

令和4年度

事業報告書

令和4年 4月 1日から

令和5年 3月31日まで

公益社団法人 全国食肉学校

事業報告

I. 事業概要

1. 事業重点実施事項

(1) 教育訓練事業

新型コロナ及び人手不足の影響等で入学生が例年より少なく、28名（総合養成科16名（1年コース8名、前期コース8名）、食肉販売科12名）が卒業しました。基本的な感染対策を講じ、必要に応じてオンライン授業を取り入れるなどして、国内食肉研修旅行を含めほぼ例年どおりの教育訓練を行うことができました。

- ① 長期休暇明けの自主PCR検査など、新型コロナウイルス対策を徹底しましたが、オミクロン株を防ぎ切ることはできませんでした。
- ② 労働安全衛生、食肉加工場の製造管理、牛肉6次化実践、畜産副産物など新規講座を開設し、学科・技術指導内容の拡充を図りました。
- ③ 個別指導については、学生の体調、個性、性格、能力、習得状況に応じてきめ細やかに行き、資格取得や就職に結びつけました。
- ④ 実践教育の充実については、新規実習先を含めて学生の希望・進路に合わせた校外実習先を選定し、実習中も定期的に巡回することでフォローアップに努めました。また、3年ぶりに期中の集合研修を実施しました。
- ⑤ 基本的な生活習慣については、寮監を中心に粘り強く指導し、徳育講座を継続して人格教育を行いました。

(2) 教育研修事業

教育研修事業は新規取組の開始と和牛輸出関係の再開により、コロナ前を上回って過去最高となりました。

- ① FMAセミナー（本校主催研修会）は、人気の基礎セミナーを2回実施し、座学はオンラインを併用するなど、置かれた状況に臨機応変に対応しました。総実施回数26回、総定員数520名に対して187名の受講生数で、受講率は36.0%（計画80%、前年度47.2%）でした。また、台湾から研修生を受け入れました。
- ② 企業提携研修は50法人と125回開催しました（前年度48法人107回）。大手メーカー等セミナー回数が大きく伸びました。
- ③ 和食文化及び和牛の普及研修については、日本畜産物輸出促進協議会、群馬県、JA全農インターナショナル株式会社と取組み、招聘セミナーを6回17か国約170人、海外セミナーを9回（米、加、豪、英、比）実施し

ました。

- ④ 海外との取組については、国連工業開発機関 UNIDO（パキスタン）の継続、NTC インターナショナル株式会社（モンゴル国農牧業バリューチェーンマスタープランプロジェクト）の新規セミナー、JICA 東京の「草の根技術協力事業」に関連したベトナム現地調査、中華肉品協会（台湾）が来校し研修会を実施しました。
- ⑤ 生産性向上支援訓練はポリテクセンター群馬、鹿児島、宮城と連携して数多く実施しました。
- ⑥ 高校生の「ものづくりマイスター事業」については、群馬県職業能力開発協会と連携して県内 7 高校と 11 回約 230 名のセミナーを実施しました。
- ⑦ J A 全農主催の第 6 回和牛甲子園（ZOOM 開催）に後援し、審査員を務めるとともに賞状・副賞（ベーコン等）を提供しました。
- ⑧ 高崎健康福祉大学農学部 3 年生の加工品製造実習を継続実施しました。
- ⑨ 第 15 回全日本大学対抗ミートジャッジング競技会の食肉産業セミナー分科会（ZOOM 開催）に講師として参加し、食肉産業を目指す大学生に本校の取り組みなどを紹介しました。
- ⑩ 株式会社日本能率協会コンサルティングの依頼を受けて、飲食料品製造業特定技能試験問題策定委員として参画しました。
- ⑪ 一般社団法人日本食鳥協会からの依頼で、京都産業大学経済学部大西ゼミの「U-22 チキンプロジェクト」に参画しました。
- ⑫ 小中学生向け食育セミナーについては、玉村町住民活動サポートセンターと連携して「肉の食育体験」を継続実施しました。
- ⑬ 消費者向けセミナーについては、玉村町魅力発信機構と連携して「ためになる肉の勉強&ウィナー作り体験会」を継続実施しました。

