

# 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における外国人留学生に対する学業定着方略に関する研究

志田 秀史 (滋慶教育科学研究所, h-shida@jesc.org)

老田 義人 (滋慶教育科学研究所, oida@jesc.org)

勝原 修吾 (滋慶学園, s-katsuha@jesc.org)

A study on the academic retention strategies for international students in the training program for cooks and confectionary hygienists in professional training colleges

Hidefumi Shida (Jikei Education Science Center)

Oida Yoshihito (Jikei Education Science Center)

Katsuhara Shugo (Jikei Gakuen)

## 要約

本調査研究は、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における外国人留学生に対する学業定着方略（構成要素と手順）を明らかにすることを目的とする。質的調査の結果、外国人留学生の学業定着方略に求められる「構成要素」は、調理師クラス担任及び製菓衛生師クラス担任（インストラクター兼メンター）、ビザ支援担当職員、ラーニングマネジメントシステム（LMS）担当、上長であることがわかった。次に、手順は、①外国人留学生だけを集めてビザ支援を実施する、②奨学金（学費補助）の申請支援をする、③入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施する、④調理器具、材料、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけを実施する、⑤将来の職業像を目標設定することと、そのための仲間づくりを実施する、⑥集団学習の場でのマナーを教授する、⑦ラーニングマネジメントシステム（LMS）の学生登録及び使用方法を教授する、⑧全科目の教材にルビを振る、⑨出席管理及びアルバイト就労時間管理支援を実施する、という9工程であることがわかった。また、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における外国人留学生に対する学業定着方略として、第1に、インストラクター及びメンター機能の必要性、第2に、外国人留学生全員に対する調理器具、材料、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけ、第3に、集団学習の場でのマナーを教授する必要性が示唆された。

## キーワード

専門学校, 調理師, 製菓衛生師, 外国人留学生, 学業定着

## 1. 問題設定

本調査研究は、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における外国人留学生に対する学業定着方略は、いかなるものかについて明らかにすることを目的とする。

なお、本調査研究では、本題目の通り「学業定着方略」という用語を用いる。志田（2019）は、谷川（2001）及び鈴木（2000）を援用し、「学業定着方略」を定義している。「定着」について谷川裕穂は、アメリカのコミュニティーカレッジ研究において、英語の *retention* を「定着」と訳し、それを「学生がコミュニティーカレッジを退学することなく、自らが設定した教育目標を目指す状態」と定義している（谷川, 2001: 129）。次に、「方略」について日本の教育学の分野では、教授方略（*instructional strategy*）という用語がある。鈴木（2000: 210-212）は、「教授方略」を「教授目標を達成するために、どのような学習環境を整え、どのような働きかけをするかについての構成要素と手順の計画（処方箋）であり、また、これを『指導方略』ともいう」と定義している。そこで本稿では、この2つの定義を援用し、志田（2019: 69-70）が定義した「学生が

退学することなく、自らが設定した教育目標を目指す状態にするために、どのような学習環境を整え、どのような働きかけをするかについての構成要素と手順の計画（処方箋）」を「学業定着方略」の定義として活用する。

本調査研究の着想を得た理由は、専門学校における外国人留学生支援に関する研究は、他の高等教育の学校種と比べて極めて不足しており、本調査研究が、外国人留学生セーフティネットとして適用できる教育方法論の特色を提示することができると考えたためである。本調査研究方法として、専門学校の中でも、外国人留学生が急増する専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程を対象として、学業定着方略の指標を活用して、その特性を明らかにする。

日本学生支援機構（2020年）によれば、専門学校に入学する外国人留学生は、2019年度には78,844人となり、2011年度の25,463人と比べて3.1倍となり、短期大学、大学院を抜き、大学に次いで多くなっている。ところが、専門学校に外国人留学生が多く在籍していることは、高等教育研究の世界においてあまり注目されていない。また、その支援はそれぞれの専門学校に任されている。しかし、全国で2,800校ほどあるすべての専門学校において、質の高い支援方法が確立されているとは考えにくい。

農林水産省では、2014年2月14日、日本食及び食文化

の海外への普及を促進するため、農林水産省が実施する日本料理海外普及人材育成事業が決定された。専門学校調理師養成課程を卒業した外国人留学生が引き続き、日本国内の料理店で働きながら、最長5年間、技術を学べる制度である。一方、クールジャパンの議論において、日本料理以外の分野でも、教える技術が高い日本で働きながら学びたいとの意見があったことから、留学生が就職できる業務の幅を拡充し、日本料理以外の料理や製菓も対象とすることで、日本料理のみならず日本の食・食文化の海外普及を行うため、「日本料理海外普及人材育成事業実施要領の一部改正」が2019年11月1日に行われ、事業の名称を「日本料理海外普及人材育成事業」から「日本の食文化海外普及人材育成事業」に改名した。

それに伴い、専門学校調理師養成課程の留学生の入学者総数は、調理師養成施設協会（2020）による留学生を受け入れている56校調査において、2020年度は564名で、2019年度の456名より108名増加している。また、6年前（2014年）の174名に比べ3倍以上に増加している。次に、専門学校製菓衛生師養成課程については、製菓衛生師養成施設協会による外国人留学生調査は、現在実施されていないため、専修学校各種学校調査（2019）の統計資料を参照する。すると、2018年度の224名（回答11校）から、2019年度は328名（回答11校）となり104名増加している。また、6年前（2014年）の110名（回答9校）に比べて、ほぼ3倍になっている。

このように、ここ6年来、調理師及び製菓衛生師養成課程において外国人留学生が漸増していることを考えると、外国人留学生に関する学業定着方略は、喫緊の課題になっていることが推察される。そのため、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程の外国人留学生支援について何らかの支援モデルを確立する必要があるであろう。

## 2. 先行研究の整理と研究課題

専門学校は、「これからの専修学校教育のあり方検討会議（2017）」の中で、専門学校の教育に3つの柱として、①人材養成機能の向上、②教育の質保証・向上、③学びのセーフティネットの保障をあげている。また、そのうち、①人材養成機能の向上の重点ターゲットに、「グローバル化（総合的な留学生施策）」があげられ、グローバル化に対応した人材養成のため、専門学校における外国人留学生受入れに関する質的充実に向けた方策を打ち出すことが必要であると述べている。

