

—— 織田学園の“いま”とつながる ——

oda timeline

オダタイムライン

-  Fashion
-  Kimono
-  Cook
-  Seika



発行元

学校法人 織田学園

住所：東京都中野区中野 5-32-8 電話：03-3228-2111 WEB：https://oda.ac.jp



イベントのご案内

2025 11.22

<sat>



\\ 学園 X はこちら //



各校で販売などのイベントを行います！
懐かしい母校に遊びに来ませんか？
卒業生の皆様のご来校お待ちしております♪

時間等の情報は学園 X (旧 Twitter) でご案内予定です。

\\ ぜひチェックしてください /



きもの校

第8校舎

色々なブースを計画しますので、卒業生もぜひ遊びに来てください！

製菓校

第2校舎1階

地域
コラボ

【パティスリー・オダ】
中野駅南口にあるレンガ坂と
コラボしたケーキも販売。

調理校

第5校舎

日本料理・中国料理・西洋料理をレストラン形式で提供販売します。

第6校舎

パンやお菓子、お土産の瓶詰などを販売します。



※写真は昨年の様子です。イベントの内容は変更となる場合があります。ファッション校のブースはありません。

Fashion Design Award (FDA)

服飾専門課程2年生による「Fashion Design Award (FDA)」は、衣装製作はもちろん、企画構成、モデル、ヘアメイク、フィッターまですべて学生の手により作り上げるファッションショー形式のコンテストです。今年のテーマは「守りたいもの」。大切な人、大好きな物、思い出、文化、自然。それぞれの心にある、「守りたいもの」をファッションという形で表現して新しいデザインを生み出し、2年間の学びの集大成として実物作品を完成させました。



グランプリ
「EDGE ~エッジ~」
ファッションデザイン科2年
坂本雛子



奨励賞
「ぬくもり」
ファッションテクニカル科2年
高松優芽



準グランプリ
「夢」
ファッションデザイン科2年
室田さくら



オーディエンス賞
「善」
ファッションテクニカル科2年
兒玉雪華

ブランディングプロデュース

服飾専門課程専攻科の学生が各自オリジナルブランドを企画し製作する「ブランディングプロデュース」。ビジネスとしてどんな想いで、どのような人に、どんなシーンで着てもらいたいか、どれくらいの価格でどのように販売していくか等、具体的にブランドを企画します。リアルクローズを意識して製作し、学内コンテストによりグランプリを決定しました。



æchi (アーキ)
ファッションデザイン専攻科
奥村遥花



CHIMERA (キメラ)
ファッションデザイン専攻科
赤城琴音



Zero gravity (ゼログラビティ)
ファッションデザイン専攻科
齋藤虎雅

コンクール入賞

■2024Mulberry Cityネクタイデザインコンペ

【入選】「親愛」マーチャンダイジング専攻科 島崎珠璃【①】

■第40回全国服飾学校ファッション画コンクール

【経済産業省 商務・サービス審議官賞】

「ミリタリー×十二単」ファッションデザイン専攻科 奥村遥花【②】

【(一財)日本ファッション教育振興協会理事長賞】

「嫌悪感」ファッションデザイン専攻科 齋藤虎雅【③】

【佳作】「輪っかだけで創るファッション」ファッションデザイン科2年 小原樹生

■日暮里ファッションデザインコンテスト2024

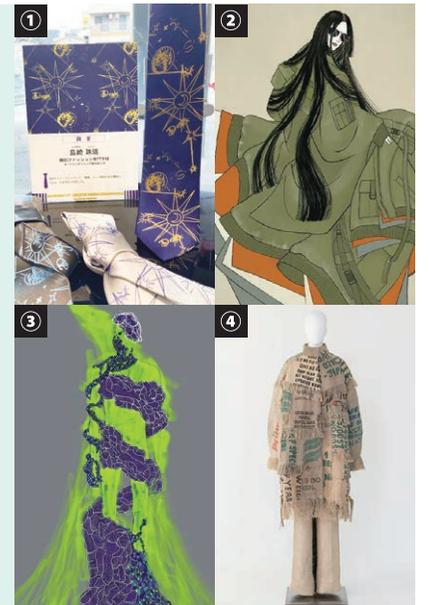
【入選】「CAFE TIME」ファッションデザイン専攻科 奥村遥花【④】

■第22回日本ボタン大賞コンクール ペーパーデザイン部門

【優秀賞】ファッションテクニカル科2年 嶋田正宏

【佳作】ファッションデザイン科2年 星野夢叶

【佳作】ファッションデザイン専攻科 横田晴大



韓国バイイング研修

2025年6月2日～4日、マーチャンダイジング専攻科の学生が韓国バイイング研修を行いました。学生たちが自分でブランドの企画から運営を行う授業の一環で、ソウルにある東大門のナイトマーケットで商品の買い付けをしました。自分のブランドに合うアイテムを探す姿はまるでプロのバイヤーのように真剣です。



韓国研修の
記事はこちら /



ファッション校の最新情報は
インスタグラムで紹介しています!



