

60th Anniversary  
Japan cake & confection college

## 特集：日本菓子専門学校60年の歩み



# NIKKASEN

専修学校 日本菓子専門学校同窓会誌 2021年 VOL.128



同窓会会長  
若狭洋市

## 母校創立60周年に寄せて ～60年の歴史と次の時代への歩み～

日本菓子専門学校の創立60周年、誠におめでとうございます。

1960年（昭和35年4月）、全国菓子業界と関連業界の英知と総力を結集して創立された本校は、菓子業界の人材づくりと、地位向上のため、若人の職能教育の場として、開校されました。

1967年（昭和42年3月）には、食品の衛生管理と技術向上のため、製菓衛生師法の制定施行に伴い、「製菓衛生師養成校」として、厚生大臣の指定を受けました。

私が入学いたしましたのは、丁度、1967年の4月でした。学校の周囲には建物もほとんどなく、畑が点在して、東京とは思えないほど静かな環境の地域でした。

以来、50年超を経過し、現在は校舎設備を近代化し、施設面でも、教育の場としても、素晴らしく輝き続ける姿に、感動を覚える次第です。

60年の歴史の中では、幾多の困難があったものと推察いたします。学校の根本である、教育を支える教講師の先生方、事務職員の皆様、また、校長をはじめとする経営陣の皆様が、常に業界の次世代を担う人材育成のために、全ての知能を結集されてきた日々の積み重ねが、60年という歴史になったことに敬意を表するものであります。

さらに技術向上を目指すため、ハイテク系科も設置され、名実ともに専修学校としての地位確立を目指されており、卒業生9,000余名を数え、それぞれ業界の重要な役割を果たされております。

私達同窓会は、学校の発展に少しでも寄与できるよう、微力ではありますが、ご後援できればと思っております。

昨年、新型コロナウイルス感染症が全世界に拡大し、未だに多くの国や地域で、収束のきざしが見えません。学校としても、留学生も減少し、業界も含めて日本経済が苦境の中ですが、収束後を見据え、新しい生活様式に対応したいろいろなことを考え、前向きに取り組んで行かなければなりません。

日本菓子専門学校がリーダーとしての役割を果たされ、菓子業界発展のため、また、卒業生を導いていただきますよう、お願い申し上げます。

# 60年の歩み <歴代学園長・理事長・校長>



初代学園長・顧問  
森永 太平



初代理事長・二代目学園長  
若原 譲



二代目理事長  
青野 鑑次郎



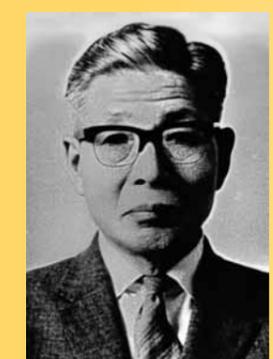
三代目理事長  
高井 二郎



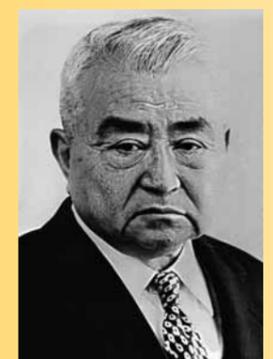
四代目理事長  
秋山 昭八



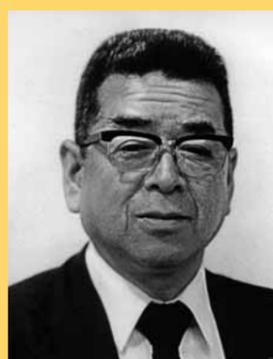
初代校長・三代目校長  
尾崎 準一



二代目校長  
有本 邦太郎



四代目校長  
玉木 興二



五代目校長  
若原 一彦



六代目校長  
浅野 一郎



七代目校長  
遠藤 徳貞



八代目校長  
秋田 勝

(敬称略)

## <開校当時>

### ■ 設立趣意

#### 日本菓子学校設立趣意書

菓子産業は食品産業中最も多く、事業所を有し、菓子の生産消費額は年間およそ2,400億円と推定される大きな産業であります。しかし、菓子産業の構成は一部大企業を除き、ほとんど中小企業に占められている実情であります。そのため企業水準の低い産業として後進性を脱し切れぬものが少なくありません。