（3）通信教育事業

通信教育 3 コースについては 3 コース合わせて 186 名（昨年度 208 名）が修了しました。

（4）資格認証事業

- ① 食肉処理製造技術（部分肉）については、豚部分肉マイスター 18 名、累計で 228 名、牛部分肉マイスター 13 名、累計で 114 名、牛豚 1 級 1 名 2 級 1 名が合格しました。
- ② 食肉販売技術管理士合格者は 6 名、累計合格者は 322 名となりました。
- ③ 外国人技能実習制度については、2022 年 3 月から入国再開に伴い、非常に多くの技能実習生が入国しており、今年度後半からの初級試験（1 年目）は大きく増加しました。その結果、合計で過去最高の 1,485 名が合格しました。累計合格者は 6,717 名です。

一方、牛豚食肉処理加工業職種（牛豚精肉商品製造作業）の追加については、厚生労働省での 3 回の専門家会議を経て、同省、出入国在留管理

庁において、省令の改正案に係るパブリックコメントを実施し、その結果を踏まえ、審査基準案や技能実習評価試験案等について引き続き議論が行われることとなりました。

- ④ 第9回食品衛生管理者登録講習会は31名の受講生が修了しました。累計修了者は379名となりました。
- ⑤ 第11回お肉検定については、前年同様 CBT (Computer Based Testing) 方式で、前年より開始時期を2か月早め、8月から2月中旬まで6.5か月間と期間を延長して実施しました。1,245名が受検し1級2級合わせて666名が合格しました。累計の受検者は15,816名、合格者は1級2級合わせて9,219名となりました。新型コロナ対策として1級講習会は実施しませんでした。また、学割の導入により学生の受検が増えました。さらに、合格者のうち抽選で100名にお肉のギフト券1,000円分をプレゼントしました。

2. 運営重点実施策

(1) 教育指導体制・組織運営体制の充実

- ①業務経験者・新卒の採用活動を実施しましたが採用には至りませんでした。
- ②職員1名が職業訓練指導員資格を取得しました。
- ③職員3名が厚生労働省の「ものづくりマイスター」に認定され、合計7名となりました。
- ④職員1名がキャリアコンサルタント資格を取得しました。
- ⑤総務部職員1名が講師として実習に参加し、1名が実習原材料等の受渡業務に従事することで、教務部専任講師の業務負担を軽減しました。
- ⑥毎月の職員会議でリスク管理研修を実施しました。

(2) 経営基盤の確立

- ①学生・受講生・受験生確保のため、食肉産業展の他に鹿児島全共及び焼肉ビジネスフェアに新規出展しました。
- ②満期保有目的化した債券についてはこれを維持し、平均1.5%の運用益を得ることができました。
- ③公益会計の3基準である、収支相償、公益目的事業比率、遊休財産額の保有制限について、適正処理により遵守しました。

