

平成 24 年 度

事 業 報 告 書

平成 24 年 4 月 1 日から

平成 25 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. 重点実施事項

(1) 教育訓練事業

- ① 平成24年度の学生数は52名で定員を確保しました。コース別の内訳は、総合養成科24名（一年コース 15名、前期コース9名）、食肉販売科28名です。
- ② 食肉販売科はカリキュラムを見直し、5月の連休（GW）を課業に充て修業期間を3.5か月（76日間）から3か月（66日）に短縮しました。修学時間数は、527時間（前年度差 70時間）でした。
- ③ 学生との面談を充実させ（総合養成科一年コース 年間5回）、学生の目標到達点の確認と課題を共有しました。
- ④ 総合養成科一年コースの学生の資格となる、職業能力開発促進法に基づく職業訓練技能資格は全員が取得しました。
- ⑤ 校外実習では、新規に実習先企業を確保するとともに、校外実習指導内容を一部変更し、実習先での的確な指導を要請しました。また、専任講師による実習企業への巡回を徹底して実習効果を上げました。
- ⑥ 教育の1つの柱の団体生活（寄宿生活）では、学生自治会を中心として学生間の課題解決を図るなど、学生の自主性を醸成しましたが、更なる意思疎通や、課題の共有化に基づいた生活指導の徹底が課題です。

(2) 教育研修事業

- ① 本校主催のFMA (Federal Meat Academy) セミナーは、基礎コース、学生寮宿泊型コースと応用コースの3コースに分類し、研修日程を最短半日から最長14日間として13コースを開講しました。セミナー全体の総定員数280名に対して211名の受講があり受講率は75%（計画 80% 前年度 63%）でした。
- ② 企業提携研修は31法人と58回開催しました（前年度 33法人 57回）。量販店の新人研修や営業担当への営業力向上研修のほかに前年度に引き続き地元高校の実習授業を行いました。

- ③ 複数企業による合同研修を企画して、小人数研修企業への経費負担の減少と企業間のネットワークづくりを行いました。
- ④ 食品加工品製造資格取得のための食品衛生管理技術者講習会は次年度以降開催に向けて態勢整備が課題です。

(3) 通信教育事業

- ① 食肉販売実務実践コース（テキスト6冊 受講期間7カ月）、食肉の原価計数管理コース（テキスト2冊 受講期間3カ月）と食肉関連法規（テキスト2冊 受講期間3カ月）の3コースで受講者数は344名でした（前年度 353名）。
- ② ダイレクトメールの強化など広報活動を強化して受講生拡大を図りましたが漸減しました。受講定員数の（400名）確保に向けて、受講コースの多様化や受講期間の設定など、事業内容の見直しと併せて受講推進の強化が課題です。

(4) 資格認証事業

- ① 食肉処理製造技術（部分肉）資格の豚マイスターの取得者は15名（受験者数20名 合格率75%）、牛マイスターの取得者は10名（受験者数12名 合格率83%）でした。
- ② 本年度は牛マイスター取得者のためのフォローアップ研修会を開催し指導者養成に努めました（受講者13名）。
- ③ 食肉処理製造技術（部分肉）資格の充実を図るために、食肉処理技術1級、2級を新設しましたが受験には至りませんでした。今後は、企業と提携して食肉処理技術のキャリア形成指標などを作成して、製造技術水準向上のために、資格事業の取組みを強化していきます。
- ④ 食肉販売管理士資格については、講習会をFMAセミナーに組み入れ、受講科目を選択制にして受講を容易にしました。

(5) お肉検定

- ① 一般消費者を対象とした資格認証制度は、内閣府から公益事業として認可され、第1回お肉検定試験を全国食肉事業協同組合連合会や社団法人日本食肉協会など関係団体の協力により実施しました（平成25年2月9日）。
- ② 第1回お肉検定試験は全国4カ所（東京、名古屋、京都、福岡）で実施し、応募総数1,311名、受検者数1,231名でした。