他方、専門学校外国人留学生に関する研究は、他の学校種に比べて極めて不足している。たとえば、専門学校が、学校教育法第1条に掲げる学校種以外の教育施設であることや、先述の通り、2011年度まで外国人留学生が現在ほど多くなかったことが理由としてあるのだろう。

それでも、2011年以降、専門学校外国人留学生に関するおもな先行研究として、全国学校法人立専門学校協会（2013）や、専修学校留学生就職アシスト事業委員会（2017）が報告された。これらによって漸く専門学校における外国人留学生の受け入れや就職に関する実態や課題が、概

観できるまでにたどり着いたといえる。

全国学校法人立専門学校協会（2013）は、看護師養成系の学校を除く1,404校へのアンケート結果を分析し、専門学校多分野にわたる実態や課題を報告した。その中で、学生・指導管理について「留学生という意識が薄く学業に専念しないで欠席が多い生徒の対応に若慮している。」、また、日本語能力について、「日本語能力が不十分のため、技能がすぐれていても、卒業時の就職に影響し採用されないため、日本語の補講を専門学校でせざるをえない。」と実態について指摘している。

次に、専修学校留学生就職アシスト委員会（2017）は、専門学校介護福祉養成課程における留学生受け入れ事例集の中で、入学後の学習指導について、「日本語能力が不足し、授業そのものについていけない者がいる。」と実態について指摘している。

その後、外国人留学生が急増する公益社団法人介護福祉士養成施設協会（2018）において、学習指導・生活指導等に関して留意すべき点として「入学時から適切な指導を行うため、指導マニュアルを作成し、具体的な指導内容と指導体制を整備するよう努めること」、「日本語教員を配置するよう努めること」、「留学生の生活指導を担当する常勤の教職員を置くよう努めること」というように学習指導・生活指導等に関する指導マニュアル作成と教職員の補強が課題であることが指摘された。なお、専門学校介護福祉士養成課程も外国人留学生が漸増している分野である。<sup>(1)</sup> 本調査研究で取りあげる調理師養成施設及び製菓衛生師養成施設においても、学習指導・生活指導等に関する指導マニュアルは未整備のままである。また、本調査研究の課題意識である外国人留学生の学業定着方略に関する研究も見当たらない。

ここで、1つの問いが浮かび上がってくる。専門学校の外国人留学生の実態や課題が概観できたとしても、専門学校における外国人留学生の学業定着方略は未だ解明されていないという課題である。

また、本調査研究では、「インストラクター」及び「メンター」という用語を用いる。というのは、学業定着方略（academic retention strategy）が先行するアメリカではコミュニティカレッジ研究において学業定着（academic retention）を論じる際、有効な支援人材として「インストラクター（Instructor）」及び「メンター（mentor）」という役割が登場するからである（志田，2019: 82）。学業定着方略としてインストラクター及びメンターは、アメリカコミュニティカレッジにおいて標準的な実践であり、両者の機能は教員、職員、先輩学生によって分担されている。これ以外に活用頻度が高い学業定着実践には、教員による授業でのテクノロジーの利用、大学主催の社会活動、テストの点に基づいた学生コース分け等がある（ACT, 2010）。なお、コミュニティカレッジは、日本の高等教育研究において、よくアメリカの職業教育機関として登場する学校種である。

アメリカは、西欧諸国と比較して中等教育、中等後教育および高等教育の大衆化が早い時期から進行した点で

戦後日本のそれと類似点を持っている（横尾，2013: 6）。その大衆化が早い時期から進行したために、いち早く国策レベルで中途退学防止施策を講じている。その代表的なものとして、高等教育において America's College Promise という政策が実施されている。この政策では、コミュニティカレッジを市民との重要なアクセスポイントとし、労働市場で需要が大きい学位・資格<sup>(2)</sup>につながる卒業率の高い職業教育機関に改革してきている。そのため、コミュニティカレッジは、アメリカ市民の職業教育において重要な機能を持っている。

これに対して、日本の専門学校は、高等教育機関において、大学に次いで入学者数が多い教育機関になっており、ここ 10 年来、中核的専門人材養成（文部科学省，2013）及び就労セーフティネット（厚生労働省，2014）の機能を期待されている。そのため、市民の職業教育において重要な機能を持っている点では類似している。したがって、アメリカのコミュニティカレッジを合わせ鏡として日本の専門学校における学業定着方略に対する示唆を導き出す意義は決して小さくないであろう。そのため、本調査研究では、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における学業定着上の問題解決の糸口となり得る分析の観点として「インストラクター」及び「メンター」という用語と定義を援用することとする。

「インストラクター」及び「メンター」について、アメリカ西部州立大学協会（以下 WGU）が以下の通り定義している。「インストラクター」とは、「特定の科目において教材理解に苦勞している内容の専門知識を提供する者」と定義する（WGU, 2019）。また、「メンター」は、「入学登録から卒業までの期間、学生の人生や目標にあった個別計画を作成し、必要な情報を提供しながら学習計画の確立を支援するために対象学生の長所と能力開発ニーズを評価する者」と定義する（WGU, 2019）。

以上から、これらの先行研究を引き継ぐ形で、本調査研究の課題は、専門学校外国人留学生の学業定着方略の推進に資するため、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程の現場で展開される学業定着方略はいかなるものかについて本調査研究の課題として設定した。

### 3. 研究方法

#### 3.1 調査対象

研究対象は、A 専門学校、B 専門学校及び C 専門学校に設置される調理師及び製菓衛生師養成課程である。事前に研究趣旨を説明し同意を得ることができた教育責任者をインタビューとした。また、この 3 校は、関東地区に存立する 3 つの学校法人であるが、すべて筆者が教員研修を企画し、教員能力開発を支援した経験から現在も引き続いて親交のある学校である。そのため、資料的限界があり一般化には至らない。しかし、本調査研究の限られたデータでも、先行研究を引き継ぎ、専門学校外国人留学生教育の実践活動から得られた研究結果となり得る。加えて、今後の専門学校外国人留学生研究及び支援実践において、一定の知見を提示できる可能性は決して小さくない。