(3) 施設管理の徹底と有効利用

①実習室

プラットホームを撤去しました。

エアシャワー、自動ドア等を撤去して、スペースの有効活用を図りました。

懸肉レールを改良しました。

②寮室

洗濯室を更新し、洗濯機、乾燥機を入れ替えました。

大浴場を改修しました。

(4) 食品安全マネジメントシステムの維持・向上

①実習棟実習室の食肉製品で SQF 第 9 版に基づく 4 回目の再認証審査に合格しました。

②本館実習室について HACCP による管理を実施しました。

(5) 情報発信力の強化

①玉村町（企画課、学校給食センター）、ぱる（玉村町住民活動サポートセンター）玉村町魅力発信機構と連携しました。

② 広報 alic8 月号に「豊かな食卓に貢献する全国食肉学校」を寄稿しました。

③ 食肉の科学 2022 年第 1 号に「全国食肉学校の公益事業について」を寄稿しました。

④ 月刊 J A 10 月号に「優れた技術で、食卓に欠かせない肉を届けるー全国食肉学校の取組について」を寄稿しました。

⑤ 養豚界 1 月号に「出荷後の豚の流れを知ろう」を寄稿しました。

⑥ 公益社団法人日本食品衛生協会発行の「食肉の衛生管理」を一部執筆しました。

⑦ 全肉連の指導者向け食育冊子「お肉の食育 Q&A」を監修しました。

⑧ 山と溪谷社の「狩猟事典」を一部監修しました。

⑨ 日本農業新聞の「和牛新聞・お肉のコラム」に 28 回寄稿連載しました。

⑩ NHK「あしたが変わるトリセツショー」の取材を受けました。

⑪ NHK 前橋、群馬テレビ、上毛新聞、日本農業新聞への情報提供により、取材・放映・記事化の頻度が高まりました。

⑫ 株式会社マーナからの依頼で監修した「料理のハサミ」が発売され、2022 年のグッドデザイン賞を受賞しました。

(6) 社会への貢献

①実習後原材料を「玉村町フードバンク」「こども食堂」に提供しました。

②本校ベーコンの玉村町学校給食への提供日に合わせて、小中学校での出前食育授業を実施しました。

③プロ女子サッカーチーム「Grano 伊勢崎 SC」の練習場として、本校グラウンドを提供しました。

3. 単年度収支

(1) 今年度の経営は、経常収益は 244,724 千円、経常費用が 268,860 千円となり、評価損益等調整前当期経常増減額は△24,136 千円と、計画を 4,358 千円上回り、前年を 15,150 千円下回りました（計画△28,494 千円、前年度△8,986 千円）。

- (2) 事業区分毎の収益を見ると、教育訓練が 43,826 千円と（前年度 65,403 千円）学生数減により減少しました。教育研修は企業提携研修が大幅に増加し 53,899 千円（同 44,028 千円）、資格付与は外国人技能実習生の入国再開で持ち直し 47,250 千円（同 47,416 千円）、食品衛生管理者講習会は 8,733 千円（同 8,404 千円）、特定資産運用益、受取会費を除く実質的な公益目的事業収益は 179,027 千円（同 190,107 千円）と昨年度を 11,080 千円下回りました。
- (3) 当期一般正味財産増減額は-27,903 千円、正味財産期末残高は 233,756 千円となりました。
- (4) 公益認定法第 5 条第 8 号および第 15 条に規定される公益法人としての基本的な要件である公益目的事業比率は、88.0%となり、基準の 50%を上回りました。

II. 関係資料

1. 教育訓練事業

(1) 入学・卒業期日

科	入学期日	卒業期日
総合養成科 1年コース	4月 5日	3月 3日
総合養成科 前期コース	4月 5日	9月 30日
食肉販売科	4月 5日	7月 1日

(2) 入学・卒業・修了生数

(単位:名)

区分	科	総合養成科		食肉販売科	合計	
		1年コース	前期コース			
本 年 度	入 学 身	入 学 生 数	8	8	12	28
		会 員 ・ 同 出 資 企 業	0	3	8	11
		食 肉 関 連 企 業	0	1	1	2
		食肉専門店等後継者	8	3	1	12
		一 般	0	1	2	3
		海 外	0	0	0	0
	コ ー ス 変 更 ・ 退 学	0	0	0	0	
	卒 業 生 数	8	8	12	28	
累 計 卒 業 生 数		1,806	105	615	2,636	

- (注) 1. 累計の合計は、開校以来の合計数である（食肉加工科 110名を含む）。
 2. 累計には修了生は含まない（1年:11名、前期:37名、計 48名）。
 3. 会員・同出資企業とは、会員及び会員が出資している企業（子会社等）