お肉博士1級取得者は328名、お肉博士2級取得者は238名でした。

- ③ 検定試験に合わせて、主に受検者を対象とした講習会を全国4カ所で開講しました（東京、名古屋、京都、福岡）。

(6) 教育力の強化

- ① 食肉現場での経験、最新の技術修得や人脈づくりなどを目的として専任講師を食肉関連企業へ長期派遣（2年間）をしました。一方、食肉関連企業からはトップレベルの技術者を受入れして専任講師の技術力向上を図りました。
- ② 専任講師を各種研修会や食肉現場での研修（5名 延べ研修日数42日）に積極的に参加させ、教育指導力の向上に努めました。

2. 学校運営

(1) 公益目的事業の変更認定申請

お肉検定事業の導入に伴う公益目的事業の変更認定申請を的確に行い、平成24年12月18日付で変更認定を受けました。

(2) 入会預り金の適正管理

入会預り金について、入会預り金規程、資金運用規程を遵守して適正管理に努めるとともに、学校運営資金の安定的かつ円滑な確保をはかるため、平成25年3月の日本銀行の新金融政策の実施に伴う金融市場の変動に対して、迅速に対応しました。

(3) 公益法人会計の適正適用

公益法人会計基準を遵守して、公益法人としての適正管理に努めました。

(4) 学習・生活環境の整備

- ① 老朽化したアルミサッシ枠の改修に合わせて、複層ガラスにして節電効果を高めました。また、学校施設・地域の特性を生かした太陽光発電システムを導入しました。
- ② 寮室の改修や運動施設の補修とともに、食堂の空調設備の更新をして生活環境の整備をしました。
- ③ 食肉加工の検査機器を購入して食肉加工品実習や研修会での製造製品の品質管理を強化しました。

(5) 広報営業の充実

- ① ホームページのブログ（学校の日常的な出来事を日記のように記

録するサイト)による学校行事の広報については適切、迅速な更新に努めました。また、試験的に行ったソーシャルネットワークサービス(SNS)のフェイスブック(Facebook)では多くの卒業生などが参加しています。

- ② お肉検定のホームページを開設して、ネットによる告知や申込などを行いました。
- ③ ダイレクトメールを活用した、学生募集、FMAセミナーや通信教育の紹介については、的確に周知できるように発送時期を分散させて実施しました。

3. 単年度収支

- (1) 平成24年度3月末の経営は、経常収益は215,950千円、経常費用が220,156千円となり、債券の評価損益および売買損益(168,064千円)を加えた当期経常増減額は163,858千円となりました。
- (2) 当期経常外増減額は△24,655千円となり、当期正味財産増減額は139,052千円となりました。
- (3) 平成24年度の正味財産期末残高は294,765千円となりました。
- (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、83.5%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10日	3月1日
総合養成科 前期コース	4月10日	9月28日
食肉販売科	4月10日	6月29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	14	10	28	52
		会 員 ・ 同 出 資 企 業	0	0	25	25
		食 肉 関 連 企 業	1	5	3	9
		食 肉 専 門 店 等 後 継 者	12	5	0	17
		一 般	1	0	0	1
		海 外	0	0	0	0
	卒 業 生 数	15	9	28	52	
累 計 卒 業 生 数		1,651	15	403	2,179	

- (注) 1. 累計は、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、平成22年度までの総合養成科前期課程修了生は含まない(1年:11名、前期:37名、計48名)。同前期課程は平成23年度から職業訓練「短期課程」となったことからこれを累計に含めた。
 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	24年度	362.5	151.5	477.0	139.0	512.0	651.0	1642.0
	23年度	374.5	156.5	465.0	134.0	544.0	678.0	1674.0
前期コース	24年度	362.5		477.0			477.0	839.5
	23年度	374.5		465.0			465.0	839.5
食肉販売科	24年度	191.0		266.0	(52.0)		266.0	457.0
	23年度	235.0		292.0	(51.0)		292.0	527.0

