



「高校生レストラン」に想う，人作り

■ 松田 晃一

「高校生レストラン」という連続テレビドラマが昨年、放映されました。ご覧になった方もおられると思います。三重県多気町に実在するレストラン「まごの店」がモデルだったそうです。このレストランは、三重県立相可（おうか）高校食物調理科の生徒が運営する調理実習施設で、調理はもちろん、接客から配膳、会計にいたるまで、レストラン運営のすべてを60人の現役高校生が切り盛りしているそうです。彼らは、ほとんどが将来飲食関係の仕事を目指しているので、自分たちが作った食事やサービスが「世間に通用する」「ちゃんとお金がいただける」という手応えと喜びを実感しながら、生き生きとこの実習に参加しているようです。学校の教室で学んだことを実践することによって自分のものとして確実に身に付けるには絶好の場です。そして、自分たちの力を実社会がどのように評価してくれるかを実感することは、人の成長にとっては何よりの力だと思います。

ところで、企業が採用した学生について、工学系の卒業生でありながら実務に直結したエンジニアリングの素養が身に付いていない、といったことをよく耳にします。といっても、即戦力として働ける実戦力を学生に期待しているのではなく、幅広い基礎的な知識を実践を通して確実に身に付けた人材ということだと思います。せっかく得た知識も実践の機会がなければすぐに忘れ去られます。先の高校生たちにレストランという現場があったように、知

■ 松田 晃一

独立行政法人 情報処理推進機構 ソフトウェア・エンジニアリング・センター
所長

1970年電電公社入社，データ通信用OSやソフトウェア工学の研究などに従事。コミュニケーション科学研究所長，先端技術総合研究所長を歴任。NTTアドバンステクノロジー(株)を経て，IPAへ，2009年より現職。国会，電子情報通信学会フェロー，工学博士。



識を实践できる場がぜひ欲しいものです。

大学の医学部には附属病院という臨床の現場があり，教育学部には附属学校があって教育の現場があります。しかし，情報系の学部がこのような現場を持っている例を聞いたことがありません。情報工学にとっての真剣勝負の場，言い換えれば，「他人に使ってもらう情報システム」の開発の現場を教育の場に用意することが，実践力を身に付けた学生を育てる早道ではないかと思うのですがいかがでしょう。大学自身の運営のIT化は必要ですから，まずは学内業務のIT化のための情報システムの開発を実践的教育の生きた題材にすることができるはずで

もちろん，このような実践教育の指導には現場経験の豊富な企業人が積極的に参画することは当然必要でしょう。ちなみに，先に紹介した高校生レストランを指導されている先生は，プロの料理人から高校の教師に転身された方です。産業界も外から不満を言うだけでなく，もっと積極的に教育の現場に手を差し伸べていくべきです。

情報処理学会の場などを活用して，人作りのための産学連携，教育のための産学協同を具体的に進め，産業の根幹を支えるIT分野の産業界に意欲溢れる優秀な若い人材が集まってくるようにしたいものです。

