

# 学校法人大和学園及び社会医療法人太秦病院 ホスピタリティ創学拠点 事業計画の概要

## I. 目的と方針

### 1 事業目的

専門学校と病院による複合的な開発により、「学びの環境の充実」、「食文化の振興や地域の健康増進による市民生活の質の向上」、「多様な人の交流によるにぎわいの創出」を目指した『ホスピタリティ創学拠点』を整備する。

京都市や京都学園大学と連携して、「食文化・健康」をテーマにホスピタリティを学び、育み、提供する地域の新たな人づくり、まちづくりに貢献する。

### 2 事業の方針

#### (1) 専門学校

「食文化」と「健康」に関わるホスピタリティ産業のスペシャリストを養成する。

- ◆ 学びの感動と共感を創発する職業型実学教育を通じて、次代のホスピタリティ産業界で活躍する職業人を輩出する総合学園「アカデミー・オブ・ホスピタリティ」を創建する。
- ◆ 周辺の教育機関・医療機関・企業等との連携により、京都全体の食文化の振興、地域力、文化の向上に貢献する。

#### (2) 病院

「親切で的確な医療」をもって、地域住民の安心・安全な生活を支える。

- ◆ 地域住民の安心・安全な生活を確保する為の医療機関として、入院設備・外来・訪問診療を充実する。
- ◆ 健康フェスタ等のイベント開催や講師派遣等による情報発信や地域協力を実践する。
- ◆ 地域の医療機関・教育機関と連携や共同での医学研究を実施する。
- ◆ 近隣の医療機関・教育機関と連携し、質の高い医療・検査を提供する。

## II. 事業の計画

### 1 専門学校の事業計画

#### (1) 第Ⅰ期（平成30年度）

京都調理師専門学校の開校（総定員：540名）

京都製菓技術専門学校の開校（総定員：510名 ※通信課程は680名）

#### (2) 第Ⅱ期（平成36年度）

京都栄養医療専門学校の開校（総定員：700名）

#### (3) 将来構想

調理・栄養分野の専門職大学院の設置

職業教育学校への移行

新学科の開設

### 2 病院の事業計画

#### (1) 第Ⅰ期（平成29年度）

病院の開業（一般病床：45床）

#### (2) 第Ⅱ期（平成34年度）

健診センター機能の強化

#### (3) 将来構想

職員及び一般の利用者を対象とした「認可保育所」の設置

### 3 専門学校と病院による相乗効果

2者で協議会を設け、食や医療のスペシャリストを養成する専門学校と実践の場である病院の連携により職業型実学教育を充実するとともに、健康増進など市民生活の質向上に貢献する。

### Ⅲ. 社会・地域貢献の取組

#### 1 学びの環境の充実

専門学校と病院による専門家の人材育成と実践教育を基本に、「食文化」や「健康」に関する様々な教育資源，ノウハウを活かし，市民の生活の質の向上に寄与するとともに，地域産業を担う企業の育成も積極的に支援する。

右京区や京都学園大学，周辺の教育・医療機関などと連携し，学生をはじめ多様な世代・文化・国籍の人々が集まる学びの拠点を創出する。

#### 2 産業の振興

フードサービス産業へのメニュー・商品開発のコンサルティング活動等を行う「大和学園ホスピタリティ産業振興センター（機能）」を中心に産業支援や人材育成プログラムを実施し，フードサービス産業界の振興と発展ならびに，企業の新価値創造に寄与する。

学会やコンクールなどを開催し，交流・MICE・国際の拠点として多様な人を集めるとともに，MICEのセカンドプログラムとして生活習慣病予防につながるセミナーを企画・運営することにより，京都から世界に向け日本食等の情報発信を行う。

#### 3 地域と進めるまちづくり

##### (1) 『地域振興』のまちづくり

行政や地域と協力しながら，人材育成や地元食材の活用，イベントの開催などを通じて，地域のフードビジネス・農業・観光産業の振興に貢献する。

##### (2) 『食育・健康増進』のまちづくり

医専連携による健康増進・生活習慣病対策の講座の開催や地域住民への栄養教育の指導等を行う「大和学園地域健康栄養支援センター（機能）」の開設などを通じて，健康づくりなど，市民生活の質の向上に貢献する。

##### (3) 『防災』のまちづくり

災害時には右京区役所と連携し，医療拠点として機能するとともに，市民の避難場所として，施設やオープンスペースを開放し，地域の医療・防災拠点としての機能を担う。

平常時は，講習会の開催など，市民の防災意識向上に努め，災害に強いまちづくり，人材づくりに貢献する。

#### 4 にぎわいの創出

##### (1) 学びを楽しむ

「食文化」と「健康」をテーマとしたイベントや料理講習会の実施，「京料理」をテーマにしたミュージアムの運営など，多くの人に訪れたいと思える学びの場を提供する。

##### (2) 食を楽しむ

学生が運営する実習レストラン・実習カフェ等を地域へ開放し，地元の食材を生かしたメニュー開発により，人々の交流とにぎわいを創出する。

##### (3) まちを楽しむ

御池通沿いに歩道と一体となった地域の憩いの場となる歩行空間を開放し，地域の人々が集うアメニティ豊かな空間を創出する。

そこを利用して，地元農産物のマルシェの開催等のイベントを実施する。

#### IV. 施設の整備方針

敷地東側に専門学校、西側に病院を配置し、「ホスピタリティ創学拠点」をコンセプトに3つの方針のもとに開発する。

- |         |                |
|---------|----------------|
| 《3つの方針》 | 1 風格のある都市景観の創出 |
|         | 2 周辺地域への配慮     |
|         | 3 自然環境への配慮     |

##### 1 風格ある都市景観の創出

- ◆ 御池通を「にぎわいの軸」、葛野大路通を「学びの軸」ととらえ、風格のある都市景観を創出する。
- ◆ 施設にポンプ棟のデザイン要素を取り入れるなど「山ノ内浄水場の記憶の継承」に努める。

##### 2 周辺地域への配慮

- ◆ 敷地中央に設置したコミュニティパークと、南北に広がるメインストリート「山並みのプロムナード」の連続した空間に、人が集いにぎわう、憩いの空間を確保する。
- ◆ 多目的ホール等を、地域行事やサークル活動の場として、市民にも開放する。
- ◆ 建物をセットバックし、御池通沿いにゆとりあるオープンスペースを確保する。
- ◆ 学生の自動車・バイクの利用禁止等により、自動車の通行量を抑制するとともに、車路を制限するなど歩車分離を図り、歩行者の安全性を確保する。

##### 3 自然環境への配慮

- ◆ 人と自然と共生し、地域環境に配慮した持続可能な施設整備を行う。

#### 《施設のイメージ》