(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	
基礎コース	1	6/12	食肉の基礎知識半日セミナー	30	15
	2	6/13	原価計数管理セミナー	30	26
	3	8/22~24	食肉基礎セミナーⅠ(牛肉編)	20	30
	4	9/5~5	食肉基礎セミナーⅡ(豚肉編)	20	30
	5	9/19~21	食肉基礎セミナーⅢ(加工品編)	20	18
学生寮宿泊型 研修コース	1	7/15~28	豚部分肉加工技術者研修	20	9
	2	3/18~22	新入社員研修	20	13
応用コース	1	9/10~14	加工品製造技術セミナー	20	18
	2	9/11~12	精肉商品づくりとメニュー提案実践セミナー	20	12
	3	10/3~4	部分肉の規格・用途実践セミナー	20	6
	4	10/10~12	内臓肉の商品づくり実践セミナー	20	18
	5	2/4~8	加工品製造ステップアップセミナー	20	11
コース 取得 資格	1	1/16~25	食肉販売技術管理士技能講習会	20	5
計			280	211	

(単位:名)

(2) 企業提携研修

月	法 人 名
4	カナダポークインターナショナル、JA 全農ミートフーズ㈱
5	カナダポークインターナショナル(2回)、 ㈱茨城畜産商事、(公社)日本食肉格付協会
6	JA 全農ミートフーズ㈱、 ㈱フライングガーデン、カナダポークインターナショナル(2回)、 ㈱岩手畜産流通センター、東京農業大学
7	㈱ミヤチク、 ㈱ベイシア、JA 全農ミートフーズ㈱、農林水産省、関東農政局、 総合食品エスイー㈱、カナダビーフ国際機構、日本メープルリーフフーズ㈱
8	JA 全農ミートフーズ㈱(2回)、東京農業大学、群馬県畜産協会、
9	㈱ベイシア、JA高崎ハム㈱、杉本食肉産業㈱、カナダポークインターナショナル
10	カナダポークインターナショナル、杉本食肉産業㈱(2回)、スターゼン㈱、 九州管内系統食肉センター協議会、JA 全農ミートフーズ㈱(2回)、静岡経済連
11	㈱コープミート、カナダポークインターナショナル、農水白河、安中総合学園高等学校、 群馬県食肉生活衛生同業組合
1	㈱ベイシア、スターゼン㈱、佐賀県食肉生活衛生同業組合、カナダポークインターナショナル
2	㈱ミヤチク、全国食肉センター協議会、日本メープルリーフフーズ㈱、 ㈱コープミート【JA高崎ハム㈱・ミートフーズサービス㈱】、JA 全農ミートフーズ㈱、 福島牛販売促進協議会
3	全農役員室、 ㈱コープミート【JA高崎ハム㈱・ミートフーズサービス㈱】、筑全会、 JA 全農ミートフーズ㈱、 ㈱JA食肉かごしま、スターゼン㈱
合 計	実施企業数 31法人 実施回数 58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	24年度	200	213	204	95.8
	23年度		185	174	94.1
食肉の原価計数管理コース	24年度	100	58	54	93.1
	23年度		69	63	91.3
食肉関連法規コース	24年度	100	73	69	94.5
	23年度	100	99	96	97.0
計	24年度	400	344	327	95.1
	23年度	400	353	333	94.3

(2) スクーリング参加者

(単位：名)

食肉流通業務実践コース	24年度	34
	23年度	56

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	15	12	80.0
外部	5	4	80.0
計	20	16	80.0

(2) 豚部分肉製造マイスター認定試験

(単位：名、%)

受験者	合格者	合格率
20	15	75.0

(3) 牛部分肉製造マイスター認定試験

(単位：名、%)

受験者	合格者	合格率
12	10	83.3

5. お肉検定

(単位：名)

お肉検定試験		応募	受検	合格	合格率
受検級	1級	919	865	328	37.9%
	2級	398	366	238	65.0%
計		1,317	1,231	566	

(単位：名)

お肉検定講習会	受講者
	839

(東京・名古屋・京都・福岡)

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	倉持 暁成 佐々木 啓充 上村 昌平	金山 良平 佐野 尊紀 下田 淳裕	岡本 佳範 赤嶺 絢也 藤井 亮二
優良賞	—	—	市村 典美 蛭子 信平
技能賞	中村 隼人	安武 雄祐	—
努力賞	下田 聖也 竹内 章博 佐々木 良輔	菊地 恵介	畑木 智成 遠藤 涼子 松田 慶彦 熊内 悠
特別賞	早尾 拓士	細江 義勝	東 世宗

