

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 27 年度の学生数は 48 名で、コース別の内訳は、総合養成科 23 名（1 年コース 15 名、前期コース 8 名）、食肉販売科 25 名でした。
- ②総合養成科前期コースに感謝祭を新設し、従来からの 1 年コースと食肉販売科の感謝祭と合わせて年 3 回としました。また、「食肉と健康」講座を新設し、メニュー提案力強化のための実習を導入しました。
- 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総合養成科前期コースに校外実習を導入するとともに、新たに高級量販店を校外実習先として確保しました。
- 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、基本的な生活習慣の指導を強化しました。特に未成年者について成長の跡が見られました。
- ⑥就職指導を強化し、老舗食肉専門店等へ就職させることができました。
- ⑦学生派遣企業への早期推進を行うとともに、新規派遣企業を獲得しました。業界全体として、学生派遣を希望する企業が多いものの、人員不足等により派遣を断念せざるをえない企業が多数ありました。

(2) 教育研修事業

- ①FMA セミナー（本校主催研修会）は、広報活動を強化した結果、基礎コースを中心にほぼ定員を充足しました。全体としては総定員数 342 名に対して 229 名の受講生数で、前年を 50 名上回りました。受講率は 67.0%（計画 80%、前年度 56.6%）でした。今年度新たに、ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定 1 級・2 級の受検準備研修会を実施し、ほぼ定員に達する受講生を確保しました。
- ②企業提携研修は 41 法人 84 回開催し、前年度を上回りました（前年度 38 法人 83 回）。JA グループと連携して、豚カットのみならず牛カット指導研修についても新規提携先を確保するとともに、新規に地方中堅量販店や老舗食肉専門店での現地セミナーを実施しました。
- ③10 月 1 日には内閣府の認定を受けて定款を変更し、事業活動範囲を国外にも広げました。和食文化と日本式食肉処理・加工技術の普及のための海外セミナーを下半期だけでも 6 カ国で実施し、本校会場においても 3 カ国 3

回のセミナーを実施しました。

- ④厚生労働省の若年技能者人材支援等事業（ものづくりマイスター制度）も 3 年目となり、群馬県職業能力開発協会の協力を得て、群馬県内の 4 つの高校の授業の一環として、豚枝肉からハムソーセージ作りを計 6 回実施しました。
- ⑤消費者向けセミナーについては、従来からの生協最大手との料理セミナー 2 回に加えて、群馬県農政部畜産課と連携し地元の道の駅でのフライパンセミナーについても、定員を上回る受講生を集めました。
- ⑥食育セミナーについては、引き続き地元新聞社と連携して「夏休み食育料理体験」を企画し、地元小中学生とその保護者に好評でした。

（3）通信教育事業

通信教育 3 コースについて、食肉関係団体へ早期勧誘活動を実施したところ、大手食肉量販店から企業を挙げての受講申込があり、3 コース合わせて受講者数は 616 名（昨年度 276 名）と、定員を大きく上回りました。

（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 7 名（受験者 13 名、合格率 53.8%）これまでの累計で 121 名、牛部分肉製造マイスターの取得者は 5 名（受験者 7 名、合格率 71.4%）累計で 50 名となりました。豚については熟練技能者の受験が一巡したためか、合格率の低下が課題となっています。
- ②豚部分肉製造 1 級については、学生・外部受験者各 1 名が受験し両名とも合格しました。
- ③食肉販売技術管理士資格については、学生及び昨年度に引き続き社員教育制度の一環に組み入れた高級量販店等を含めて、18 名の受験があり 15 名が合格しました。
- ④お肉検定については、一般消費者向けに 2 級のテキストを新規に作成し、講習会については 1 級受験者向けとしました。受験者は 1,483 名（昨年度 1,381 名）で、お肉博士 1 級取得者は 782 名（累計 2,032 名）、お肉博士 2 級取得者は 354 名（累計 1,161 名）となりました。
- ⑤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が、試験実施実績は 1 名のみでした。次年度以降は多数の受験者が予想されます。また、JITCO から委嘱を受け、監理団体・実習実施機関・技能実習生向けの「安全・衛生マニュアル」の作成に参画しました。
- ⑥食品衛生管理者登録講習会については、平成 27 年 10 月 26 日群馬県知事

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28年2月1日から3月4日までの33日間実施しました。定員には達しなかったものの、全国から35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、教育指定店での実地研修、各種セミナーへの参加等を実施し、表示検定初級に専任講師1名が合格しました。
- ②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1名が取得しました。
- ③ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能検定1級に専任講師2名が合格しました。
- 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をいっそう堅めました。また、食品衛生管理者登録講習会等、外部講師中心の講習会については、総務部職員が中心となって運営する体制を構築しました。

2. 学校運営

（1）経営基盤の確立

収支相償に向けた営業活動の強化や経費の圧縮を図り、評価損益等調整前当期経常増減額では計画を達成できませんでしたが、当期経常増減額では計画を上回りました。

（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一部債券の売却益を確保するとともに、昨年度満期保有目的化した債券についてはこれを維持し、時価評価に左右されない経営を継続しました。

