

平成 25 年 度

事 業 報 告 書

平成 25 年 4 月 1 日から

平成 26 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25年度の学生数は55名で定員を確保しました。コース別の内訳は、総合養成科27名（1年コース18名（うち3名は前期コースからのコース転換）、前期コース9名）、食肉販売科28名です。
- ② 学生との面談を計画的に実施し、個々人の目標、課題を共有し、校外実習先や就職先の選定に活用するとともに、派遣元の業務に活用できるマニュアル作成の指導を行いました。
- ③ 技術水準向上のため実習原材料の量を増やし、段階別到達確認を強化したことで、総合養成科1年コース学生の資格となる、食肉加工科技能士補を全員取得することができました。
- ④ 家畜生産に関する畜種別講座と6次産業実践経営者による講座を新設し、生産から消費までの理解を深めました。
- ⑤ 新規に校外実習先企業2社を確保し、学生の希望する職種をカバーすると共に、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 学生の生活指導強化のため、毎朝のミーティングにおいて寮監と専任講師との情報交換を徹底すると共に迅速な対処を心がけ、一定の効果を上げましたが課題は残りました。

(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、応用コース、資格取得コース、消費者コースの5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15コースを開講しました。セミナー全体の総定員数360名に対して191名の受講があり受講率は53.1%（計画80%、前年度75%）でした。積極的な広報活動や募集活動による受講率の引き上げが課題です。
- ② 新設した一般消費者向け講座「楽しく学ぶ食肉の基礎知識セミナー」はコープネットの協力を得て、生協組合員を中心に定員を上回る32名の参加者があり、研修内容についても好評を博しました。消費者への食育の一環として次年度以降拡大継続します。
- ③ 群馬県職業能力開発協会の委託を得て、厚生労働省の「ものづくりマイスター」に職員2名が認定され、伊勢崎興陽高校とハム・ソーセージ作

りのセミナーを実施しました。また、この制度とは別に安中総合学園、藤岡北高校の2校とも同様のセミナーを実施し、高校生の食育に力を入れました。

- ④ 企業提携研修は32法人と46回開催しました（前年度31法人 58回）。このうち、新規企業としては日本ハム㈱、くみあい飼料工場会、㈱コープネットフーズ等4社から受託しました。次年度に向けて拡大強化します。
- ⑤ 複数企業による合同研修を実施し、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作りを行いました。
- ⑥ 食肉加工品製造資格取得のための食品衛生管理者講習会は次年度開催に向けて関連団体から情報収集をしました。

（3）通信教育事業

- ① 食肉流通業務実践コース（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282名でした（前年度344名）。
- ② 今年度から食肉流通業務実践コースに「目で見てわかる牛肉・豚肉の商品化ノウハウ動画解説DVD」をオプションで付け、188名中47名（選択率25.0%）の受講生が選択しました。
- ③ 食肉卸売市場等へのダイレクトメール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名確保に向けてテキスト及び広報活動の見直しと年度早期開講を図り、受講推進を強化します。

（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9名（受検者数14名、合格率64.3%）これまでの累計で101名、牛マイスターの取得者は10名（受検者数11名、合格率90.9%）累計38名となりました。
- ② 食肉処理製造技術（部分肉）資格の充実を図るために、昨年度新設した部分肉製造1級、2級については、豚で各1名の受検がありそれぞれ合格しました。次年度にはこれを外国人技能実習制度にリンクさせ、拡大普及を図ります。
- ③ 食肉販売技術管理士資格については、講習会をFMAセミナーに組み入れ、前期コース卒業生を含め5名が外部から受講・受検しました。この中には㈱成城石井の精肉主任も含まれており、次年度以降継続企業提携としての受講、受検が期待されます。

(5) お肉検定

- ① 一般消費者を対象とした第2回お肉検定試験は、平成26年2月9日、東京、名古屋、大阪、福岡に加えて新たに札幌、仙台の全国6カ所で実施し、1,508名(昨年度1,311名)が応募しましたが、大雪による交通機関の乱れ等により多数の欠席者が発生し、受検者数1,301名(昨年度1,231名)となりました。お肉博士1級取得者は358名、(累計686名)、お肉博士2級取得者は243名(累計481名)となりました。
- ② お肉検定試験に先立ち、主に受検者を対象とした講習会を同じく全国6カ所で開講しました。講習会テキストについても大幅加筆修正し、図解やイラストを多数取り入れ、コラムを入れる等読みやすいものに一新しました。
- ③ 受講者、受検者ともに食肉関係者が大半を占め、食肉業界のレベルアップには一定寄与しましたが、今後一般消費者へ裾野を広げていくことが課題です。

(6) 教育力の強化

- ① 専任講師の世代交代に合わせて、フランス料理のシェフを専任講師として採用しました。また、今後の更なる世代交代に備えて、次年度に加工品担当の専任講師1名を受入出向します。
- ② 専任講師を各種研修会に参加させるとともに、量販店、食肉センター等で長期間の研修をさせ、教育指導力の向上に努めました。
- ③ 専任講師の職業訓練指導員資格全員取得に向けて、同講習会受講資格の計画的取得を図りました。このうち若手専任講師1名がハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士2級に合格しました。