近年、社会の急速な進歩に伴い、食品産業各分野における近代的体制は著しく進みつつあるとき、このような菓子産業の姿は、時代の推移に則

さないものがあります。しかも、菓子に対する消費者の要求並びに監視は、今後一層高まる傾向を加えておりますので、菓子産業が企業の向上を図り、将来の発展と繁栄を築くためには、今や社会の進歩に即応した企業体質の改善と、近代的産業体制とが急務と考えられております。

よって、ここに現代に即する新しい知識、技術をもって菓子店経営に従事するために必要な教育を実施する趣意の下に、日本菓子専門学校(仮称)を創立せんとするのであります。尚、本校設立の基本計画案(目論

見書)は当委員会において、細目につき検討のうえ実施の方針であります。

また、教育の実施目標として、全業連が目下推進中の製菓業の資格認可制度の実現に対応することを考慮している次第であります。



校地視察中の委員

### ■ 開 校

昭和35年4月、各種学校としての設置が正式に認可されて、日本菓子専門学校の設立は本格的な軌道に乗った。

それより前の学校地選定中に、一部の委員から、「仮校舎でスタートしたらどうか」という案が出された。しかし、この案は移転の煩雑さと、拙速主義への懸念とから、採用されなかった。何れにせよ、全業連の若原理事長と業界有志が、業界の近代化を担う業界人の育成を目指し、その教育機関たる学校の設立を構想し、その第1回目の世話

人会を開いてから、早くも10か月が経過していた。当然のことながら、試行錯誤の10か月であった。

この4月現在で、学校側が46都道府県と、業界内の大企業や関連産業より仰いだ寄付金は62,644,000円に達した。

だが学校側は、この寄付金を遙かに上回る資金を必要としていた。将来の発展に備えて、校地の買収を当初の予定1,980㎡から5,333㎡にと、大幅に増やしたからである。その不足分2,000万円は全業連より借用することになった。

ここまで漕ぎつけるのに、各委員は筆舌に尽くし

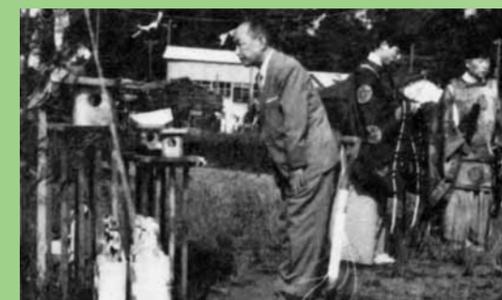
難い苦勞を強いられた。寄付を求めての行脚と、炎天下の校地探し、難渋を極める地主の説得に加えて、時には内部の意見対立に悩まされた。

「業界の近代化を促進し、次代を担う人材を育成しよう」との共通目標があればこそ、これらの労苦も厭わず、東奔西走を続けてきたのである。さもなくば、計画の放棄か縮小を余儀なくされたに違いない。それだけに翌5月、校舎と寄宿寮の地鎮祭に臨む関係者各位は、深い感慨に打たれた。

