

# 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 26 年度の学生数は 51 名で定員を確保しました。コース別の内訳は、総合養成科 31 名（1 年コース 16 名、前期コース 15 名）、食肉販売科 20 名です。
- ②食品表示関連、食肉衛生等社会のニーズを反映した講座、家畜生産・関連施設見学、OB による六次産業実践講座、及び惣菜・調理等消費者接近講座等を充実させました。
- ③学生各々の習得状況に応じた個別指導、課外授業等を実施し、資格取得に向けた指導を強化しました。
- ④校外実習日数を増やすとともに事前の学生面談で適材適所へ配置しました。また、定期巡回を重ねて実習先及び学生からの情報収集に努めました。
- ⑤学生との日常的なコミュニケーションを図り、役職員、講師、寮監との情報共有化に努め、生活指導を行いました。
- ⑥就職指導を強化し、大手メーカー、有名食肉専門店等新規企業へ就職先を広げました。
- ⑦学生派遣企業へ早期推進し新規企業を獲得しましたが、フォローアップ体制については今後の検討課題となりました。

#### (2) 教育研修事業

- ①FMA セミナー（本校主催研修会）は、広報活動を早め勧誘活動をした結果、基礎コースを中心に定員を上回る受講生を確保しましたが、応用コース等で定員を下回るものもあり、全体としては総定員数 316 名に対して 179 名の受講生数で受講率は 56.6%（計画 80%、前年度 53.1%）でした。今後は受講率の低いセミナーの見直しが課題です。
- ②消費者向けセミナーについては、生協と連携し宅配チラシを活用して募集したところ、定員を上回る受講生を集め、急遽 2 回目を実施する等好評を博しました。
- ③食育セミナーについては、地元新聞社と連携して「風っ子探検隊」を企画し、地元小中学生とその保護者に大好評でした。
- ④企業提携研修は 38 法人 83 回開催し、前年度と比較して大幅に増加しました（前年度 31 法人 58 回）。地方公共団体の消費拡大セミナー、産地食肉センターの牛部分肉製造指導、ハム・ソーセージメーカーの調理セミナー、

量販店の精肉部門セミナー等、今後につながるセミナーを数多く実施しました。

### (3) 通信教育事業

- ①通信教育 3 コースについて、例年より早く告知をするとともに、食肉関係団体へ勧誘活動を実施しましたが、3 コース合わせて受講者数は276名（昨年度282名）と、定員を下回りました。
- ②次年度は受講期間、テキスト等の抜本的な見直しに着手します。

### (4) 資格認証事業

- ①食肉処理製造技術（部分肉）資格の豚部分肉製造マイスターの取得者は13名（受験者16名、合格率81.3%）これまでの累計で114名、牛部分肉製造マイスターの取得者は7名（受験者10名、合格率70%）累計で45名となりました。
- ②豚部分肉製造1級2級については、総合養成科学生にも門戸を開放し、外部受験者を含めて1級3名、2級13名の合格者となりました（合格率100%）。豚部分肉製造2級に包含される外国人技能実習制度については、平成27年3月31日「牛豚部分肉製造作業」の試験認定機関として公益財団法人国際研修協力機構（JITCO）から認定を受けました。上記①の「食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度」が評価された結果が比較的短期間での認定に繋がりました。
- ③食肉販売技術管理士資格については、今年度から社員教育制度の一環に組み入れた企業、総合養成科前期コースの卒業生を含めて、21名の受験があり20名が合格しました。
- ④お肉検定については、今年度から「食肉の日本史」を取り入れ、より視覚的にわかりやすいテキストにバージョンアップするとともに、講習会受講者以外へも販売を開始しました。また、名刺印刷用ロゴを作成し、合格者がお肉博士の資格を有効活用できるよう配慮しました。受験者は1,381名（昨年度1,301名）で、お肉博士1級取得者は564名（累計1,250名）、お肉博士2級取得者は326名（累計807名）となりました。
- ⑤食品衛生管理者登録講習会については、平成26年10月16日厚生労働大臣の登録を受け、群馬県職員（OB含む）及び高崎健康福祉大学等の協力を得て平成27年2月9日から3月14日までの34日間実施しました。定員を上回る39名が受講し、全員修了証を取得することができました。

### (5) 教育指導力・組織運営力の強化

- ①専任講師陣の教育指導スキルの向上のため、本校食肉販売科への学生派遣、教育指定店への出向、ハム・ソーセージメーカーからの受入出向等を実施

しました。

- ②また、中長期的な視点から、業界経験者の中堅専任講師 1 名を採用しました。現在、若手講師の育成プログラムを策定中です。
- ③職業能力開発促進法の定める職業訓練指導員資格を専任講師 2 名が取得しました。
- ④総務部職員の専門知識と業務遂行能力向上のため、職業能力開発協会、公益法人会計等のセミナーを受講させ、公益法人としての体制堅めを行いました。また、新たな会計システムを導入し、事務の合理化を進めました。

## 2. 学校運営

### (1) 経営基盤の確立

収支相償に向けた既存事業の見直しや経費の圧縮等により、評価損益等調整前当期経常増減額で計画を達成しました。

### (2) 入会預り金の適正管理

資金運用規程の遵守を基本としながら債券の売却益を確保するとともに、新たに購入した債券を満期保有目的化し、時価評価に左右されない経営としました。

### (3) 公益法人会計の適正適用

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。

### (4) 学習・生活環境の改善

- ①本館屋上の防水工事を実施しました。
- ②スモークハウス 1 機を更新しました。

### (5) 情報発信力の強化

- ①パンフレットを更新し、ホームページのトピックス・ブログ・フェイスブックを適時更新しました。
- ②マイナビ・リスティング広告等新たな広告媒体を試験活用しました。

