長、校長、各部門長による「経営会議」を定期的に実施し、学園運営全般についての情報の共有ならびに意思決定を都度実施している。またメールや動画配信などで教職員全体へ運営方針の周知や情報の共有を行っている。					
	6	人事・給与に関する規定等は整備されているか	整備されている。 人事・給与に関する規定「就業規則」「給与規程」等、自由に閲覧できる環境を整えている。“採用、試用期間、休職等”については「就業規則」に記載され、“昇給、各種手当、賞与等”については「給与規程」にて明確に定め、適切に運用している。					
	7	情報システム化等による業務効率化が図られているか	専任の情報システム担当職員を置いている。各部署のデータを共有し、学生サービスおよび業務効率を高めるべく、システムを構築・運営している。					
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、適正に運営しています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 教育にもICT技術の活用頻度が高くなっているため、個人情報の取り扱い規則の見直しを行いました。学生にも取り扱いについて周知を徹底しています。</p>							
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>・デジタル化が進んでいる現代でも、特に飲食業においてはアナログならではのメリットや必要性があると考えます。教育への活用においては、ITの導入範囲や方法を十分に吟味して進めて欲しいと思います(須田委員)</p>							

項目 3	教育活動		評価点平均	4.00
【現状】	8	各コースのカリキュラムは目標が設定されているか、また体系的に編成されているか	学科、学年ごとに教育目標を明確化させ、到達に向けて体系的にカリキュラムを編成している。授業内容や運営方法については、定例の講師ミーティングを行い、見直しを行っている。各科目において「授業目的」「到達目標」「評価方法」を明確にし、学生へも周知するとともに公表を行っている。	
	9	教育方法は適正か、また授業評価の実施・評価体制はあるか	科目ごとに習熟度の確認アンケートを実施し学生の理解度を確認しながら授業展開を見直している。また全教員および科目に対しての授業評価アンケートを年に1回実施し、学生からの評価を講師にフィードバックを行っている。	
	10	育成目標に向け授業を行うことができる要件を備えた教員を確保しているか	実習教員はすべて料理人として現場経験が豊富であり、教育顧問の店舗で就業または研修を経験している。講義科目についても、担当教科に関連する現場経験のある講師を揃え、学んだ知識を食の業界でどのように活用するかをふまえた指導を心がけている。	
	11	教員組織体制が確立しているか、また教員間の連携・協力体制を構築しているか	学園教育局長と連携し、校長が教員組織を取りまとめており、組織図を共有して指揮命令系統を明確にしている。常勤の教員は、授業内容と学生の様子を隨時伝達し合い情報交換と連携を行っている。	
	12	成績評価・単位認定、進級・卒業判定の基準は明確になっているか	学則にて明記されており、学生ハンドブックにて周知している。進級・卒業認定は、科目履修状況、出席率、授業態度、成績を総合的に判断し、校長以下教職員の判定会議にて認定されている。	
	13	資格取得の指導体制はあるか	水野学園独自で運営している「水野学園 職業技能検定」の他、「和食検定」「和食アドバイザー検定」など、授業内容と関連する資格について、学校で受験希望者の受付を行い取得しやすい体制を整えている。2024年度より「寿司検定」も学校受付ができるよう追加した。また、東京都ふぐ取扱責任者試験の受験サポートも行っている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、適正に運営しています。近年、学生の習熟ペースが下がってきたため、指導方法の見直しと学生の練習量を測定・評価できるスタンプカードを導入しました。自主的な練習の促進につながり、授業へのモチベーションも上がったと実感しています。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 反復練習によって向上を目指す技術について、単調にならないような工夫を継続して検討して参ります。また産学協業授業や実践授業では、結果ばかりに重きをおく学生多いため、1つひとつの課題目的をより明確に伝え、課題プロセスからも成果を実感できるようにしていくことが課題です。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <p>・和食関連だけでも多くの資格が存在しますが、学生の意識向上等、有意義になるものを学校で基準をもって選定し導入できていることが評価できます(奥井委員)</p>			