工事は順調に進捗し、開校は11月1日と決定され、組織づくりとカリキュラムの作成が進められた。



上棟式で若原理事長の挨拶



鉄入れ式で尾崎校長



上棟式で森永学園長の挨拶



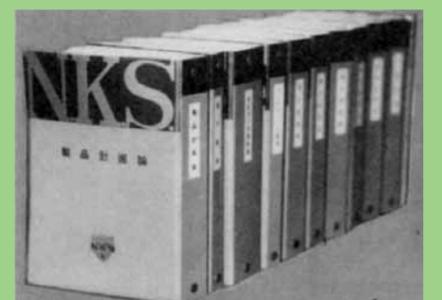
建設中の校舎



落成式会場



落成披露パーティー



開校当時のテキスト



開校当時の授業風景



開校当時の寄宿寮

# 60年の歩み 〈第1期～20期〉

1960年

## 1960 昭和35年4月、各種学校として設立

全国菓子業界と関連業界の総意と総力を結集して創立された本校は、「菓子業界の期待に応える人材づくり」を教育理念に、次代をにう若人の職能教育の場として開校しました。



校舎全景

## 1960 昭和35年4月、通信教育の開講

本校は開校と同時に、通信教育を開講しました。その目的は、働きながら、学びたいと望む業界人に、その便宜を図ることで、初年度の受講者は2,026名に達しました。

## 1962 昭和37年4月、校友会の発足

学校の運営が軌道に乗りかけた昭和37年4月、本校は「日本菓子専門学校校友会」を発足させました。



## 1962 昭和37年8月、第1回夏季大学開講

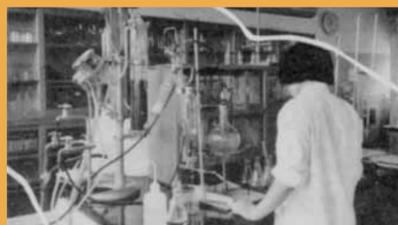
昭和37年の8月26日より4日間、夏休み中の本校は、全国各地から76名の参加者を集めて、第1回の夏季大学を開催しました。



夏季大学受講者

## 1962 昭和37年10月、全菓研の開設

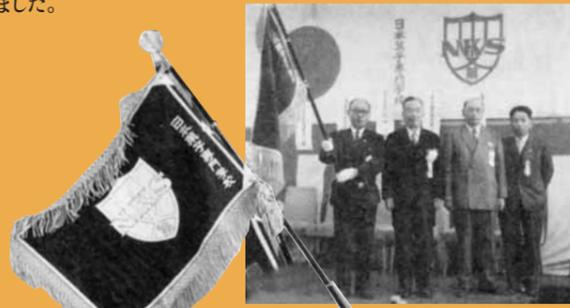
昭和37年10月、本校の教頭に就任した渡辺長男氏は、研究所の必要性を強調し、それを受けて本校は、全国菓子食品研究所(全菓研)を開設することとなりました。



研究中の研究員

## 1963 昭和38年3月、第2期工事落成、研究所開設の式典

昭和38年3月8日、第2次工事の落成と、付属機関たる全国菓子食品研究所の開所式典を挙行了しました。招待客は著名人1,000余名に達して盛況を極めました。



校旗贈呈式

本校校旗

## 1963 昭和38年9月、予科の新設

昭和38年9月17日の理事会において、予科の新設が決定されました。開校以来、菓子の製造技術並びに菓子企業の経営方法を指導する教育方針を貫いてきました。

## 1967 昭和42年3月、製菓衛生師養成施設校の認可

製菓衛生師法の制定施行に伴い、「製菓衛生師養成校」として厚生大臣の指定を受けました。



当時の入学案内

## 1968 昭和43年6月、校外研修へ出品

第15回(名古屋)第16回(秋田)につづき、昭和43年6月6日から17日まで、札幌市大通り公園において、第17回全菓博(全国菓子大博覧会)が開かれ、本校から多数出品しました。

## 1969 昭和44年11月、創立10周年記念式典

本校は昭和44年11月、開校10周年を迎えました。しかし、再建途上にあることを考慮して、開校10周年記念式典は最少限度にとどめました。



創立10周年のつどい

1970年

## 1970 昭和45年4月、実技研修科の開設

業界各方面からの強い要請に応じて、本校は昭和45年4月、新たに短期コースの「実技研修科」を開設しました。これは、都内と近県の工場なり店なりで働きながら、その技術向上を志す人々のもので、受講者に歓迎されました。

## 1971 昭和46年1月、機関誌「につかせん」の発行

これまでの校友会報と合併する形で、機関誌「につかせん」が創刊され、尾崎進一校長と若原一彦副校長は、それぞれ創刊号に寄稿されました。



## 1971 昭和46年6月、喫茶科(夜間)開設

菓子店が喫茶・スナックを兼営する傾向が強まりつつあることから、「学園基本方針案」に則る多角経営の一環として、夜間の喫茶科が開設されました。

## 1972 昭和47年2月、全菓子大博覧会

鹿児島市で開催された第18回全菓子大博覧会に、本校は前回(第17回札幌)と同じく、多数の作品を展示してPRに努めました。

## 1972 昭和47年7・8月、スクーリング開催

通信教育生へのスクーリング(面接授業)は、毎年夏休み中本校において行われますが、昭和47年度は7月25日～28日、8月1日～4日の2回にわたって開催されました。



スクーリング実技講習風景



スクーリング受講者

1978年

## 1975 昭和50年、菓子製造技能検定制度実施

菓子業界が久しく望んでいた「菓子製造技能検定制度」が、実施されました。なお、昭和51年から本校は、実習室をこの技能試験の東京試験会場として提供しました。



昭和51年菓子製造技術検定実技試験風景

## 1976 昭和51年4月、専修学校に昇格

専修学校制度が創設され、本校はその審査をパスし、「専修学校」としての認可を得ました。

第一学年は、菓子の原材料、食品取扱者としての基礎知識、和菓子・洋菓子製造の基礎技術などを学びます。

第二学年は和菓子・洋菓子の専攻とし、学生は将来の目標に合わせてどちらかを選び、高度な知識、技術を目指します。教育内容としては、製菓実習を主とし商品価値の高い菓子づくりを学びます。