(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
農林水産省生産局長賞	倉持 暁成	—	岡本 佳範
群馬県知事賞	佐々木 啓充	金山 良平	赤嶺 絢也
(独)農畜産業振興機構理事長賞	上村 昌平	佐野 尊紀	藤井 亮二
群馬県職業能力開発協会会長賞	中村 隼人	下田 淳裕	市村 典美 蛭子 信平

Ⅲ. 主な報告事項

1. 会員の異動

	期首	入会	脱退	期末
会員	22	0	0	22

2. 役員の異動

区分	期首	辞任	就任	期末
常勤理事	2	0	0	2
非常勤理事	10	2	1	9
監事	2	0	0	2
計	14	2	1	13

(1) 就任

代表理事理事長

長岡 武 (全国農業協同組合連合会経営管理委員会副会長) 平成24年9月25日

理事

黒田 夏樹 (農林中央金庫農林水産環境事業部部长) 平成24年9月25日

(2) 辞任

代表理事理事長

工藤 信 (前全国農業協同組合連合会経営管理委員会副会長) 平成24年9月25日

理事

工藤 信 (前全国農業協同組合連合会経営管理委員会副会長) 平成24年9月25日

山田 秀顕 (前農林中央金庫農林水産環境事業部部长) 平成24年9月25日

3. 学校運営委員会委員の異動

	期首		就任		辞任		期末	
	男	女	男	女	男	女	男	女
運営委員	7		1		1		7	

(1) 就任

関川 寛己 (独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部部長) 平成24年10月31日

(2) 辞任

荻草 洋雄 (前独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部部長) 平成24年10月31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
	男	女												
総務部	3	2	5	1	0	1	0	0	0	4	2	6		
教務部	7	0	7	3	0	3	2	0	2	8	0	8		
計	10	2	12	4	0	4	2	0	2	12	2	14		

(1) 採用

青木 好宏 平成24年4月1日

加辺 英明 平成24年7月1日

石川 博志 平成25年2月1日

(2) 退職

黒木 修一 平成25年3月15日

5. 主要業務・行事等

月	日	事 項
4	1	平成25年度学生募集開始
	10	総合養成科第48期生・食肉販売科第23期生入学式
	24	平成23年度事業監査(会計)
5	1	平成24年度通信教育講座開講(実践・原価・法規・3コース)
	9	平成23年度事業監査(業務)
	22	第1回理事会(第1回定時総会上程議案の付議他)
6	1	平成25年度入学者願書受付開始
	5	第1回定時総会(平成23年度事業報告他)
	24	食肉販売科卒業記念感謝祭
	29	食肉販売科第23期生卒業式
7	25	第1・四半期監事監査
9	3	第2回理事会(みなし決議)(第1回臨時総会上程議案の付議他)
	24~25	マイスター試験講習会<岩手会場>
	25	第1回臨時総会(理事の補充選任他)
		第3回理事会(第2回臨時総会上程議案の付議他)
	28	総合養成科前期コース卒業式
10	9~10	マイスター試験講習会<福岡会場>
	16	第2回臨時総会(公益目的事業の変更認定に係る定款変更他)
	24	第2・四半期監事監査
11	13	業務監査
	20	第4回理事会(諸規程改正他)

12	8	食肉検定講習会(名古屋)
	9	食肉検定講習会(京都)
	15	食肉検定講習会(福岡)
	16	食肉検定講習会(東京)
1	11	総合養成科校外実習体験発表会
	22	第3・四半期監事監査
	16~25	食肉販売技術管理士技能講習会
	26	食肉販売技術管理士資格認定試験
	28	部分肉マイスター学科試験
	29	豚部分肉マイスター実技試験
2	1	技能照査試験
	2	牛マイスター実技試験<北海道会場>
	4~8	オーストラリア食肉研修
	9	牛マイスター実技試験<福岡会場>
		第1回お肉検定
	18	学校運営委員会
	24	卒業記念感謝祭
3	1	総合養成科第48期生卒業式
	4~5	マイスターフォローアップ研修
	7~8	通信教育講座スクーリング
	15	第5回理事会(みなし決議)(平成25年度事業計画書・予算他)