2. 学校運営

(1) 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図るため、平成25年3月以降の日本銀行の新金融政策、いわゆる「異次元緩和」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。

(2) 公益法人会計の適正適用

総務部職員を公益法人会計セミナー等に参加させ、公益法人会計基準を遵守した適正管理に努めました。

(3) 学習・生活環境の整備

- ① 老朽化した調理教室を衛生管理の観点に立って全面リニューアルし、最新の調理器具の導入により調理レパトリーを大幅に拡大しました。
- ② 実習室内に部分肉冷蔵庫を新設するとともに、従来の冷蔵庫のうち一つを冷凍庫に変更し、実習原材料を衛生的に適正保管できる設備を整えました。
- ③ 昨年度から引き続き、アルミサッシ枠の改修及び複層ガラス化により節電効果を高めました。さらに、実習における夏場の電力使用ピーク時の電力量削減の取り組みを継続実施し、最大電力量について昨年度を9%下回ることができました。

(4) 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や、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）については適時迅速な更新を行い、学生獲得に繋げるべく努めています。
- ② 平成25年11月28日には創立40周年記念式典及び祝賀会を、農林水産省をはじめ食肉業界やマスコミ等多数の方々を招いて開催し、本校の存在感をアピールしました。
- ③ 同窓会規約の見直しを行うと共に、同窓会幹事会、同本部役員会を開催し、同窓会を通じた広報活動の強化を図りました。
- ④ マイナビの「学び・発見学校BOOK2014関東版」に本校ページを作成し、書籍およびネット上で全国の新高校3年生に本校認知の環境を作り、食肉関連のみならず一般の学生の獲得を図ります。

3. 単年度収支

- (1) 平成25年度の経営は、経常収益は213,591千円、経常費用が231,293千円となり、債券の評価損益および売買損益（△33,744千円）を加えた当期経常増減額は△51,446千円となりました。
- (2) 当期経常外増減額は△48,636千円となり、当期正味財産増減額は△100,205千円となりました。
- (3) 平成25年度の正味財産期末残高は194,560千円となりました。
- (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、83.4%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	2月28日
総合養成科 前期コース	4月10日	9月27日
食肉販売科	4月10日	6月28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	15	12	28	55
		会 員 ・ 同 出 資 企 業	0	3	23	26
		食 肉 関 連 企 業	0	4	5	9
		食 肉 専 門 店 等 後 継 者	11	5	0	16
		一 般	4	0	0	4
		海 外	0	0	0	0
	卒 業 生 数	18	9	28	55	
累 計 卒 業 生 数		1,669	24	431	2,234	

(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	25年度	353.5	151.5	472.0	139.0	520.0	659.0	1636.0
	24年度	362.5	151.5	477.0	139.0	512.0	651.0	1642.0
前期コース	25年度	353.5		472.0			472.0	825.5
	24年度	362.5		477.0			477.0	839.5
食肉販売科	25年度	195.0		254.0	(44.0)		254.0	449.0
	24年度	191.0		266.0	(52.0)		266.0	457.0

(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	6/11	食肉の基礎知識半日セミナー	30	15
	2	6/11	食肉加工品の基礎知識半日セミナー	30	9
	3	6/12	食肉の原価計算基礎から応用セミナー	30	17
	4	8/26~28	食肉基礎セミナーⅠ(牛肉編)	30	31
	5	9/2~4	食肉基礎セミナーⅡ(豚肉編)	30	25
	6	9/9~11	食肉基礎セミナーⅢ(加工品編)	20	10
学生寮宿泊型 研修コース	1	7/14~27	牛部分肉加工技術者研修	20	3
	2	3/17~21	新入社員研修	20	11
応用コース	1	6/13~14	部分肉の規格・用途実践セミナー	20	3
	2	2/18~19	精肉メニュー提案実践セミナー	20	7
	3	10/7~11	加工品製造技術セミナー	20	8
	4	2/3~6	生ハム・生サラミを中心とした高級加工品製造セミナー	20	10
	5	10/16~18	焼肉店の商品づくり実践セミナー	20	5
コース資格取得	1	1/15~24	食肉販売技術管理士技能講習会(公開講座)	20	5
消費者向け一般	1	7/21	楽しく学ぶ食肉の基礎知識セミナー	30	32
計			360	191	