て小さくない。

#### 3.2 データ収集方法

教育責任者への聞き取りを主たるデータとして用いる。まず、事前にインタビューガイドを用意し、電子メールで送信した。インタビューガイドは、①外国人留学生受け入れに関するビジョン、目的、②特別な学業定着方略、③その組織体制、④奨学金等学費支援、⑤学業定着に関する課題の 5 つとした。次に、調査当日はインタビューガイドを用いた半構造化インタビューを実施した。また、研究対象者に許可を得て録音し、逐語録を作成しデータとした。データ収集日は 2020 年 8 月である。

#### 3.3 分析方法

分析方法は、ディスコース分析及び KJ 法を用いる。本調査研究の分析テーマは、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における学業定着方略とし、分析焦点を、学業定着方略の定義として規定した「学生が退学することなく、自らが設定した教育目標を目指す状態にするために、どのような学習環境を整え、どのような働きかけをするかについての構成要素と手順の計画（処方箋）」とする。次に、分析手順は、ディスコース分析を用いて、語られたトランスクリプトの中から特徴的な語りの箇所を抽出して、その語りの箇所から構成可能な彼らの認識の理論を抽出し、筆者が再構成する形にまとめた。続けて、KJ 法を用いて、A 専門学校、B 専門学校及び C 専門学校学業定着方略（構成要素と手順）を分析し、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における学業定着方略とはいかなるものかについて明らかにした。なお、分析結果の確認は、研究代表者及び共同研究者が相互にスーパーバイザーとなり、助言をしながら行った。

#### 3.4 分析の観点

専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における学業定着方略とはいかなるものかについて明らかにするために、本稿の 2 で示したアメリカのコミュニティカレッジにおけるインストラクター及びメンターという用語と定義を分析の観点として援用する。専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程は、学業定着方略が先行するアメリカのコミュニティカレッジにおけるインストラクター及びメンターの機能が存在するのかどうかを分析の観点に加える。

### 4. 調査結果

#### 4.1 A 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における学業定着方略

##### 4.1.1 インタビュー

インタビューは、外国人留学生専門に担当する「外国人留学生支援センター」の専任者及び副責任者の 2 名である。なお、インタビュー時間は 90 分であった。

##### 4.1.2 学校・学科概要

A 専門学校は、現在、製菓衛生師及び調理師を養成す

る専門学校である。製菓衛生師養成のパティシエ科昼間部2年制（入学定員40名）、パティシエ実践科昼間部2年制（入学定員40名）、調理師養成の調理師科昼間部2年制（入学定員72名）、がある。2年間の学費は製菓衛生師養成が340万円、調理師養成が320万円である。外国人留学生の学費支援は、学校独自のものはなく、独立行政法人日本学生支援機構奨学金、地方自治体及び関連国際交流団体奨学金、民間団体奨学金によって専修学校専門課程を対象にするものを案内している。教育目標のキーワードは、「企業コラボレーション」と称し、有名企業から講師を派遣してもらい、レシピを伝授してもらう。また年1回実習授業として学内店舗を臨時で設け、商品開発企画販売を地域に向けて実施している。そのため、学生にとって企業や地域に触れやすい環境がある。2020年度の外国人留学生の出身国と人数の内訳は中国52名、ベトナム8名、台湾7名、香港3名、インドネシア2名、マレーシア2名、タイ1名、ルーマニア1名、ミャンマー1名、スイス1名の計78名である。また、外国人留学生の中退数／在校生数は、2018年7／105名2019年11／111名である。2年にわたるおもな中途退学理由は、学生同士の人間関係不全と前年の日本語学校在学時におけるアルバイト就業時間オーバーによるものである。

#### 4.1.3 学業定着方略の特徴

##### ① 外国人留学生受け入れに関するビジョン、目的

外国人留学生支援責任者は、外国人留学生受け入れに関するビジョンについて、「東アジア各国で卒業生が活躍できる学校」として、また、目的は、「製菓に関する海外普及人材養成に貢献する学校」として確立することであると強調する。

A 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程は、外国人留学生が増加してから、日本国内にとどまることなく、既に東アジア地域を視野に入れ、国際的な製菓衛生師及び調理師人材養成がビジョン（将来像）であると述べている。

##### ② 特別な学業定着方略

###### a 入学登録から授業開始前のプログラム

A 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程では、「日本語能力検定2級を取得した者」又は、「日本語教育機関で6か月以上の日本語教育を受けた者」という入学資格要件で受験する。外国人留学生だけを集めて、ビザ支援、申請できる奨学金の種類、並びに入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施している。特に、外国人留学生用に4月上旬に開講される導入研修プログラムの案内をする。その他にラーニングマネジメントシステム（以下、LMS）の学生登録・使用方法を教える。

###### b 授業開始後の課題とその対応プログラム

製菓衛生師及び調理師を目指す外国人留学生の学業定着上の課題は、まず、基礎学力や学習意欲が低いというよりも、日本語能力が低いという学習上の課題がある。

そのおもな理由は、調理器具、材料の日本における名称を理解することが難しいことと、日本語の特性の1つである、オノマトペ（擬音語、擬態語）を使った表現が非常に多いということが挙げられる。その理解を途中であきらめてしまうからである。次に、チームで協働して料理を作る上でのマナーに関する課題である。特に中国からの外国人留学生は、日本人学生との協働作業で初期に不和を起こす傾向があるという。その主な理由は、実習授業への度重なる遅刻や実習中の度重なるトイレ移動等で、料理作りが人任せになるからだという。

その対応方法としては、以下の4点である。1つ目は、外国人留学生には料理に関する日本語学習支援が必要である。製菓衛生師及び調理師を目指す外国人留学生には、特別な授業・指導として4月から7月まで月1回ごとに開催される「外国人留学生サロン」が必要である。ここでは、調理器具、材料の日本における名称を理解することと、味を表現するためのオノマトペ（擬音語、擬態語）を理解することを目指す。2つ目は、製菓衛生師及び調理師を目指す外国人留学生には、導入研修が必要である。導入研修において、まず、将来の職業像を明確にするために目標設定することと、そのための仲間を作ることを目指す。次に、集団学習の場でのマナー（デモンストレーションの受け方、わからない時の対応方法、メモの取り方、協働授業の流れに沿った自分の動き方）を理解することを目指す。3つ目は、全科目の教材にルビを振る支援である。4つ目は、出席管理及びアルバイト就労時間管理支援である。このことは、留学ビザ継続にも強く関わる支援である。なかでも、出席管理は最重要である。