項目 4	学修成果		評価点平均	4.00		
【現状】	14	就職率(卒業者就職率・求職者就職率・専門就職率)の向上が図られているか	希望者就職率は前年度に続き100%、うち95%が関連分野に就職した。			
	15	資格取得率の向上が図られているか	授業での技術習得に加え、特別講座や練習の機会を設け、サポートしている。水野学園職業技能検定はすし部門・和食部門ともに1年生の必須チャレンジ課題としており合格率はすし部門30.8%、和食部門9.7%となった。また、外部資格では、和食アドバイザー検定3級を4名が受験し2名合格、2級を10名が受験し7名合格。すし検定は8名が受験し7名が合格した。東京都ふぐ取扱責任者試験では7名が受験し2名が合格した。			
	16	卒業生・在校生の社会的な活躍および評価を把握しているか	卒業生については毎年8月にアンケートを実施し状況を確認するほか、企業からの報告、教員や進路担当職員との関係を通じて活躍の把握に努めている。また在校生については、産学連携課題や実習での販売企画の購入者にアンケートを実施し評価を確認するとともに、その後の改善指導にも役立てている。			
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>＜自己点検＞ 上記の通り、適正に運営しています。進路指導については、就職することだけでなく、その後、継続して就業しキャリアを築いていけるよう、教員と進路担当職員が連携して自己分析や将来の目標設定のサポートを行っています。</p> <p>＜課題・今後の改善方策等＞ 業界の人材不足が続き、雇用条件を見直す企業が増えています。働きやすさや定着率が上がる一方、学生が条件のみで比較検討し、本来の就職活動で求められる目標設定や、自身の強みをいかせる企業を選択するというプロセスがおざなりになる傾向があります。技術職の現場で求められることを授業の中で実感し社会人になるという自覚をもたせ目標を明確化させる取組に力を入れたいと思います。</p>					
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水野学園職業技能検定の合格率が低いことが気になります。再チャレンジの機会の創出も検討するとよいと思います(高津委員) 					

項目 5	学生支援		評価点平均	4.00
【現状】	17	就職・進学指導に関する体制は整備されているか	1年次の11月に進路選択にむけたガイダンスを行い、その後も計画的に全体ガイダンスやセミナーにて就職に向けた意識向上を図っている。留学生については、ビザの種類や必要要件についての特別ガイダンスも実施。その後、担任講師と進路指導担当職員で連携して学生面談を行い、希望や適性にあった進路選択ができるようサポートをしている。	
	18	中途退学者が継続して学びたい場合の支援体制、または代替えコースが設置されているか	本校では中途退学者が継続して学べる代替コースは設置されていない。	
	19	学生相談に関する体制は整備されているか	従来通りクラス担当と進路指導担当の連携による学生の就学指導は良く機能している。授業や学生生活について、定期的にオンラインアンケートを実施し、学生の声を積極的に拾い上げ相談体制を構築している。また、留学生指導の専従担当を設置し、母国保護者との連絡を含め留学生の生活指導にも努めている。	
	20	学生の経済的側面に対する支援体制が整備されているか	高等教育就学支援制度(学費無償化)、日本学生支援機構の公的奨学金、家計の急変・転科による就学年数延長者に対しての水野学園独自の授業料減免制度などを設置運用している。また、学費の分納、延納に対しても、学費相談担当者が学生個々の状況に応じて対応している。	
	21	学生の健康管理を担う組織体制が整備されているか	学校保健法に基づき、毎年、全学生の健康診断を実施している。診断結果が悪かった学生には、健康管理について個別に案内・指導している。また、学内においての学生の傷病に対しては保健室やAED装置の設置をはじめ、救急箱や緊急搬送医院の一覧を完備し対応している。	
	22	保護者と適切に連携しているか	在校生・保護者が閲覧できる「学生サイト」にて出席率、単位取得状況、教育内容を確認することができる。また就学不安者には別途保護者連絡を行い、保護者からの指導と協力のご依頼を行っている。	
	23	卒業生への支援体制はあるか	卒業生は全員水野学園同窓会の終身会員として登録される他、学生アプリの継続利用にて学校との連絡を取りやすい環境づくりを行っている。転職や退職にあたっての相談や支援も隨時行っている。	
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 例年通り、教職員で学生情報を共有し、適正に運営しています。</p> <p><課題・今後の改善方法等> アレルギーに加え読み書き困難など持病の申告者が増え、求められる対応が多岐にわたってきています。申し出のあった学生については教職員で情報を共有し、授業内では教員、その後のフォローを職員が担当するなど、全体サポートの強化を行っています。</p>			
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・多様な学生の問題や相談によく対応できていると考えます。業界でも外国籍の従事者にもわかりやすい言葉や方法での指導が重視されていると伺いました。引き続き、指導法の工夫を続けてください(高津委員) ・年代によっても学生の傾向や抱える問題が異なっているようですが、それぞれの対処が蓄積され対応力が広がっていることを感じました(須田委員) 			