(3) 修学時間数

(単位:時間)

科		区分	学 科		実 技			計
			前期	後期	前期 (校内)	後期		
		(校内)				(校外)	計	
総合養成科	R4年度	335.5	129.5	510.5	161.0	560.0	721.0	1696.5
	R3年度	356.5	131.5	494.5	159.0	560.0	719.0	1701.5
前期コース	R4年度	335.5		553.5			553.5	889.0
	R3年度	356.5		537.5			537.5	894.0
食肉販売科	R4年度	195.5		276.0			276.0	471.5
	R3年度	212.5		246.0			246.0	458.5

(注) 1. 食肉販売科の校外実習 () は選択制である。

2. 教育研修事業

(1) FMAセミナー

日程		講座名	定員	参加者	
基礎	1	6/9	食肉加工品の基礎知識半日セミナー	20	18
		9/16	食肉加工品の基礎知識半日セミナー【オンライン】	50	3
	2	6/9	食肉の基礎知識半日セミナー	20	28
		9/16	食肉の基礎知識半日セミナー【オンライン】	50	16
	3	6/10	食肉の原価計算基礎から応用セミナー①	20	11
		10/20	食肉の原価計算基礎から応用セミナー②	20	5
	4	8/18~20	食肉基礎セミナーⅠ(加工品編)①	20	4
		10/11~13	食肉基礎セミナーⅠ(加工品編)②	20	4
	5	8/22~24	食肉基礎セミナーⅡ(牛肉編)①	20	23
		10/3~5	食肉基礎セミナーⅡ(牛肉編)②	20	8
	6	8/29~31	食肉基礎セミナーⅢ(豚肉編)①	20	14
		10/11~13	食肉基礎セミナーⅢ(豚肉編)②	20	13
7	10/14	食肉基礎セミナーⅤ(食鳥肉編)	20	5	
8	10/18~19	食肉プロモーション基礎(輸入と国産の比較)	20	10	
9	10/25	1日基礎セミナー<牛肉編>	20	2	
10	10/26	1日基礎セミナー<豚部分肉編>	20	1	
11	10/27	1日基礎セミナー<豚精肉編>	20	1	
12	10/28	1日基礎セミナー<加工品編>	20	2	

公開 授業	1	5/5～18	豚部分肉加工技術者研修	5	2
	2	9/6～9	牛部分肉加工技術者研修	5	2
	3	9/6～9	加工品技術者研修	5	3
応用	1	11/8～10	ジビエ基礎セミナー	20	1
技能 検定	1	11/1	ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会【1級】	20	2
	2	11/2	ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定受験準備研修会【2級】	20	1
資格	1	1/17～26	食肉販売技術管理士技能講習会(公開講座)	5	2
宿泊	1	3/13～17	食肉業界人育成研修	20	6
計				520	187