##### ③ 組織体制

外国人留学生に対して、クラス担任が中心となり学業定着を支援する。クラス担任は全員調理師又は製菓衛生師資格と5年以上の実務経験を積んだ者である。クラス担任は、まず、先にあげたインストラクター（特定の科目において教材理解に苦勞している内容の専門知識を提供する者）の役割を担う。次に、メンター（入学登録から卒業までの期間、学生の人生や目標にあった個別計画を作成し、必要な情報を提供しながら学習計画の確立を支援するために対象学生の長所と能力開発ニーズを評価する者）の役割を担う。それに伴い、日常は、外国人留学生の出席管理及びアルバイト就労時間管理支援の役割も持つ。この役割は、留学ビザ継続にも強く関わる支援である。特に出席管理には注力している。そのため、クラス担任は、各外国人留学生にとって多岐にわたる支援を実施する最も重要な支援者である。なお、基本的な報告・連絡・相談は上長とコミュニケーションが取れる体制がある。また、その他の支援者として、メンター補佐、カウンセラー、校務課スタッフ、LMS担当職員がいる。まず、メンター補佐は、中国語担当、韓国語担当各1名で構成される。メンター補佐は、外国人留学生が、自分の主訴を日本語でうまく表現できない際に、クラス担任面談において言語の仲介を実施する。さらに、公認心理士

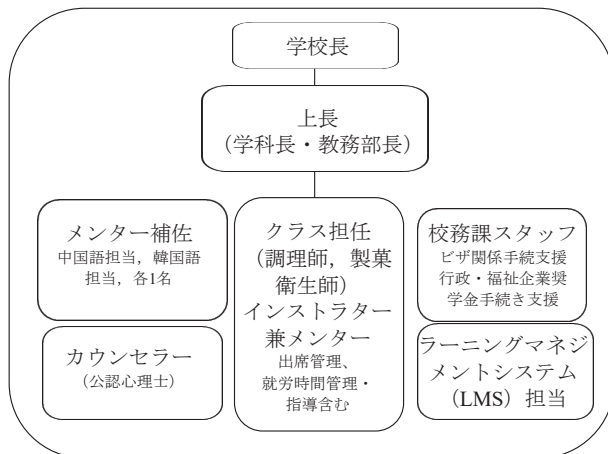


図1：A 専門学校の学業定着支援組織体制

資格を持つカウンセラーが配置されている。しかし、現在まで外国人留学生たちは、心理カウンセリングを利用していない。クラス担任及びメンター補佐の対応で済んでいる。さらに、校務課スタッフが、ビザ支援、奨学金（学費補助）申請支援を実施している。最後に、LMS 担当職員は、外国人留学生が入学して間もない4月の導入教育期間において、LMS 上の学生登録・使用方法を教えている。なお、この LMS には、製菓衛生師及び調理師国家試験対策として問題演習ができるシステムも含まれている。なお、同窓生との交流のため、WeChat の立ち上げを検討している。

#### ④ 奨学金等学費支援

学校独自の奨学金制度は用意していない。校務課スタッフが、ビザ支援と併せて日本学生支援機構、地方自治体及び関連国際交流団体奨学金、民間団体奨学金の奨学金、（学費補助）申請支援を実施している。しかし、奨学金を受けているのは毎年学年で1人程度である。

#### ⑤ 学業定着に関わる課題

学業定着に向けたプランは開発途上である。というのは、毎年外国人留学生の出身国もかなり違えば、語学力にもかなり差があるためである。

#### 4.1.4 A 専門学校のまとめ

A 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程の学業定着方略の「構成要素」は、調理師又は製菓衛生師を取得するクラス担任（インストラクター兼メンター）、上長、メンター補佐、カウンセラー、校務課スタッフ、LMS 担当職員であることがわかった。

次に「手順」は、以下の通りである。①外国人留学生だけを集めてビザ支援を実施する、②奨学金（学費補助）の申請支援をする、③入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施する、④調理器具、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけを実施する、⑤将来の職業像を目標設定することと、そのための仲間づくり

を実施する、⑥集団学習の場でのマナー（デモンストレーションの受け方、わからない時の対応方法、メモの取り方、協働授業の流れに沿った自分の動き方）を教授する、⑦ラーニングマネジメントシステム（LMS）の学生登録及び使用方法を教授する、⑧全科目の教材にルビを振る、⑨出席管理及びアルバイト就労時間管理支援を実施する、という9工程であることがわかった。

## 4.2 B 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における学業定着方略

### 4.2.1 インタビューー

インタビューーは、調理師及び製菓衛生師養成課程を所管する副校長及び教務部長の2名である。なお、インタビュー時間は100分であった。

### 4.2.2 学校・学科概要

B 専門学校は、現在、製菓衛生師及び調理師を養成する専門学校である。製菓衛生師科（入学定員40名）、及び調理師科（入学定員40名）は、それぞれ昼間部2年制である。2年間の学費は、製菓衛生師科が300万円、調理師科が280万円である。教育目標のキーワードは「幅広い技術」とし、豊富な実習・演習授業があると述べる。また、A 専門学校同様企業とのコラボレーションにも力を入れている。2020年度の外国人留学生の出身国と人数の内訳は、中国15名、ベトナム6名、タイ1名、ミャンマー1名、台湾1名、スリランカ1名、マレーシア1名の計26名である。また、外国人留学生の中退数/在校生数は、2018年0/8名2019年1/13名である。2年にわたる中途退学理由は、前年の日本語学校在学時におけるアルバイト就業時間オーバーによるものである。

### 4.2.3 学業定着方略の特徴

#### ① 外国人留学生受け入れに関するビジョン、目的

副校長及び教務部長は、外国人留学生受け入れに関するビジョンについて、「国の方針に則り、県内の食分野の人材の充実を図る」ことであるとし、また、目的は、「有資格者として県内の食分野に貢献できる人材を養成すること」であると述べている。B 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程は、キーワードは、「県」であり、地域に根差した製菓衛生師及び調理師養成校として確立し続けるビジョンを描いている。