（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

実習棟実習室について、食肉製品の製造・販売における衛生管理上ふさわしい施設とするための増築工事に着手し、次年度4月末を目途に完成させる予定です。

(5) 情報発信力の強化

- ①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群馬県農政部畜産課、群馬県健福祉部食品安全課、玉村町等と連携し、パンフレットの配布、セミナーの案内等の広報について協力を得ました。
- ③養豚等業界誌へ働きかけて、各種イベント等での広報について協力を得ました。
- ④公益社団法人日本栄養士会及び公益社団法人群馬県栄養士会の賛助会員として両会の理事会で本校が承認されました。次年度から栄養士への情報発信を実施します。

(6) 同窓会組織の再構築

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FMA通信の発行、同窓会の開催等を実施し、学生募集に繋げていきます。

3. 単年度収支

- (1) 平成 27 年度の経営は、経常収益は 234,421 千円、経常費用が 254,183 千円となり、債券の評価損益および売買損益 (27,841 千円) を加えた当期経常増減額及び当期正味財産増減額は 8,079 千円となりました。
- (2) 平成 27 年度の正味財産期末残高は 298,108 千円となりました。
- (3) 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、85.7%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	3月 4日
総合養成科 前期コース	4月 8日	9月 29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	15	8	25	48
		会 員 ・ 同 出 資 企 業	0	2	14	16
		食 肉 関 連 企 業	2	3	8	13
		食肉専門店等後継者	12	2	1	15
		一 般	1	1	1	3
		海 外	0	0	1	1
	卒 業 生 数	15	8	25	48	
累 計 卒 業 生 数		1,700	47	476	2,333	

(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	27年度	332.0	146.5	514.5	165.0	560.0	725.0	1718.0
	26年度	354.5	151.5	478.0	139.0	568.0	707.0	1691.0
前期コース	27年度	332.0		557.5			557.5	889.5
	26年度	354.5		478.0			478.0	832.5
食肉販売科	27年度	194.0		255.0	(44.0)	255.0	449.0	
	26年度	195.0		262.0	(52.0)	262.0	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

(単位:名)

日程		講座名	定員	参加者	
基礎 コース	1	5/6～21	豚部分肉加工技術者研修	6	6
	2	9/8～11	牛部分肉加工技術者研修	6	6
	3	6/8	食肉の基礎知識半日セミナー	30	8
	4	6/8	食肉加工品の基礎知識半日セミナー	30	9
	5	6/9	食肉の原価計算基礎から応用セミナー	30	20
	6	8/24～26	食肉基礎セミナーⅠ(牛肉編)	30	29
	7	9/2～4	食肉基礎セミナーⅡ(豚肉編)	30	29
	8	9/14～16	食肉基礎セミナーⅢ(加工品編)	20	21
	9	10/7～8	食肉基礎セミナーⅣ(内臓肉編)	20	16
応用 コース	1	10/20～21	精肉販売促進セミナー	20	8
	2	10/13～16	加工品製造技術セミナー	20	13
	3	2/8～11	加工品製造ステップアップセミナー	20	10
宿泊	1	3/14～18	新入社員研修	20	16
資格 取得	1	1/20～29	食肉販売技術管理士技能講習会(公開講座)	20	3
技能 検定 受験 準備	1	1/14	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	15
	2	1/15	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	20
計			342	229	

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	27年度	200	178	156	87.6
	26年度		148	142	95.9
食肉の原価計数管理コース	27年度	100	251	235	93.6
	26年度		73	68	93.1
食肉関連法規コース	27年度	100	187	175	93.6
	26年度		55	52	94.5
計	27年度	400	616	566	91.9
	26年度		276	262	94.9

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	15	12	80.0
外部	3	3	100.0
計	18	15	83.3

(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
13	7	53.8

(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
7	5	71.4

(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
2	2	100.0

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	1,111	1,058	782	73.9
	2級	459	425	354	83.3
計		1,570	1,483	1,136	

(単位：名)

お肉検定講習会	受講者
	864

(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	1名	—	—
努 力 賞	1名	—	4名
特 別 賞	—	1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	1	0	23

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	10	2	2	10
監 事	2	0	0	2
計	14	3	3	14

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

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												
総務部	5	2	7	1	0	1	3	0	3	3	2	5			
教務部	8	0	8	1	0	1	0	0	0	9	0	9			
計	13	2	15	2	0	2	4	0	4	12	2	14			

5. 主要業務・行事等

月	日	事 項
4	1 8 28	平成28年度学生募集開始 総合養成科第51期生・食肉販売科第26期生入学式 平成26年度事業監査(会計) 平成26年度事業監査(業務)
5	1 15	平成27年度通信教育講座開講(実践・原価・法規・3コース) 第1回理事会(第1回定時総会上程議案の付議他)
6	1 16 21 26	平成28年度入学者願書受付開始 第1回定時総会(平成26年度事業報告他) 第2回理事会(代表理事、副理事長ほか互選) 食肉販売科卒業記念感謝祭 食肉販売科第26期生卒業式
7	14 31	第3回理事会(収支予算補正) 第1・四半期監事監査
9	4 18 23 29	第4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) 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	30	第2・四半期監事監査
11	8 10 28	第4回お肉検定 第5回理事会(上半期執行状況報告) 創立記念日(創立42年)
1	25	第3・四半期監事監査
2	1 5 8~12 28	食品衛生管理者登録講習会(2/1~3/4) 技能照査試験 オーストラリア食肉研修 卒業記念感謝祭
3	4 15 16	総合養成科第51期生卒業式 第6回理事会(平成27年度事業計画書・予算他) 学校運営委員会