(2) 企業提携研修

月	法人名
4	東京食肉市場㈱、JBS JAPAN㈱(2回)
5	仙台中央食肉卸売市場㈱、㈱平和堂
6	伊勢崎栄養士会、日本ハム㈱(2回)、日本メイプルリーフフーズ㈱、JA 全農ミートフーズ㈱、JA 全農インターナショナル㈱、JBS JAPAN㈱
7	JA 全農ミートフーズ㈱、農林水産省、日本メイプルリーフフーズ㈱、JBS JAPAN㈱、㈱GypsyFireStream、日本ハム㈱、高崎健康福祉大学、㈱中村牧場、肉の食育体験
8	ブラボーワークス㈱、JBS JAPAN㈱(2回)、兵庫県食肉卸事業協同組合(2回)
9	㈱田子重、㈱いわちく、ポリテクセンター群馬(㈱栗食9回)、JBS JAPAN㈱、飛騨ミート農業協同組合連合会、JA 全農インターナショナル㈱、日本畜産物輸出促進協議会、㈱平和堂、(公社)中央畜産会
10	㈱いわちく、JBS JAPAN㈱(2回)、JA 全農ミートフーズ㈱、日本ハム㈱(2回)、㈱田子重、スターゼンミートプロセッサ㈱、NTC インターナショナル㈱、JA 全農インターナショナル㈱、九州管内系統食肉センター協議会、(公社)中央畜産会(2回)、㈱中村牧場、カナダポークインターナショナル㈱
11	㈱平和堂、㈱ポリテクセンター群馬(オープンセミナー)(2回)、㈱田子重、(公社)中央畜産会、JA 全農インターナショナル㈱、日本メイプルリーフフーズ㈱、(公社)日本食肉格付協会、九州管内系統食肉センター協議会、日本ハム㈱、神奈川県食肉業務用卸協同組合、JBS JAPAN㈱、玉村町魅力発信機構、(公社)中央畜産会(2回)、(独)農畜産業振興機構、伊勢崎興陽高等学校

12	㈱田子重、伊勢崎興陽高等学校、勢多農林高等学校、大泉高校、安中総合学園高等学校、カナダビーフ国際機構(2回)、㈱平和堂、JBS JAPAN(株)、大泉高校
1	鳥取県地域活性化雇用創造プロジェクト推進協議会、勢多農林高等学校(2回)、ポリテクセンター群馬(㈱群馬県食肉卸売市場3回)、藤岡北高校、新田暁高校、JBS JAPAN(株)、㈱中村牧場、日本畜産物輸出促進協議会、(一社)日本食鳥協会
2	カナダビーフ国際機構、㈱平和堂、筑全会、㈱オーエムツーミート、首都圏卸売業者協同組合、ポリテクセンター群馬(㈱群馬県食肉卸売市場3回、オープンセミナー1回)、鳥取県、JA 全農インターナショナル(株)、全国食肉センター協議会、(株)JA 食肉かごしま、日本養豚大学、ポリテクセンター宮城、日本メイプルリーフフーズ(株)、鳥山畜産食品(株)、飛騨ミート農業協同組合連合会、ブラボーワークス(株)
3	ポリテクセンター鹿児島(2回)、ポリテクセンター群馬(㈱群馬県食肉卸売市場2回)、首都圏卸売業者協同組合、JA 全農インターナショナル(株)、カナダポークインターナショナル(株)、ハニューフーズ(株)、JA 全農ミートフーズ(株)
合計	実施企業数 50 法人 実施回数 125 回

3. 通信教育事業

(1) コース別受講生

(単位：名、%)

コース名		定員	受講者	修了者	修了率
食肉流通業務実践コース	R4 年度	200	96	90	93.8
	R3 年度		125	115	92.0
食肉の原価計数管理コース	R4 年度	100	58	53	91.4
	R3 年度		52	45	86.5
食肉関連法規コース	R4 年度	100	45	43	95.6
	R3 年度		55	48	87.3
計	R4 年度	400	199	186	93.5
	R3 年度		232	208	89.7

4. 資格認証事業

(1) 食肉販売技術管理士認定試験

(単位：名、%)

	受検者	合格者	合格率
学生	8	6	75.0
外部	0	0	-
計	8	6	75.0

(2) 豚部分肉製造マイスター認定試験

(単位：名、%)

受検者	合格者	合格率
22	18	81.8

(3) 牛部分肉製造マイスター認定試験

(単位：名、%)

受検者	合格者	合格率
18	13	72.2

(4) 豚部分肉製造1級・2級認定試験

(単位：名、%)

受検級	受検者	合格者	合格率
1級	1	1	100.0
2級	1	1	100.0

(5) 外国人技能実習評価試験（牛豚部分肉製造作業）

(単位：名、%)

	受検者	合格者	合格率
初級	769	763	99.2
専門級	579	578	99.8
上級	95	90	94.7

(6) 食品衛生管理者登録講習会

(単位：名、%)