(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
5	JA 全農ミートフーズ㈱、杉本食肉産業㈱、(公社)日本食肉格付協会他
6	㈱茨城畜産商事
7	農林水産省、東京農業大学、(株)JA食肉かごしま、総合食品エスイー㈱
8	㈱岩手畜産流通センター、㈱ベイシア、日本ハム㈱
9	JA 全農ミートフーズ㈱(2回)、㈱ミヤチク、杉本食肉産業㈱
10	くみあい飼料工場会、スターゼン㈱、九州管内系統食肉センター協議会、㈱ベイシア、全国農業協同組合連合会、杉本食肉産業㈱、(独)農畜産業振興機構
11	カナダポークインターナショナル、農水白河、くみあい飼料工場会、静岡経済連、安中総合学園高等学校、JA 全農ミートフーズ㈱、全国農業協同組合連合会(OB)
12	伊勢崎興陽高等学校
1	藤岡北高校、JA 全農ミートフーズ㈱、佐賀県食肉生活衛生同業組合、佐世保・長崎食肉生活衛生同業組合
2	㈱ミヤチク、全国食肉センター協議会、東京農業大学
3	スターゼン㈱(2回)、㈱ミヤチク、カナダポークインターナショナル(2回)、福島牛販売促進協議会、㈱コープネットフーズ
合 計	実施企業数 32 法人 実施回数 46 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	25年度	200	188	167	88.8
	24年度		213	204	95.8
食肉の原価計数管理コース	25年度	100	58	49	84.5
	24年度		58	54	93.1
食肉関連法規コース	25年度	100	36	32	88.9
	24年度	100	73	69	94.5
計	25年度	400	282	248	87.9
	24年度	400	344	327	95.1

(2) スクーリング参加者

(単位：名)

食肉流通業務実践コース	25年度	12
	24年度	34

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	18	15	83.3
外部	5	5	100
計	23	20	86.9

(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
14	9	64.3

(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
11	10	90.9

(4) 豚部分肉製造 1 級認定試験

(単位：名、%)

受験者	合格者	合格率
1	1	100

(5) 豚部分肉製造 2 級認定試験

(単位：名、%)

受験者	合格者	合格率
1	1	100

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	972	844	358	42.4%
	2 級	536	457	243	53.2%
計		1,508	1,301	601	

(単位：名)

お肉検定講習会	受講者
	1,037

(札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・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	五十嵐 達雄 西 寫 可奈子 渋谷 俊一	浅野 佑太 石崎 祥徳 北道 準	藤井 悠生 舟山 暢 田浦 喜史
優良賞	—	市瀬 誠	長谷山 聡也 大崎 誠一 八巻 正太
技能賞	上原 雅之 二川 直樹	西林 桂	—
努力賞	市川 寛康 高橋 秀和 飯田 道貫	—	高杉 幸大 小林 巧 三田 優馬 外戸保 淳

(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	五十嵐 達雄	浅野 佑太	藤井 悠生
群馬県知事賞	西 寫 可奈子	石崎 祥徳	舟山 暢
(独)農畜産業振興機構理事長賞	渋谷 俊一	北道 準	田浦 喜史
群馬県職業能力開発協会会長賞	上原 雅之 二川 直樹	市瀬 誠	長谷山 聡也 大崎 誠一 八巻 正太

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	1	1	2
非常勤理事	9	1	1	9
監事	2	0	0	2
計	13	2	2	13

(1) 就任

専務理事

徳永 克弘 (学識経験者)

平成 25 年 6 月 4 日

理事

森田 幸雄 (学識経験者)

平成 25 年 6 月 4 日

(2) 辞任

専務理事

山中 暁 (学識経験者)

平成 25 年 6 月 4 日

理事

井上 隆弘 (学識経験者)

平成 25 年 6 月 4 日

3. 学校運営委員会委員の異動

	期首	就任	辞任	期末
運営委員	7	1	1	7

(1) 就任

藤野 哲也 (独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部部長) 平成25年4月30日

(2) 辞任

関川 寛己 (前独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部部長) 平成25年4月30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	4	2	6	1	0	1	1	0	1	4	2	6		
教務部	8	0	8	1	0	1	1	0	1	8	0	8		
計	12	2	14	2	0	2	2	0	2	12	2	14		

(1) 採用

徳永 克弘 平成25年4月1日

佐俣 宏紀 平成25年4月1日

(2) 退職

徳永 克弘 平成25年6月4日

福地 喬生 平成25年6月30日

5. 主要業務・行事等

月	日	事 項
4	1	平成26年度学生募集開始
	10	総合養成科第49期生・食肉販売科第24期生入学式
	25	平成24年度事業監査(会計)
	26	平成24年度事業監査(業務)
5	1	平成25年度通信教育講座開講(実践・原価・法規・3コース)
	21	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26年度入学者願書受付開始
	4	第1回定時総会(平成24年度事業報告他) 第2回理事会(代表理事理事長及び専務理事・常務理事の互選)
	23	食肉販売科卒業記念感謝祭
	28	食肉販売科第24期生卒業式
7	31	第1・四半期監事監査
9	27	総合養成科前期コース卒業式
10	30	第2・四半期監事監査
11	28	第3回理事会(上半期執行状況) 創立40周年記念式典
1	30	第3・四半期監事監査
	31	技能照査試験
2	3~7	オーストラリア食肉研修
	9	第2回お肉検定
	23	卒業記念感謝祭
	28	総合養成科第49期生卒業式
3	13	学校運営委員会
	14	第4回理事会(平成26年度事業計画書・予算他)