#### ② 特別な学業定着方略

##### a 入学登録から授業開始前のプログラム

B 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程では、「日本語能力検定2級を取得した者」という入学資格要件で受験する。つまり、外国人留学生は、全員日本語能力検定2級を取得している。外国人留学生だけを集めて、ビザ支援、申請できる奨学金の種類、並びに入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施している。特に、外国人留学生用に4月上旬に開講される導入研修プログラムの案内をする。その他にLMSの学生登録・使用方法

を教える。人数がさほど多くないことから、ほぼマンツーマンで指導することができる。

#### b 授業開始後のプログラム

製菓衛生師及び調理師を目指す外国人留学生の学業定着上の課題は、実習授業時のグループメンバーとの交流で躓くという感情と意思の疎通上の問題である。

その対応方法としては、以下の3点である。1つ目は、実習授業時のグループ編成を慎重に行うことである。また、正課授業後の自主練習の時間を確保することである。2つ目は、科目講師は、専任講師、非常勤講師を問わず、外国人留学生の学習が促進されるように講師は全員、教材に記載される漢字にはすべてルビを振ることを義務付けている。この配慮は、母国が漢字文化圏ではない外国人留学生にとって学習上の重要な支援になる。3つ目は、出席管理及びアルバイト就労時間管理支援である。このことは、留学ビザにも強く関わる支援である。なかでも、出席管理は最重要である。

#### ③ 組織体制

A 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程と同様に、外国人留学生に対して、クラス担任が中心となり学業定着を支援する。クラス担任は全員調理師又は製菓衛生師資格と5年以上の実務経験を積んだ者である。クラス担任は、まず、先にあげたインストラクター（特定の科目において教材理解に苦労している内容の専門知識を提供する者）の役割を担う。次に、メンター（入学登録から卒業までの期間、学生の人生や目標にあった個別計画を作成し、必要な情報を提供しながら学習計画の確立を支援するために対象学生の長所と能力開発ニーズを評価する者）の役割も担う。それに伴い、日常は外国人留学生の出席管理及びアルバイト就労時間管理支援の役割も持つ。この役割は、留学ビザにも強く関わる支援である。特に出席管理には注力している。そのため、クラス担任は、各外国人留学生にとって多岐にわたる支援を実施する最も重要な支援者である。なお、基本的な報告・連絡・相談は上長とコミュニケーションが取れる体制がある。また、その他の支援者として、キャリアセンタースタッフ（外国人留学生担当）、カウンセラー、校務課スタッフ、LMS担当職員がいる。

まず、キャリアセンタースタッフ（外国人留学生担当）が、配置されている。主には特定技能在留資格の取得までの工程を企画しサポートを行う。現在は、特定技能在留資格試験を受験する外国人留学生対象に週1回試験対策を行っており、各外国人留学生の出席状況も把握している。次に、公認心理士資格を持つカウンセラーが配置されている。しかし、現在まで外国人留学生たちは、心理カウンセリングを利用していない。クラス担任、学科長、教務部長いずれかの対応で済んでいる。というのは、相談内容が日常生活や言葉の壁によるものが主となるためである。さらに、校務課スタッフが、ビザ支援、奨学金（学費補助）申請支援を実施している。最後に、LMS担当職

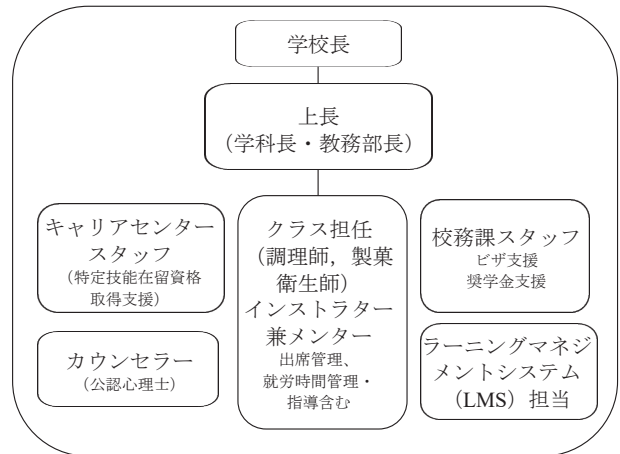


図2：B 専門学校の学業定着支援組織体制

員は、外国人留学生が入学して間もない4月の導入教育期間において、LMS上の学生登録・使用方法を教えている。なお、このLMSには、製菓衛生師及び調理師国家試験対策として問題演習ができるシステムも含まれている。なお、B 専門学校にはA 専門学校に配置されるメンター補佐はいない。

#### ④ 奨学金等学費支援

学校独自の奨学金制度は用意していない。校務課スタッフが、ビザ支援を実施している。併せて日本学生支援機構、地方自治体及び関連国際交流団体奨学金、民間団体奨学金の奨学金、（学費補助）申請支援を実施する用意があるが、奨学金を受けているのは毎年学年で1人もいない。

#### ⑤ 学業定着に関わる課題

学業定着に関わる課題について副校長及び教務部長は以下の通り最も強調する。

一番は就職ですね。外食系はコロナ感染の影響があります。これまでは、外国人留学生支援をほぼマンツーマンでやっていましたけど、人数が増えてくると、「外国人留学生サポートシステム」を作らないと難しいと思います。

B 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程は、今後も外国人留学生が漸増する場合、特に「サポートシステム」の構築が課題になると述べている。

#### 4.2.4 B 専門学校のまとめ

B 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程の学業定着方略の「構成要素」は、調理師又は製菓衛生師を取得するクラス担任（インストラクター兼メンター）、上長、キャリアセンタースタッフ、カウンセラー、校務課スタッフ、LMS担当職員であることがわかった。

次に「手順」は、以下の通りである。①外国人留学生だけを集めてビザ支援を実施する、②奨学金（学費補助）

の申請支援をする、③入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施する、④実習授業時のグループ編成を慎重に行い、正課授業後の自主練習の時間を確保する、⑤ LMS の学生登録及び使用方法を教授する、⑥通常授業において、外国人留学生在が在籍していることを想定した「漢字にルビを振った教材作成」を行う。⑦出席管理及びアルバイト就労時間管理支援を実施する、という7工程であることがわかった。