受講者	修了者	修了率
31	31	100.0

5. お肉検定

(単位：名、%)

受検級	応募者	受検者	合格者	合格率
1級	1,065	1,007	494	49.1
2級	249	238	172	72.3
計	1,314	1,245	666	53.5

6. 学生の表彰

(1) 学校長賞

賞	総合養成科	総合養成科 前期コース	食肉販売科
優秀賞	小笠原 條 大久保 翔太 松本 琢磨	川村 幸太郎 森脇 正登 富澤 玖斗	浦田 義樹 吳 佳美 西澤 佳希
優良賞		河合 一真	島田 美希 上原 来夢
技能賞		森本 風汰	
努力賞			鈴木 祐輔

(2) 褒賞

褒賞名	総合養成科	総合養成科 前期コース	食肉販売科
農林水産省畜産局長賞	小笠原 條	川村 幸太郎	浦田 義樹
群馬県知事賞	大久保 翔太	森脇 正登	吳 佳美
(独)農畜産業振興機構理事長賞	松本 琢磨	富澤 玖斗	西澤 佳希
群馬県職業能力開発協会会長賞		河合 一真	島田 美希 上原 来夢

Ⅲ. 主な報告事項

1. 会員の異動

	期首	入会	脱退	期末
会員	23	0	0	23

2. 役員の異動

区分	期首	辞任・退任	就任	期末
常勤理事	1	0	0	1
非常勤理事	11	2	2	11
監事	2	0	0	2
計	14	2	2	14

(1) 就任

理事

折原 敬一 (全国農業協同組合連合会経営管理委員会副会長) 令和4年10月18日

倉林 康樹 (東京食肉市場株式会社代表取締役専務) 令和4年10月18日

(2) 辞任

理事

高橋 正 (前全国農業協同組合連合会経営管理委員会副会長) 令和4年10月18日

木村 敬 (前東京食肉市場株式会社代表取締役専務) 令和4年10月18日

3. 学校運営委員会委員の異動

	期首	辞任	就任	期末
運営委員	7	1	1	7

(1) 就任

武久 智之 (独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部部长) 令和4年7月22日

(2) 辞任

菅谷 公平 (前独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部部长) 令和4年7月22日

4. 職員の異動

区分	増減		期首			増			減			期末		
	性別		男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計
総務部			3	4	7	0	0	0	0	0	0	3	4	7
教務部			8	0	8	0	0	0	0	0	0	8	0	8
計			11	4	15	0	0	0	0	0	0	11	4	15

(1) 採用 なし

(2) 退職 なし

5. 主要業務・行事等

月	日	事 項
4	1 5 28	令和5年度学生募集・受付開始 総合養成科第58期生・食肉販売科第33期生入学式 令和3年度事業監査(会計)
5	1 6 17	令和4年度通信教育講座開講(実践・原価・法規・3コース) 令和3年度事業監査(業務) 第1回理事会(第1回定時総会上程議案の付議他)
6	14 26	定時総会(令和3年度事業報告他) 食肉販売科卒業記念感謝祭
7	1 25	食肉販売科第33期生卒業式 第1・四半期監事監査
9	25 30	総合養成科前期コース卒業記念感謝祭 総合養成科前期コース卒業式
10	3 18 26	第2回理事会(第1回臨時総会上程議案の付議他) 第1回臨時総会(理事補欠選任) 第3回理事会(代表理事理事長互選) 第2・四半期監事監査
11	28 29	創立記念日(創立49年) 第4回理事会(上半期執行状況報告)
1	30	第3・四半期監事監査 食品衛生管理者登録講習会(1/30~3/2)
2	3 26	技能照査試験 卒業記念感謝祭
3	3 14 16	総合養成科第58期生卒業式 学校運営委員会 第5回理事会(令和5年度事業計画書・予算他)