

食肉業界の次代を背負う若人として、
社会に通用する人材たれ

学 校 案 内



学校法人 竹岸学園
竹岸食肉専門学校



交通のご案内 ■電車／常磐線荒川沖駅からタクシー（4km）
■車／常磐自動車道桜土浦インターより4km



学校法人 竹岸学園
竹岸食肉専門学校

〒300-0841 茨城県土浦市中猫内710-2
TEL.029-841-0497 FAX.029-841-2000
ホームページ▶ <https://www.takegishi.ac.jp>



人を、育む

食肉加工の高度な技術から、商品開発や経営に至るまで、より速く習得できる独自の教育法、全寮制の共同生活により人間性を培う、日本の食肉業界唯一の学校法人であり専修学校です。

本校の特色

1. 食肉に関する我が国唯一の学校法人

本校は、昭和51年学校教育法に基づき文部省より認可された学校法人です。
我が国の食肉業界では、本校が唯一の学校法人であり専修学校です。

2. 教育効果を集中的に高める、全寮制

食品産業はつねにお客様の立場にならなければなりません。学生たちが学業に専念すると共に、団体生活の中で互助の精神・奉仕の精神を培うために、全寮制を採用しています。

3. 流通を一貫して学ぶ教育リンケージ

マーケティング、経営管理、商品開発、販売促進に至るすべてを
関連させた教育により総合的な流通業界人の育成を行います。

4. 目標を明確にする操作分析技法

一つの作業を分析し、実践に即した訓練を行う本校独自の教育方法。
これにより、理論と一体化した高度な技術をより速く習得することができます。

5. 卒業後のネットワーク青雲ミート会

本校卒業生同士のネットワーク。相互の研鑽と親睦、情報交換等を目的とし、
総会、支部の会合等の活動を行います。

建学の精神

本校は食肉業に関心あるものに対し、食肉業界における企業人としての知識及び技能並びに優れた社会人となるべき素地を授け、将来食肉業界に貢献しうる有能な人材を育成することを目的とする。

初代学校長 竹岸政則の教え

1. 正直たるべし
1. 礼儀正しくすべし
1. 清潔たるべし
1. 敏速たるべし



初代学校長
竹岸政則立像

沿革

- 1964年(昭和39年) 竹岸高等食肉技術学校を設立
- 1970年(昭和45年) 新校舎落成
- 1975年(昭和50年) 学校法人竹岸学園として正式認可
- 1976年(昭和51年) 専修学校の課程設置認可、校名を「竹岸食肉専門学校」と改称
- 1979年(昭和54年) 校章及び校歌「みよ青雲の志」制定
- 1990年(平成2年) 「ミート・ザ・ミート・フェア」開始
(牛肉・豚肉・開発商品の製造販売実習)
- 1993年(平成5年)ソーセージ製造実習開始
- 1998年(平成10年)「ボーク・ステップ・ジャンプ・セール」開始
(豚肉・鶏肉商品の製造販売実習)
- 2000年(平成12年) 学則を変更し男女共学制とする
- 2004年(平成16年) 青雲寮移転
- 2022年(令和4年) 全学生及び全教職員にPC貸与、校内LAN及びクラウド整備
- 2023年(令和5年) 学則を変更しリモート講義を導入

青雲の志

校章及び校歌のテーマである、「青雲の志」とは、七世紀の中国、唐王朝の文人、王勃が書いた文章の一節に登場する言葉。
徳を磨いて、立派な人物になろうとする心の意である。



校舎と実習棟

夢へ、近づく

ごあいさつ

学校は、夢に近づくための学びの場

竹岸食肉専門学校 学校長 水野 正徳(第39期卒)

本校は、昭和39年にプリマハムの創業者である竹岸政則氏が食肉業界の人材育成を目指して竹岸食肉専門学校を開校しました。約60年間に6200余名の卒業生を送り出し、食肉業界、小売業など流通業界に多くの先輩を配し活躍されています。竹岸学園では食肉の川上から川下まで学び、特に枝肉から操作分析手法による捌き、整形、小割、商品化から販売など実習訓練を行い、現状のマーケット状況に応じた知識を学びます。