### 4.3 C 専門学校製菓衛生師養成課程における学業定着方略

#### 4.3.1 インタビュー

インタビューは、製菓衛生師養成経験10年以上の学科長1名である。なお、インタビュー時間は90分であった。

#### 4.3.2 学校・学科概要

C 専門学校は、現在、製菓衛生師を養成する専門学校である。製菓衛生師養成課程はパティシエ科昼間部2年制（入学定員40名）、パティシエ実践科昼間部2年制（入学定員40名）である。2年間の学費は350万円である。なお、C 専門学校は、調理師は養成していない。

教育目標のキーワードは「企業課題」及び「企業コラボレーション」と述べる。企業とのコラボレーションに力を入れていることは、A及びB 専門学校と同様である。

2020年度の外国人留学生の出身国と人数の内訳は、中国40名、台湾9名、韓国7名、香港3名、ベトナム1名、インドネシア1名、タイ1名、マレーシア1名の計63名である。また、外国人留学生の中退数/在校生数は、2018年4/92名2019年6/103名である。2年にわたるおもな中途退学理由は、実習グループの人間関係不全と前年の日本語学校在学時におけるアルバイト就業時間オーバーによるものである。

#### 4.3.3 学業定着方略の特徴

##### ① 外国人留学生受け入れに関するビジョン、目的

学科長は、外国人留学生受け入れに関するビジョン（将来像）について、「製菓分野でアジアにおいて一番教育の質が高い学校」とし、また、目的は、「外国人留学生受け入れが整っている学校」として確立することであると強調する。C 専門学校製菓衛生師養成課程は、学内において外国人留学生在が漸増してから、18歳人口の減少に伴い、外国人留学生の増加を狙いたいと述べている。

##### ② 特別な学業定着方略

###### a 入学登録から授業開始前のプログラム

C 専門学校製菓衛生師養成課程では、「日本語能力検定2級を取得した者」又は「日本語教育機関で6か月以上の日本語教育を受けた者」という入学資格要件で受験する。

外国人留学生だけを集めて、ビザ支援、申請できる奨学金の種類、並びに入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施している。特に、外国人留学生用に4月上旬に開講される導入研修プログラムの案内をする。

その他にLMSの学生登録・使用方法を教える。製菓衛生師を目指す外国人留学生の学業定着上の課題は、まず、基礎学力や学習意欲が低いというよりも、日本語能力が低いという学習上の課題がある。そのおもな理由は、調理器具、材料の日本における名称を理解することが難しいこと、日本語の特性の一つであるオノマトペ（擬音語、擬態語）を使った表現が多に多いということ、教員のデモンストレーションを見聞きしながらメモを取ることが大変難しくデモンストレーション後、外国人留学生在がそれを再現することが難しいこと、3点が挙げられる。そのため、その理解を途中であきらめてしまうからである。次に、チームで協働して料理を作る上でのマナーに関する課題である。特に中国からの外国人留学生は、日本人学生との協働作業で初期に不和を起す傾向があるという。その主な理由は、実習授業への度重なる遅刻や実習中の度重なるトイレ移動等で、料理作りが人任せになるからだという。

その対応方法の1つ目として、外国人留学生には料理に関する日本語学習支援が必要である。製菓衛生師を目指す外国人留学生には、プレカレッジの位置づけとして2、3月に4回開催される「0学年プログラム」が必要である。そこでは、実習授業で使用する頻度の高い日本の調理器具16種の名称及び機能を理解することと、味を表現するためのオノマトペ（擬音語、擬態語）を理解することを目指す。

##### b 授業開始後の課題とその対応プログラム

製菓衛生師及び調理師を目指す外国人留学生には、「0学年プログラム」に続けて、2つ目として、「導入研修」が必要である。「導入研修」において、まず、将来の職業像を明確にするために目標設定することと、そのための仲間を作ることを目指す。次に、集団学習の場でのマナー（実習室の使い方、メモの取り方）を理解することを目指す。なお、「導入研修」プログラムは、1回目（4月）、2回目（6月）、3回目（9月）と連続する。1回目は、養成目的・教育目標説明、成功の原則、実習室の使い方、メモの取り方、アイスブレイクゲーム、2回目は、企業見学、デザインシンキング演習、3回目は、レクリエーション大会である。3つ目は、全科目の教材にルビを振る支援である。4つ目は、出席管理及びアルバイト就労時間管理支援である。このことは、留学ビザ継続にも強く関わる支援である。なかでも、出席管理は最重要である。

##### ③ 組織体制

外国人留学生に対して、クラス担任が中心となり学業定着を支援する。クラス担任は全員調理師又は製菓衛生師資格者であって5年以上の実務経験を積んだ者、並びに管理栄養士である。クラス担任は、まず、先にあげたインストラクター（特定の科目において教材理解に苦労している内容の専門知識を提供する者）の役割を担う。

次に、メンター（入学登録から卒業までの期間、学生の人生や目標にあった個別計画を作成し、必要な情報を

提供しながら学習計画の確立を支援するために対象学生の長所と能力開発ニーズを評価する者)の役割を担う。それに伴い、日常は、外国人留学生の出席管理及びアルバイト就労時間管理支援の役割も持つ。この役割は、留学ビザ継続にも強く関わる支援である。特に出席管理には注力している。そのため、クラス担任は、各外国人留学生にとって多岐にわたる支援を実施する最も重要な支援者である。なお、基本的な報告・連絡・相談は上長とコミュニケーションが取れる体制がある。また、その他の支援者として、入試課スタッフ(兼メンター補佐)、校務課スタッフ(兼メンター補佐)、カウンセラー、LMS担当職員がいる。まず、メンター補佐を兼務する2名は、中国語担当である。うち1名は、中国語を母国語とするスタッフである。メンター補佐は、外国人留学生が、自分の主訴を日本語でうまく表現できない際に、クラス担任面談において言語の仲介を実施する。さらに、公認心理士資格を持つカウンセラーが配置されている。しかし、現在まで外国人留学生たちは、心理カウンセリングを利用していない。クラス担任及びメンター補佐の対応で済んでいる。さらに、校務課スタッフが、ビザ支援、奨学金(学費補助)申請支援を実施している。また、LMS担当職員は、外国人留学生が入学して間もない4月の導入教育期間において、LMS上の学生登録・使用方法を教えている。なお、このLMSには、製菓衛生師及び調理師国家試験対策として問題演習ができるシステムも含まれている。最後に、日本語教師(非常勤)がおり、授業運営のアドバイザーを担う。