洋菓子科卒業制作風景



和菓子科卒業制作作品

## 1977 昭和52年2月、第19回全国菓子大博覧会

「全国菓子大博覧会」が静岡市において開催されました。この大博覧会の第1回は、明治44年に開催され、その歴史を通して菓子業界の発展に大きく寄与しました。



展示風景

## 1978 昭和53年3月、第1回海外研修旅行実施

昭和53年3月16日から4月4日までの18日間で、欧州7ヵ国を廻り、ウィーン、ルツェルン、パリの各菓子学校に短期入学して、高度の技術を学ぶとともに、本場の菓子や菓子店のあり方を学修しました。

# 60年の歩み 〈第21期～30期〉

1979年

1989年

## 1979 昭和54年4月、寄宿寮新築工事の竣工

老化が目立つ寄宿寮の増改築工事は、昭和53年9月より第1期、第2期に分けて着工し、翌54年春に完成しました。各室には2段ベッドが設置され、談話室と食堂調理室の設備は最新式で、快適な寮生活が約束されました。



第2期工事竣工後の寄宿寮

## 1981 昭和56年6月、卒業生欧州特別研修旅行

卒業生の間から、卒業生を対象とする海外研修旅行を組んでほしいとの強い要望が出されており、昭和56年、第1回卒業生欧州研修旅行を実施しました。



アップライディング氏の工場で特別講習



街角でウィンドーショッピング

## 1981 昭和56年8月、台湾ベーカースクール講習会

台湾ベーカースクールの強い要請に応じ、同スクールの生徒43名(通訳を含む)を迎えて特別講習会を実施しました。



講習会参加者

## 1982 昭和57年2月、新校舎2号館完成

近代設備を導入した実習室と、階段教室を備える2号館校舎を増設し、業界の教育の場「にふさわしい専修学校としての位置づけを確立を目指します。



2号館全景

## 1984 昭和59年2月～3月、第20回全菓博

「お菓子は世界の言葉」をテーマに、第20回全国菓子大博覧会が昭和59年2月24日から3月12日まで、東京の明治神宮外苑で開催されました。

本校のブースは連日熱い注目を浴び、名誉総裁の高松宮ご夫妻は本校の若原 譲顧問(全菓工連理事長)の説明に耳を傾けられました。また3月5日には、三笠宮信子妃殿下も若原一彦校長の案内で生徒の作品をご覧になり、感嘆と賞賛のお言葉を述べられました。