### (6) 同窓会組織の再構築

- ①同窓会名簿の整理を実施しました。次年度はこれを活用して学生募集等に繋げていきます。

### 3. 単年度収支

- (1) 平成 26 年度の経営は、経常収益は 233,609 千円、経常費用が 246,114 千円となり、債券の評価損益および売買損益（107,655 千円）を加えた当期経常増減額は 95,151 千円となりました。
- (2) 当期経常外増減額は 658 千円となり、当期正味財産増減額は 95,641 千円となりました。
- (3) 平成 26 年度の正味財産期末残高は 290,201 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、86.0%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8日	2月27日
総合養成科 前期コース	4月8日	9月26日
食肉販売科	4月8日	6月27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	16	15	20	51
		会 員 ・ 同 出 資 企 業	0	4	15	19
		食 肉 関 連 企 業	2	10	3	15
		食肉専門店等後継者	11	1	0	12
		一 般	3	0	2	5
		海 外	0	0	0	0
	卒 業 生 数	16	15	20	51	
累 計 卒 業 生 数		1,685	39	451	2,285	

(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	26年度	354.5	151.5	478.0	139.0	568.0	707.0	1691.0
	25年度	353.5	151.5	472.0	139.0	520.0	659.0	1636.0
前期コース	26年度	354.5		478.0			478.0	832.5
	25年度	353.5		472.0			472.0	825.5
食肉販売科	26年度	195.0		262.0	(52.0)		262.0	457.0
	25年度	195.0		254.0	(44.0)		254.0	449.0

(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	5/7~22	豚部分肉加工技術者研修	6	3
	2	6/9	食肉の基礎知識半日セミナー	30	13
	3	6/9	食肉加工品の基礎知識半日セミナー	30	24
	4	6/10	食肉の原価計算基礎から応用セミナー	30	15
	5	8/25~27	食肉基礎セミナーⅠ(牛肉編)	30	32
	6	9/3~5	食肉基礎セミナーⅡ(豚肉編)	30	32
	7	9/8~10	食肉基礎セミナーⅢ(加工品編)	20	14
宿泊	1	3/16~20	新入社員研修	20	9
応用コース	1	6/18	食肉販売促進のための栄養・調理セミナー	20	8
	2	10/6~10	加工品製造技術セミナー	20	7
	3	10/22~23	内臓肉の商品づくり実践セミナー	20	3
		11/5~6	精肉メニュー提案実践セミナー	20	2
4	2/3~6	加工品製造ステップアップセミナー	20	11	
資格取得	1	1/14~23	食肉販売技術管理士技能講習会(公開講座)	20	6
計			316	179	

(単位:名)

### 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	26年度	200	148	142	95.9
	25年度		188	167	88.8
食肉の原価計数管理コース	26年度	100	73	68	93.1
	25年度		58	49	84.5
食肉関連法規コース	26年度	100	55	52	94.5
	25年度	100	36	32	88.9
計	26年度	400	276	262	94.9
	25年度	400	282	248	87.9

### 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	16	15	93.8
外部	5	5	100
計	21	20	95.2

#### (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
16	13	81.3

(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
10	7	70.0

(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
3	3	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
13	13	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	975	932	564	60.5%
	2 級	475	449	326	72.6%
計		<b>1,450</b>	<b>1,381</b>	<b>890</b>	

(単位：名)

お肉検定講習会	受講者
	1,001

(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	3名	3名	3名
優 良 賞	1名	1名	2名
技 能 賞	2名	2名	—
努 力 賞	1名	—	3名
特 別 賞			2名

### (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	1名	1名	1名
群馬県知事賞	1名	1名	1名
(独)農畜産業振興機構理事長賞	1名	1名	1名
群馬県職業能力開発協会会長賞	1名	1名	2名

### 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	<b>22</b>

#### 2. 役員の異動

区分	期首	辞任	就任	期末
常勤理事	2	0	0	<b>2</b>
非常勤理事	9	5	6	<b>10</b>
監事	2	0	0	<b>2</b>
計	13	5	6	<b>14</b>

#### 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	0	0	<b>7</b>

#### 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	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計
総務部	4	2	6	1	0	1	0	0	0	5	2	7			
教務部	8	0	8	1	0	1	1	0	1	8	0	8			
計	12	2	14	2	0	2	1	0	1	13	2	15			

## 5. 主要業務・行事等

月	日	事 項
4	1	平成27年度学生募集開始
	8	総合養成科第50期生・食肉販売科第25期生入学式
	25	平成25年度事業監査(会計)
	28	平成25年度事業監査(業務)
5	1	平成26年度通信教育講座開講(実践・原価・法規・3コース)
	20	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27年度入学者願書受付開始
	3	第1回定時総会(平成25年度事業報告他)
	22	食肉販売科卒業記念感謝祭
	27	食肉販売科第25期生卒業式
8	18	第1・四半期監事監査
9	22	第2回理事会(第1回臨時総会上程議案の付議他)
	26	総合養成科前期コース卒業式
10	7	第1回臨時総会(理事補欠選任) 第3回理事会(代表理事、副理事長互選)
	28	第2・四半期監事監査
	2	第3回お肉検定
11	5	第4回理事会(上半期執行状況)
	28	創立記念日(創立41年)
	26	第3・四半期監事監査
1	30	技能照査試験
	2~6	オーストラリア食肉研修
2	9	食品衛生管理者登録講習会(2/9~3/14)
	22	卒業記念感謝祭
	27	総合養成科第50期生卒業式
	13	第5回理事会(平成27年度事業計画書・予算他)
3	20	学校運営委員会