#### ④ 奨学金等学費支援

学校独自の奨学金制度は用意していない。校務課スタッフが、ビザ支援を実施している。併せて日本学生支援機構、地方自治体及び関連国際交流団体奨学金、民間団体奨学金の奨学金、(学費補助)申請支援を実施する用意があるが、奨学金を受けているのは毎年学年で1人もいない。

#### ⑤ 学業定着に関わる課題

外国人留学生と日本人のわだかまりを失くすことが必

要であり、外国人留学生が日本人の特性について気づくことで解決することがある。たとえば、自国民に比べて日本人は評価に敏感という傾向が強い等である。そのため、気づかせる場として、導入研修等で、日本の文化、留学生の母国の文化を共有する時間を設けることが必要である。

#### 4.3.4 C 専門学校のまとめ

C 専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程の学業定着方略の「構成要素」は、調理師又は製菓衛生師を取得するクラス担任(インストラクター兼メンター)、上長、入試課スタッフ(兼メンター補佐)、校務課スタッフ(兼メンター補佐)、カウンセラー、LMS担当職員が重要であることがわかった。

次に「手順」は、以下の通りである。①外国人留学生だけを集めてビザ支援を実施する、②奨学金(学費補助)の申請支援をする、③入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施する、④調理器具、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけを実施する、⑤将来の職業像を目標設定することと、そのための仲間づくりを実施する、⑥集団学習の場でのマナー(実習室の使い方、メモの取り方)を教授する、⑦LMSの学生登録及び使用方法を教授する、⑧全科目の教材にルビを振る、⑨出席管理及びアルバイト就労時間管理支援を実施する、という9工程であることがわかった。

#### 5. KJ法による分析結果

最後に、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程の現場で展開される学業定着方略はいかなるものかという研究課題に基づいて、本調査研究で取り上げた3つの専門学校の学業定着方略(構成要素と手順)について、KJ法を活用して分析したところ以下の通りとなった。

まず、構成要素は、調理師クラス担任及び製菓衛生師クラス担任(インストラクター兼メンター)、ビザ支援担当職員、LMS担当、上長であることがわかった。3校ともにクラス担任がインストラクター兼メンターを担っている。そのため、各外国人留学生にとって多岐にわたる支援を実施する最も重要な支援者である。

次に、手順は、①外国人留学生だけを集めてビザ支援を実施する、②奨学金(学費補助)の申請支援をする、③入学後の学びや学則に関するオリエンテーションを実施する、④調理器具、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけを実施する、⑤将来の職業像を目標設定することと、そのための仲間づくりを実施する、⑥集団学習の場でのマナーを教授する、⑦LMSの学生登録及び使用方法を教授する、⑧全科目の教材にルビを振る、⑨出席管理及びアルバイト就労時間管理支援を実施する、という9工程であることがわかった。

#### 6. 考察

専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程の現場で展開される学業定着方略はいかなるものかという研究課題に

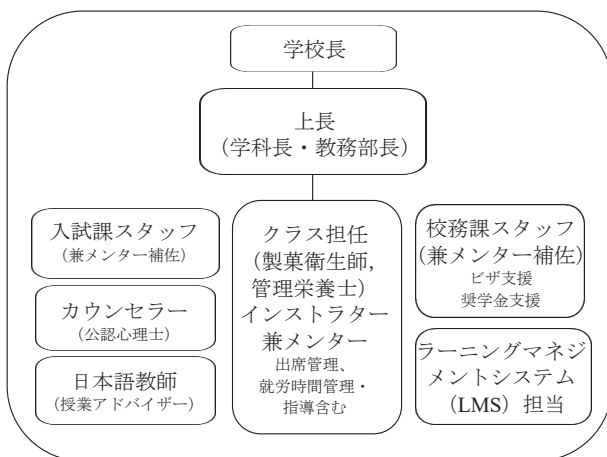


図3: C 専門学校の学業定着支援組織体制



基づいて、学業定着方略（構成要素と手順）が明らかになった。

また、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程には、特徴的な構成要素として、本稿の2で示したアメリカのコミュニティカレッジで展開されるインストラクター及びメンターの機能が存在することが明らかになった。しかしながら、その2つの機能はクラス担任一人が兼務しており、負担が大きいことが危惧される。専門学校において、クラス学生の教育に関する責任を一人の教員が持つというクラス担任制度は、標準的な制度である。一方、アメリカコミュニティカレッジのように、インストラクター及びメンターの機能が学業定着上に必要な機能として規定され、分担されてはいない。今後、これまでの通り、在籍者の中で外国人留学生の割合が漸増していくとすると、益々教職員たちは外国人留学生に対して適応力の高い指導が求められるであろう。そうすると、クラス担任一人が2つの機能を兼務することは、持続可能なシステムとは考えにくい。たとえば、OECD 国際教員指導環境調査 2013 の調査結果報告<sup>(3)</sup>を契機として、中学校において、クラス担任制から学年担任制へ移行させる議論が開始されている。専門学校においても、長年続いてきたクラス担任制度は時代とともに変える必要があるであろう。今後は、2つの機能を役割分担できる組織にする等の工夫が求められる。

次に、特徴的な手順として、調理器具、材料、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけ、集団学習の場でのマナーを教授する必要があることが明らかになった。食の分野を扱う専門学校の特徴といえるであろう。

## 7. 結語

以上の調査研究結果は、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における外国人留学生に対する学業定着方略について一定の示唆を与えることができる。

第1に、構成要素としてインストラクター及びメンター機能の必要性である。第2に、外国人留学生全員に対する調理器具、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけ、第3に、集団学習の場でのマナーを教授する必要性である。

調理師及び製菓衛生師養成課程において外国人留学生は、我が国の日本の食文化海外普及人材育成の必要性に伴い、わずか6年間で急増しており、今後も学業定着方略の工夫が求められる。さらに、継続して研究を行い、外国人留学生に対する学業定着方略モデルの提示をしていくことが、今後の課題となるであろう。