本校展示ブースをご視察中の高松宮名誉総裁



本校展示ブースをご観覧中の三笠宮信子妃殿下

## 1984 昭和59年11月、国際交流として韓国を訪問

本校の若原校長と職員3名は11月12日、韓国へ招待された。若原校長の「菓子店繁栄」と題する講義と、職員による3日間の実技講習は好評を博しました。

## 1985 昭和60年11月、開校25周年式典挙行

和菓子デザイン集及び和菓子全集、洋菓子デザイン集及び洋菓子全集を発行しました。

## 1986 昭和61年、オーストリア ヨゼフ・ツァウナー氏による学生授業

オーストリア・パートイシュルの王室御用達の老舗、ヨゼフ・ツァウナー氏による学生授業が行われました。



## 1987 昭和62年、韓国、台湾と提携校を締結

韓国高等製菓技術学校、中華穀類食品工業技術研究所と友好校の締結しました。



# 60年の歩み 〈第31期～40期、製パン科1期・2期〉

1990年

1999年

## 1990 平成2年、ドイツ ハンズ・ヘルマン氏による学生授業

ドイツミュンヘン市立マイスター養成学校副校長ハンズ・ヘルマン氏による学生授業が行われました。



## 1992 平成4年、クラブ活動、活発に!

野球部などのクラブ活動も活発に活動を開始しました。



## 1992 平成4年、新校舎4号館完成

## 1993 平成5年、1号館及び2号館の改修

## 1995 平成7年、文部省(現・文部科学省)より「専門士」の称号付与

文部省より専修学校の菓子専門課程「製菓衛生師学科」を卒業した学生に「専門士」の称号付与を認められました。



## 平成9年10月、姉妹校や校友会のある韓国

## 1997 SIBA展示会への出展

前回の平成7年の出展に引き続き、韓国の菓子業界に本校をアピールしました。

## 1997 平成9年12月、台湾講習会開催

本校と技術協力契約を結んでいる中華穀類食品技術研究所の依頼により、洋菓子の実技講習会が4日間で行われ150名が参加。以後、和・洋・パンの依頼があり、今も継続して依頼があります。



2015年 和菓子講習会  
担当:福本圭佑



2015年 洋菓子講習会  
担当:平岡 強



2014年 製パン講習会  
担当:鈴木信明

## 1998 平成10年4月、菓子専門課程「製パン技術科」開設

変化する食生活の中で、おいしいパンを求める人が急増していることに  
対応して、日菓専でも製パン学科の設置を決定しました。



## 平成10年4月、製パン技術学科開設を記念して

## 1998 帝国ホテルで祝賀会開催

製パン技術学科開設を記念して帝国ホテルで祝賀会開催  
されました。合わせてドイツ(バインハイム製パン専門学校)、フ  
ランス(ルーアン国立製パン・製菓学校)の姉妹校提携の調印  
式も行なわれました。



## 平成10年4月・5月、第23回全国菓子博覧会

## 1998 開催

「夢を創る」をテーマに岩手県にて開催されました。日菓専  
もブースを出展致しました。来場してくれた卒業生の集い  
の場としてご利用頂きました。全体では45万人を超える総  
入場者数でした。



## 1998 平成10年6月、ドイツ・フランス姉妹校での研修

ドイツ(バインハイム製パン専門学校)、フランス(ルーアン国立製パン・製菓学校)で、パン文科の本場での留学研  
修は学生にとって貴重な体験となりました。



## 1998 平成10年12月、7代目校長として遠藤徳貞氏就任

# 60年の歩み 〈第41期～50期、製パン科3期～12期〉

2000年

2009年

## 2000 平成12年2月、校友会首都圏支部 (現・同窓会首都圏支部)設立

当日は「ツッカベッカライカヤスマ」の栢沼稔会長、和菓子は「吉祥庵」の黒田初吉社長による特別講習会と祝賀会が行なわれました。



## 2000 平成12年11月、技能五輪全国大会「洋菓子製造」部門で本校職員が優勝

11月9日から開催された大会にて、39期生卒の後藤輝子さんが金賞、同期の桜井史さんが銀賞を受賞しました。後藤さんは翌年の韓国での世界大会の代表になり、さらなる飛躍を目指します。



## 2002 平成14年3月、ドイツ・ミュンヘン市立製菓学校と姉妹校の調印

都内ホテルにて、ドイツ最高の製菓教育機関として知られるミュンヘン市立製菓学校と調印式を行った。式場には来賓、教講師70名が出席、見守るなか遠藤校長とツィラー校長が締結書に調印、記念品が交換されました。



## 2002 平成14年11月、第24回全国菓子博覧会開催

第24回全国菓子博覧会が熊本県にて開催され、56万人の来場者数があり、本校のブースにも190名余りの卒業生が立ち寄って頂けました。

## 2002 平成14年12月、第1回パン祭り開催

晴天に恵まれた12月14日、第1回パン祭りが開催された。製菓の学生にも協力いただき、製パン一色のパン祭りとなった。製パン科学生グループによる製パンコンテストや販売、実演など盛りだくさんの内容で、約950名お客さまが来校いたしました。



## 2003 平成15年10月、製パン技術学科特別授業

フランスルーアン国立製パン学校よりベルフルド・コンブロール講師による特別授業が行われました。

## 2003 平成15年11月、ドイツ・ミュンヘンおよびフランス・パリにある菓子店オーナーによる特別授業

ドイツ・ミュンヘンの姉妹校卒の若手女性(マイスターリン)による特別授業を製菓技術学科1学年に行い、またフランス・パリにある菓子店オーナー、ローラン・ドゥシェンヌ氏による最新フランス菓子の特別授業を2学年洋菓子科の学生に行ないました。