項目 6	教育環境			評価点平均	4.00			
【現状】	24	施設・設備は、教育上の必要性に十分対応できるよう整備されているか	施設・設備の改修／修繕／交換／導入は年度ごとで計画的に整備をしている。教室の什器備品等については、各教室ごとの責任者を決め、常に点検している。教室以外の施設として、図書室・保健室などの環境を整えており、年1回の学生アンケートの実施を活用し改善に努めている。					
	25	学外学習やインターンシップなどの教育体制を整備しているか	学年ごとに学外研修旅行を実施し、食材や食文化に触れる機会となった。インターンシップについては、3年次に授業内で2週間の店舗研修を設け、学生の体調管理や受入企業との体制を十分に確認した上で実施した。					
	26	防災に対する体制は整備されているか	学生対象／教職員対象の2種類の防災訓練を毎年実施している。教職員対象の防災訓練においては、災害発生直後から宿泊するまでを想定した実践的な訓練を行っている。防災マニュアルの作成・完備や緊急地震速報に対応したシステムの設置、5日分の非常食を完備するなど、防災体制を整えている。					
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p>＜自己点検＞ 上記の通り、施設・設備等の教育環境や防災体制は整備されていると評価しています。</p> <p>＜課題・今後の改善方策等＞ 学校設立後10年になり、空調設備や機器の点検・入れ替えを進めています。またより実践性の高い授業を実現するため教室設備を変更し「店舗実習室」を新たに備え、計画的に利用していく予定です。</p>							
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <ul style="list-style-type: none"> 先を見据えて、計画的に整備をされていると考えます。特に新たに設えた「店舗実習室」は時代性を掴んでおり価値のあるものだと評価できます（奥井委員） 							

項目 7	学生の募集と受け入れ			評価点平均	4.00			
【現状】	27	学生募集活動は、適正に行われているか	募集案内の記載内容については学生が明瞭に理解できるよう充分に配慮して作成している。募集内容は、稟議を経て理事長、学園長、校長の決裁を受けて作成されているものであり、学内でのチェック体制は整備されている。資料請求者、入学志願者の相談内容はデータ管理され、個人情報に留意しつつ、適切な対応ができる体制が整っている。					
	28	入学選考は、適正かつ公平な基準に基づき行われているか	総合型選抜入学については全員と面接、推薦入学および一般入学については入学願書・調査書の内容により、どちらも本校で学習することに対する意思の確かさ、粘り強く物事にとり組める姿勢を出願者の選考基準としている。留学生については全員と個別に面接を実施し、日本語能力・学費等支払い能力を総合的に判断している。					
	29	学納金は妥当なものとなっているか	本校が提供する教育内容、施設等や他校の状況、社会全体の経済状況等を踏まえ、妥当な金額であると考えている。金額および支払時期については募集要項に明記している。					
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記の通り、適正に実施されていると思います。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 2025年入学者数は前年より増加。ここ数年継続してきた「和食祭」や「店舗運営」にて、通常カリキュラム以外の魅力と小さな学校の活気ある雰囲気を入学検討者にも見せることで、他校との差別化が確立されました。また、講師の専門性の高さや在校生の技術力が入学を決めた理由の上位に入ってきており、今後も和食に特化した学校として憧れとなる姿を検討者に見せられる機会を増やしていきたいと考えます。</p>							
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。							

項目 8	財務			評価点平均	4.00
【現状】	30	中長期的に学校の財務基盤は安定しているといえるか	高等教育修学支援新制度や学園独自の奨学金制度等により、入学者の確保や休退学などの離脱者を減らすことで安定的な収入を確保し、健全な財務状況を維持している。将来5年程度の見込みについて隨時分析している。		
	31	予算・收支計画は有効かつ妥当なものとなっているか	予算は、前年度末に翌年の予算案を作成し、理事長・学園長の決済を受けた上で、評議員会・理事会の承認を受けて決定している。本部各部門の責任者は、承認・決裁を受けた予算に基づき、各部門の年度計画を定め、理事長、学園長の承認を受けて、予算を管理・執行している。		
	32	財務について会計監査が適正におこなわれているか	顧問税理士の指導をうけながら適正な会計処理を行っている。令和6年度も5月に、監事2名による会計監査を行った。		
	33	財務情報公開の体制整備はできているか	財務情報は学園ホームページにて公開している。 関係者より財務諸表等の閲覧請求があった場合は、閲覧規定に則った対応ができる体制を整えている。		
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<自己点検> 上記の通り、適正に管理・運営されていると思います。				
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。				