最後に、本調査研究の専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における外国人留学生に対する学業定着研究への主要な理論的貢献について改めて指摘し、今後の検討課題を述べておく。本調査研究では、WGU (2019) が定義するインストラクター及びメンターという切り口をあらたに採用することで、専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程における学業定着方略（構成要素と手順）の実態を描き出した。これまで、全国学校法人立専門学校協

会 (2013)、専修学校留学生就職アシスト事業委員会 (2017) 及び介護福祉士養成施設協会 (2018) の調査研究は、専門学校が抱える実態や課題に関する考察に留まっていた。その中で本調査研究は、WGU (2019) が定義するインストラクター及びメンター機能の必要性と、外国人留学生全員に対する調理器具、材料、オノマトペの理解及び協働授業への動機づけ、集団学習の場でのマナーを教授する必要性というあらたな側面を示すものである。

本調査研究には残された課題もある。本調査研究は、3つの専門学校調理師及び製菓衛生師養成課程調査に留まっていることである。さらに他の事例を考察していく必要がある。そうすることで、さらに専門学校における外国人留学生に対する学業定着に関する効果的な示唆を得ることができるであろう。

## 謝辞

本研究に快く承諾し、ご協力いただきました専修学校専門課程の皆様にご心より感謝申し上げます。また、本調査研究は、令和2年度日本学生支援機構 (JASSO リサーチ) の研究成果の一部を加筆修正したものである。

## 注

- (1) 我が国の超高齢社会における介護福祉人材養成の必要性に伴い、2020年度、2,395人となり、2016年度の257人と比べて9.3倍となっている（介護福祉士養成施設協会、2020）。なお、2016年11月28日に「出入国管理及び難民認定法の一部を改正する法律」（2016年法律第88号）が公布され、介護福祉士養成施設を卒業して介護福祉士国家資格を取得した留学生に対して、国内で介護福祉士として介護または介護の指導を行う業務に従事することを可能とする在留資格「介護」が新たに創設され、2017年9月1日から施行された。
- (2) America's College Promise 構想の推計によれば、2020年までに求人数の35%は学士号相当の、30%は准学士号相当の学位・資格が必要になると指摘している。
- (3) この調査結果報告のなかで、日本の中学校において、特別な支援を要する生徒への支援職員不足をあげた割合が72.4%と、参加国平均の46.9%を大幅に上回っている。つまり、この結果は、日本の教師は特別な支援の対応不足を感じていることを示している。

## 引用文献

- ACT (2010). What works in student retention? Fourth National Survey. [www.act.org/content/dam/act/unsecured/documents/Retention-FourYr\\_BlackEnroll.pdf](http://www.act.org/content/dam/act/unsecured/documents/Retention-FourYr_BlackEnroll.pdf).
- 厚生労働省 (2015). 教育訓練給付制度 (一般教育訓練給付・専門実践教育訓練給付) について. [www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou\\_roudou/jinzaikaihatsu/kyouiku.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/jinzaikaihatsu/kyouiku.html).
- 文部科学省生涯学習政策局 (2013). 成長分野等における中核的専門人材養成事業企画推進委員会, 成長分野における中核的専門人材養成について—基本方針—.

[www.mext.go.jp/a\\_menu/shougai/senshuu/1319412.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/shougai/senshuu/1319412.htm).

文部科学省専修学校留学生就職アシスト事業委員会 (2017). 平成 28 年度文部科学省委託事業 専修学校留学生就職アシスト事業 専門学校留学生状況調査と情報提供事業の推進成果報告書, 115.

文部科学省これからの専修学校教育のあり方検討会議 (2017). これからの専修学校教育のあり方について (報告), 4-9. [www.mext.go.jp/b\\_menu/shingi/chousa/shougai/034/gaiyou/1383829.htm](http://www.mext.go.jp/b_menu/shingi/chousa/shougai/034/gaiyou/1383829.htm).

志田秀史 (2019). 米国ワシントン州コミュニティカレッジにおける学業定着方略に関する調査研究. 大学アドミニストレーション研究, Vol. 10, 69-83.

鈴木克明 (2000). 教授方略, 日本教育工学会 (編). 教育工学事典. 実教出版.

谷川裕稔 (2001). アメリカコミュニティカレッジの補習教育. 大学教育出版.

WGU (2019). Our faculty: Student-facing faculty. [wgu.edu/about\\_WGU\\_washington/wgu\\_faculty](http://wgu.edu/about_WGU_washington/wgu_faculty).

横尾恒隆 (2013). アメリカにおける公教育としての職業教育の成立, 6. 学文社.

全国学校法人立専門学校協会 (2013). 専門学校における留学生受け入れ実態に関する調査研究報告書—平成 24 年度—.

together, and (3) the need to teach manners in group learning. Thirdly, it was suggested that it is necessary to teach manners in group learning.

(受稿：2021 年 2 月 2 日 受理：2021 年 6 月 7 日)

## Abstract

The purpose of this study is to clarify the academic retention strategies (components and procedures) for international students in culinary arts and confectionery hygiene training programs at professional training colleges. As a result of the qualitative research, it was found that the “components” required for the academic retention strategy for international students are the cook and confectionery hygienist class teachers (instructors and mentors), visa support staff, Learning Management System (LMS) staff, and supervisors. Next, the procedures were as follows: (1) gather only international students and provide visa support; (2) provide support for applying for scholarships; (3) provide orientation on post-enrollment learning and academic regulations; (4) provide motivation for understanding cooking utensils, ingredients, onomatopoeia, and collaborative teaching; and (5) set goals for future occupational image and make friends to achieve them. The following nine processes were found to be important, (6) teaching manners in group learning situations, (7) teaching student registration and use of the Learning Management System (LMS), (8) providing ruby for all subject materials, and (9) supporting attendance management and part-time work time management. The following nine processes were found to be important. In addition, the following nine processes were found to be important as a strategy for academic retention of international students in the cooking and confectionery hygienist training program: (1) the need for instructors and mentors, (2) motivation for all international students to understand cooking utensils, ingredients, and onomatopoeia, and to work