

サービス人材 大学で育む

経営者養成へ

立命館

和食の専門家料亭と

小樽商科 医師対象に病院運営

慶応大や立命館大、小樽商科大など全国の17大学・大学院は7月から、飲食や観光、医療の専門プログラムを政府の助成で始める。政府はサービス産業の生産性向上を目指し、経営を担う人材育成を支援する。2019年度にも始める新たな高等教育機関への移行も視野に、成功事例や課題解決の手法を教える専門課程に育てたい考えだ。

観光の専門家育成に乗り出す大学が多い

専門プログラムを設ける大学と対象分野

活用 地域資源	観光・ 飲食	弘前大 山口大 琉球大	東洋大 愛媛大	四日市大 九州工業大
	医療・ 介護	小樽商科大 関西学院大	立命館大 宮崎大	愛媛大
その他	その他	千葉商科大 芝浦工業大 ハリウッド 大学院大 慶応大 事業創造 大学院大	〈起業家育成〉 〈製造業のサービス部門支援〉 〈理容・美容〉 〈経営手法の習得〉 〈IT(情報技術)活用〉	

政府は今月末に決める成長戦略で、サービス産業の活性化や生産性向上を重要課題に位置づける。人口減少が進む中で、労働力の不足を乗り越えるには生産性の向上が必要とみているためだ。サービス産業の労働生産性の伸び率は13年の0・8%から20年までに2%に高める目標も明記する。全国の大学を通じた人材育成はその実現に向けた政策の第1弾となる。

7月から専門プログラムを始める17大学は、サービス業の経営改善に役立つ実践的な知識やノウハウを学生や社会人に教える。例えば、立命館大は「がんこフードサービス(大阪府)や地元の料亭、料理学校と連携し、和食の流通や管理、国際展開に必要な知識を提供する。小樽商科大大学院では、北海道の地域医療を担う経営層や中堅の医師を対象に、病院の財務管理や組織運営、経営戦略などに特化したプログラムをつくる。

政府はこうした専門プログラムに対し、1千万円を上限に補助する。16年度以降も対象となる大学を広げ、5年間で50の大学を支援する計画だ。政府が大学を通じた人材育成を強化するのは、国内に最先端のサービス業の経営手法を学ぶ場が少ないことが背景にある。米国のコーネル大学ホテル経営学部、米国のシンガポールにある外食経営専門のカリナリー・インスティテュートなど、海外には専門機関がある。サービス現場での知識伝承に頼るだけでは、効率化が進まないという。小樽商科大大学院で

政府は19年度にも、専門職育成のための新たな高等教育機関をつくる方針だ。今回の17大学のプログラムが基になり、高等教育機関の創設につながる可能性もある。立命館大は食産業や文化、流通などを対象とする専門学部や大学院の設置の検討に入っている。

政府は専門プログラムに加え独立行政法人を使った海外展開の支援や成功・失敗事例の共有などで、国内総生産(GDP)の約7割を占めるサービス業の底上げを目指す。