また、寮生活により集団生活による人間形成や協調性を身に付ける数少ない専門学校です。これにより理論と一体化した高度な技術をより早く習得する事が可能となります。

この学校で自分の知識・技術・人間性を磨きとして下さい。



竹岸学園を共に過ごした仲間の「絆」

青雲ミート会会長 竹田 利明(第27期卒)

竹岸学園卒業生の交流の場「青雲ミート会」も今年で発足以来50余年が経過、会員数も6000名超えの大所帯となりました。

学園初期卒業で今もご健在の大先輩の方から今年夏期卒業のフレッシュな方まで幅広い年代の卒業生たちが各地でご活躍中です。

青雲ミート会には現在全国に9つの支部があり、毎年各支部で支部大会が開催されて大勢の卒業生が集まり、学園生活の懐かしい思い出話やお互い現在取り組んでおられるビジネスの情報交換などが活発に行われ、世代を超えて繋がりが持てる大変有意義で楽しい会となっております。

学園で寝食を共にし勉学と心身の鍛錬に励んでいたあの期間は何事にも変え難い貴重な財産として人生のページに刻まれています。そんな思いを共有した仲間だからこそ「青雲ミート会」の会員同士の強い絆が生れているのです。

今後も大勢の卒業生の皆さんがこの会に入会され「青雲ミート会」の各支部大会でお会いできることを楽しみにお待ちしております。

竹岸学園も永遠に…… GMISの共にあらんことを!



青雲ミート会

本校の卒業生は卒業と同時に青雲ミート会の会員となり、地域によって北海道・東北・関東・中部・北陸・関西・中国・北九州・南九州の支部所属となって活動します。青雲ミート会は会員相互の結束が強く、我が国の食肉業界の中心的存在となっています。

会では会員のコミュニケーションを図るため、各支部総会、青雲ミート会総会の実施等様々な活動を実施し、会員へ情報発信を行っています。



学校HP内の青雲ミート会紹介ページ

時代の変化に対応した知識と技術を

竹岸食肉専門学校 名誉校長 千葉 尚登(現プリマハム社長)

本校は、プリマハムの創業者が本校の前身である竹岸高等食肉技術学校を創設し、初代学

校長に就任したことから、弊社の社長を務めている当方が名誉校長を仰せつかっております。本校設立の目的として、「時代の変革に対応する商業の形体と経営感覚を身につけた新しい経営技術者を育成すること」を掲げております。入学後は様々なカリキュラムを通して、精肉

に関する加工技術や知識を学ぶだけでなく、外部研修を含めた実習を体験することに加え、リーダーシップの育成にも注力した結果、卒業生の多くが、派遣企業の経営幹部として活躍されていると確信しています。さらに、卒業後のネットワークである「青雲ミート会」も、卒業生同士の情報交換や親睦を深めることができ、卒業後も本校での経験や人脈が活かされています。名誉校長として、皆さまの学園生活がさらに充実したものとなるよう、全力を尽くして学校づくりに精進いたします所存でございます。

結びにあたり、本校にご入学される皆さまが、学校生活で得たことを最大限に発揮し、これからの食肉環境や時代の変化に対応しながら、次世代の食肉のスペシャリストとして、ご活躍されることを心より祈念しております。



常に未来を考える教育方針

学校法人竹岸学園 理事長 細矢 正(元プリマハム副社長)

当学園では、自己の人格形成に寄与するために「全寮制」を取り入れています。

団体としての規律ある行動は、人を見る目を養い、人の和を創り、ひいては互助の精神・奉仕の精神を醸成させます。そして、規律ある行動を通じ、腰や規範を身につけ、体験・実践することにより、経営能力豊かな青年が育成されます。

日々、新しい技術が開発され、実用化され、高度化と多様化が併存した今日こそ、技術・技能に関する深く広い専門性を養うと同時に、社会人としての豊かな視野を持ち、知性と共に徳性と感性を併せ備えた人間の教育がますます重要になります。