## 2004 平成16年6月、製パン技術学科特別授業

ドイツバインハイム国立製パン学校のマヒム・シュトップ講師による特別授業が行われました。



## 2004 平成16年9月、2学年特別授業

毎年特別授業として伝統のある地域から卓越した技術者を招いてカリキュラムを組んでおります。第1回グループ・ドゥ・モンドで見事優勝したミカエル・アズーズ氏を招いて2学年洋菓子科の在校生に実習授業を行いました。



## 2004 平成16年11月、学園祭が合同で開催

今年度より「日菓祭」と「パン祭り」が合同で開催された。早速和菓子・洋菓子・製パン体験希望者の長蛇の列。学生による実演では緊張しながらも習いたての技術をお客さまに披露いたしました。



## 2005 平成17年6月、製パン技術学科特別授業

フランスルーアン国立製パン学校よりチェリームニエ講師による特別授業が行われました。



## 2005 平成17年、日本菓子専門学校増改築工事のための地鎮祭

日本菓子専門学校増改築工事のための地鎮祭が行なわれました。巨大地震に対する本校建物の耐震性能を診断判定によって、補強及び建替えを決定して、2期に分けて工事する事になりました。



## 2005 平成17年、Seoul International Bakery Fair 2005 Siba

2年ごとに行われる韓国内最大の成果・製パンコンテストにおいて、韓国卒業生の崔仁虎さん(34期卒業)がチョコレート細工大型部門、小型部門の両部門で協会会長賞を受賞。李昊映さん(37期卒業)が製パン部門で協会会長賞を受賞。



## 2006 平成18年、5号館完成、旧1号館解体

## 2007 平成19年3月、本校初の留学生特待生

特待生は日本菓子専門学校在学中の成績が優秀で、他の学生の模範となる成績を残した学生に授与されるもので、厳正なる審査の結果、申載善さん(46期卒業)が本校初の留学生(韓国)の特待生として選ばれた。



## 2007 平成19年、新1号館完成

5月吉日、新校舎落成。竣工内覧会開催後記念しての玉川高島屋アリーナホールにて祝賀会開催しました。



## 2008 平成20年5月、秋山昭八理事が4代理事長に就任

# 60年の歩み 〈第51期～60期、製パン科13期～22期、ハイテクニカル科第1期～5期〉

2010年

2010

## 平成22年9月、第1回世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト開催

世田谷区、FM世田谷、日本菓子専門学校主催で世田谷区を中心とした地域の高校生、短大生、大学生を対象に和菓子、洋菓子、製パンに分かれ審査が行なわれました。



## 2014 平成26年、秋田勝副校長が8代校長に就任

## 平成26年、韓国・ソウル湖西テクニカルカレッジ及び中国・王森国際咖啡西点西餐学院と教育

### 2014 交流推奨校として締結。

昨年春より教育交流締結希望の学校リサーチを進め、韓国は校長、中国は副校長が現地リサーチを致しました。今後、両校卒業生が本校に入学するルートも確立することが双方で確認され、幹部会議で締結を決め、秋山理事長の承認をいただき教育交流を締結いたしました。



## 平成27年、台湾「中華穀類食品工業技術研究所」講習会

2015

1987年12月に友好校締結をした同研究所とは良いコミュニケーションを継続しております。毎年要請により本校洋菓子・和菓子・製パン教師が講習会を実施しています。



## 2015 平成27年9月、「iba-UIBC-cup 2015」開催

ドイツ・ミュンヘンで9月12日～17日に開催された世界最大の国際製パン製菓機材総合見本市「iba 2015」には、製パン製菓業界のエキスパートが世界から集結。

期間中に特設ブースにおいて製パン技術を競う「第4回 iba UIBC cup 2015」が開催されました。

決戦は9月12日～14日の3日間にわたり開催され世界から12チームが参加日本代表チームは卓越した技術と完成度の高い仕上がりで見事優勝しました。



2019年

## 2016 平成28年4月、ハイテクニカル科を開設

「ハイテクニカル科」誕生! 1期生を迎え、よりハイレベルな知識と技術の習得しました。アメ細工、チョコレート細工、シュガークラフト等の工芸菓子は、きめ細かい指導で完成度の高い作品ができました。