項目 9	法令等の遵守			評価点平均	4.00
【現状】	34	関係法令・設置基準等の遵守と適正な運営がなされているか、また個人情報保護に関して十分な対策が練られているか	給与規程、個人情報保護規程、文書保存規程など、各規程に則り、法令順守についての総合的な管理にあたっている。前述規程等は、常時閲覧できる場所に保管し、適宜確認・利用できる環境を整えている。 顧問弁護士と契約しており、隨時相談可能な体制を整えている。 個人情報保護に関しては、個人情報保護規程を全教職員へ説明し、この規程に則って運用している。また、マイナンバーについても、特定個人情報取扱規程を策定し、適正に運用している。		
	35	自己点検・自己評価の実施と問題点の改善に努めているか	自己点検・自己評価委員会を設置し、問題点の改善に努めている。		
	36	学校関係者評価委員会を実施しその結果を公開しているか	毎年、「自己点検・自己評価報告書」を元に、学校関係者評価委員会を開催し、その結果を学校ホームページ上で公開している。		
	37	教育情報の公開は適正に行われているか	前述の各報告書のほか、「学校情報」を各年度ごとに更新し、学校ホームページ上で公開している。		
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<自己点検> 学校教育法、私立学校法、学校保健法、税法等の法令を遵守して学校運営が適正に行われています。 自己点検・自己評価報告書、学校関係者評価委員会議事録、学校情報は、ホームページにて公開することとしています。				
【関係者評価・意見等】	自己点検は、適切と思われます。				

項目 10	社会貢献			評価点平均	4.00			
【現状】	38	学校の教育資源や施設を活用した社会貢献・地域貢献を行っているか	昨年に続き、世田谷区あんしんすこやかセンターと協業で、介護予防につながる和食弁当を学生が提供する授業を実施。50代～90代区民の方に学校にお越し頂き学生によるプレゼンテーションと試食を行った。また「発達支援つむぎ 池尻ルーム」の3～6歳の児童に向けた食育授業に協力。ボランティア学生とともに、魚捌きや出汁をつかった和食の調理体験を行った。					
	39	学生のボランティア活動を奨励、支援しているか	特に制度化はしていないが、教育施設利用のサポート等に積極的に参加させている。					
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記のとおり、適正に管理・運営されていると判断します。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 高齢者や幼児など、普段接することの少ない層への料理提供は、講義知識だけでは想像できない反応もあり、実践を行える機会をもつことが有意義だと感じています。地域からの要請も増えてきているため、授業目的を十分に検討しながら、積極的に取り入れていきたいと考えています。</p>							
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地域の施設等と積極的に連携し協力していることは評価できます。一方で、今後協力要請が増えていった際、経験上、想定外の配慮や対応が必要なケースもあることが懸念されます。導入にあたっては、学生にとって有益かどうかという目的をもって合理的な判断をしていって欲しいと思います（須田委員） 							

項目 11	国際交流			評価点平均	4.00			
【現状】	40	留学生の受け入れ・在籍管理等において適切な管理体制が整備されているか	留学生受け入れについては、全員に面談を行い日本語能力以外にも就学意欲や就学目的の確認を行ったうえで合否を判定している。また、在籍管理においては学務課に留学生生活指導担当を配備し、在学する全留学生の在留資格管理をはじめ、資格外活動(アルバイト)状況の把握などに努めている。 令和6年度も東京出入国在留管理局より、在籍管理に特段の問題がないと認められる「適正校(クラスⅠ)」に選定されている。					
	41	グローバル人材の育成に向けた国際交流などの取り組みが行われているか	水野学園全体にて英語を学べる特別講座を開講している。また、海外での活躍およびインバウンドでの対応に向けて、英語で寿司ネタや接客用語を学び、入店案内から料理説明、会計までを行う授業を導入した。					
【自己点検・課題・今後の改善方策等】	<p><自己点検> 上記のとおり、適正に管理・運営されていると判断します。留学生については留学生受入校の学校調査が実施され、運営上の指摘事項はありませんでした。</p> <p><課題・今後の改善方策等> 海外で活躍するだけでなく日本国内でもインバウンド需要が増え、外国人の嗜好に合わせた料理やお店づくりを行う店舗が増えています。授業でも、海外提供を視野にいれた和食提案を指導する中で「日本料理とは」という基軸を改めて教員で確認していく必要性を感じています。</p>							
【関係者評価・意見等】	<p>自己点検は、適切と思われます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カウンターでの接客英語はある程度パターンがあるため、必要なフレーズを反復練習して実践するという授業は非常に有効だと考えます(奥井委員) ・英語で外国人をおもてなしする経験を学校で一度したことがあるだけで、外国人と対峙したときにしり込みせずに声かけをする後押しになります。実践に向けた有意義な授業の取組みだと評価できます(須田委員)。 							