同時に将来の変化に対応し、新しい時代要求にも適応できる柔軟な思考力・判断力・応用性のある専門的学力を身につけた、自分で本当に考えることができる人材を育成していきたいと思っております。



青雲ミート会の活動

青雲ミート会では全国総会・支部総会・企業内総会等を開催。特に全国総会には全国の9の支部から会員が参集し、積極的な情報交換しあい、親睦を深め、会場は毎回満員の盛況です。

総会時には各業界のトップ講演会、懇親会が開かれ、各総会の開催は会員の結束を強める重大な行事となっています。



青雲ミート会 東北支部総会

全てから、学ぶ

学園生活

多岐にわたる講義・実習・行事によってスキルを高める。

講義からは知識を得、実習からは技術を習得する。一つ一つの行事にも食肉・流通業界で働く者として、また社会生活を送るうえで将来役に立つ経験をする目的があります。

学園生活の全てから、さまざまなことを吸収してください。

半 期	行 事	実 習	主な講義
4月/10月	入学式・オリエンテーション	衛生・器具扱い	I.T教育
5月/11月	マラソン大会	豚捌き～整形	食肉の知識
	竹岸祭	豚整形～商品化	食肉衛生
6月/12月	と場見学・討議	豚枝分割～商品化	売場管理
	中間試験	実技試験	数値管理
7月/1月	夏季・冬季休暇	食肉・豚商品化	食肉の商品知識
	ボークステップジャンプセール	牛分割～捌き	輸入食肉概論
8月/2月	芝浦市場見学	牛分割～捌き	関係法規
	卒業試験	牛整形・商品化	経営管理
9月/3月	販売実習・工場見学	ミートザミートフェア	市場動向講義
	卒業式	和牛分割商品	卒業チャート

◆豚捌きの実習

操作分析技法を用いて初めての人でも安全に捌きが出来ます。畜種の骨格から筋肉形状を理解して商品化する時に大変役に立ちます。



◆講義



◆竹岸祭

入学後の成長を保護者・派遣元に確認して頂く。



◆市場見学

枝肉の見分け方だけでなく「串を頂く」気持ちを学ぶ。



◆販売実習

販売実習は自分の力を試し、他企業の良い所を学ぶ機会です。



ボークステップジャンプセール

商品化～販売までを体験

ボークステップジャンプセール、ミートザミートフェアでは実際に商品化～販売までを行います。豚肉の枝肉分割、和牛の分割～捌き～小割整形～商品化～パック値付けと卸し・お店の作業を実際に行い、近隣の人に直接販売をします。



寮生活

寮生活のメリット

実習や講義だけでなく、全寮生活でもお互いが切磋琢磨して深く学びます。

集団生活の中でお互いを敬いつつリーダーシップ性を養い、協調性を身に付けるなど人間形成が養われます。



短期間ですが外部との繋がりを絶ち、自分の夢に向かって集中する場所です。

起床からラジオ体操、朝食と規則正しい生活から実習・講義を受けます。

自習時間は予習・復習や資格取得勉強や業界内の情報交換などお互いに教えるなど知恵共有の場です。



食事



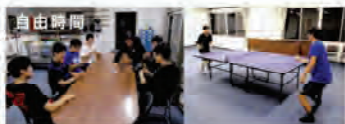
ラジオ体操



トレーニング



時 間	内 容	
6:00	起床	ラジオ体操
7:00	食事	国旗掲揚
8:00	実習	実習場にて
12:00	昼食	食堂
13:00	午後の講義	教室にて
16:30	授業終了	国旗降下
17:00	夕食	食堂
18:00	自習時間	大ホール
19:30	日夕点呼	寮
20:00	自由時間(入浴)	娯楽室
22:00	入浴終了	寮
23:00	消灯	



自由時間

設備概要

◆設 備

校 舎/ 教室(3)・図書室・操作分析室・会議室・校長室・教務室

実習棟/ 実習場・枝肉室・解凍室・凍結室・冷凍機室・階段教室・料理教室・食堂・機械器具室

寮 舎/ 居室(11)・浴室・グラウンド・ホール・寮管理室・娯楽室



校 庭