▶学園祭に向けてみんなで完成させた大型ウェディングケーキ。



▲チョコレート細工とエンローバーを使用したの十数種類のブラリネショコラもつくり、最後にディスプレイしてお披露目。



▲アメのリボンを応用しての作品を仕上げています。

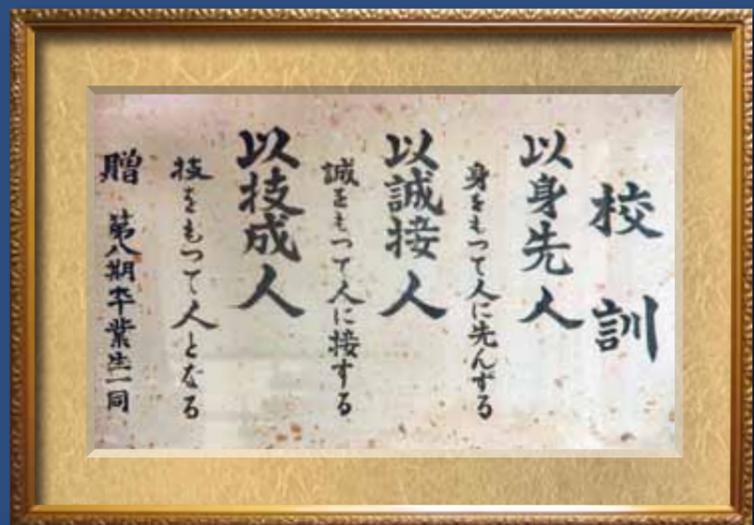
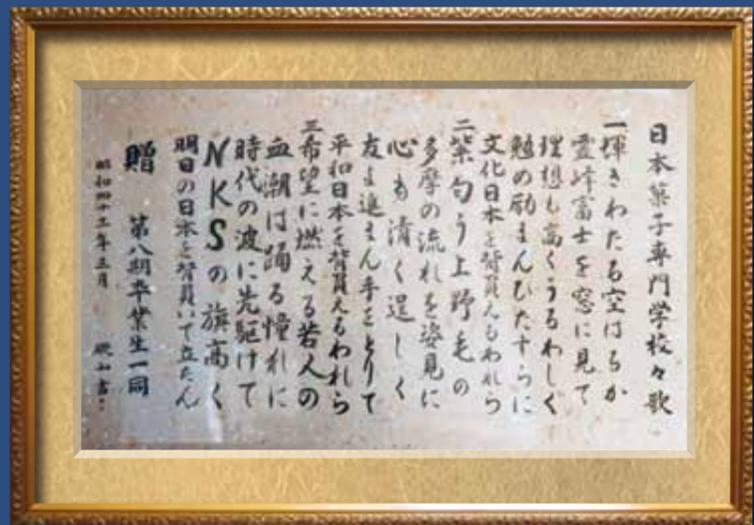
## 2016 平成28年12月、中国「王森国際咖啡西点西餐学院」和菓子実習授業・講習会

日本で当たり前のようにある材料、包材などが無く、大量の荷物となりました。常時2名の助手が付きましたが、言葉が通じないため身振り手振りを交えて実施。和菓子を知らない方も多く、材料も分からないその説明から始めました。これからも海外の一人でも多くの方に知ってもらえたらと思います。



## 2018 平成30年、三浦秀一副校長が9代校長に就任

# 60年の歩み 〈校歌、校訓、姉妹校、友好校、教育提携校の紹介〉



1993年、フランス国立高等製菓学校イサンジョー校との初の締結から、現在に至るまでヨーロッパの製菓・製パン専門校4校と姉妹校になり、技術交流や研修制度など、さまざまな形で交流を続けています。



姉妹校

バインハイム国立製パン学校(ドイツ)



姉妹校

ルーアン国立製パン学校(INBP)(フランス)



姉妹校

国立高等製菓学校イサンジョー校(フランス)



姉妹校

ミュンヘン市立マイスター養成学校(ドイツ)

韓国、台湾の学校および研究所と教育交流を行っています。



友好校

中華穀類食品工業技術研究所(台湾)



友好校

韓国高等製菓技術学校(韓国)



教育提携校

ソウル湖西専門学校(韓国)



ソウル湖西専門学校での講習会