パリ研修旅行

2025年3月6日～11日、パリ研修旅行を実施しました。美術館やエッフェル塔、凱旋門などパリの代表的な観光スポットをはじめ、街にあふれる様々な芸術作品や建築物を見学し充実した研修となりました。



岩野先生ご退職のお知らせ

ファッション校にて長年教鞭をとられていました岩野雄太郎先生が2025年3月をもって退職されました。デザイナーや会社経営の経験を踏まえ、デザイン画の描き方やフィールドワークをご担当されました。岩野先生は常に学生に寄り添い現場で活躍できる人材の育成に努められました。多くの卒業生がアパレル業界で活躍されています。

ポップアップショップ開催

DATE 2025年11月15日(土)

PLACE 東京都杉並区高円寺北2-22-2

服飾専門課程の学生によるポップアップショップを高円寺にて開催します。学生がデザインし、デニムを使って製作した洋服を販売します。詳しくは、学校のSNS等でご案内予定です。卒業生の皆様もぜひお越しください!

2025 Oda Kimono Design Contest (OKDC)

2025年2月7日～8日、学内コンテスト「OKDC」の作品展を行いました。1年生は型染めを用いた単衣長着。2年生は色無地長着とろうけつ染めを用いた名古屋帯。専攻科は友禅染めを用いた袴長着や打ち掛けを製作。各自が作品テーマ・コンセプトを自由に設定し、デザインに合わせてコーディネートや着付けを行いました。デザイン・染色・縫製など、作品製作は全て学生が一人で手がけています。入選作品は2025年4月18日～20日開催の東京キモノショーでも展示されました。



👑 OKDC 大賞 👑

「夢見草」

きもの専攻科 遠藤くるみ

春が来る。冬の寒さを乗り越えた桜が花開く。その夢のように美しく咲き誇り後に儚く散ってゆく桜を人は「夢見草」と呼んだ。夢を重ねながら今年も再び巡って来ては私たちを、魅了する。

佳作



左から「畛形」2年 龍見柚姫 / 「星月夜のお守り」2年 小池穂乃香
「愛情」専攻科 福嶋俊介 / 「恋文」専攻科 守屋咲希
「月と鯨」1年 黒川綾那 / 「深淵の手」1年 大賀陽菜

優秀賞
～型染きもの部門～

「おばけすごろく」
きもの科1年 明石優衣

大胆にすごろくを着物に落とし込みました。レトロテイストに仕上がるよう文字は片仮名を選び、柄が掠れるように染め方を工夫して染めました。また、背面で映える橋もぜひご覧ください。「妖怪から逃げ切りゴールを目指そう!」



優秀賞
～無地染きものとうけつ染帯部門～

「鯨蛇 げいじゃ」
きもの科2年 加瀬莉菜

日本の伝統的な彫り物、和彫りの画風で蛇を描きました。蛇は再生、無限などの意味を持ち縁起が良く畏怖と尊敬の象徴です。模様を皮膚に刻むことで意味を持つ和彫りを身近に感じ、楽しめるように帯に落とし込みました。



優秀賞
～友禅染きもの部門～

「water lilies」
きもの専攻科 田村優乃

とめどなく変わりつづけ、水のおもてに移るゆらめき。二度と同じ時がないものの儚さと激しさ、その上で凛とした花々が生き生きと育ちます。その優雅さと煌めきに自然な光が照らされつい目をとめてしまう。



振袖トータルスタイリング

2024年12月17日、リユースセレクトショップバイセルよりお借りした振袖をもとに、2年生がトータルスタイリングを行いました。学生同士がペアになりお互いに日頃の授業で身に付けたヘアメイクや着付けの技術を生かしたスタイリングをしました。



アール・ブリュット作品とのコラボコーディネート

地域コラボ

社会福祉法人愛成会が主催する「NAKANO 街中まるごと美術館! アール・ブリュット～人の無限の創造力を探求する2025～」とのコラボとして、1年生がアール・ブリュット作品から感じたことを着物のコーディネートで表現しました。作品は、なかのZEROホールに展示され、きもの校の留学生協力のもと英語・フランス語・広東語の作品紹介音声ガイドも設置されました。

【左】オーガスト・デ・ピュイセレル「無題」
【右】内園明日美「何があるの?一緒に探しに行こうよ。」



十二単着装実演

2025年3月3日、港区立伝統文化交流館にてきもの校講師高野道子先生、江原妙子先生、卒業生による十二単着装実演が行われました。当日はひなまつりに合わせて飾られた立派なひな人形の前で着装が行われ、小さなお子様も含め多くの方が見学にいられました。時間をかけて何枚も重ねる十二単ですが、脱ぐときには一瞬で全部脱げてしまう様子に驚きとともに拍手が起こりました。



卒業生の活躍



織田調理師専門学校

販売実習

2025年7月24日、調理校にて販売実習を行いパン4種、洋菓子1種、計500個を販売しました。暑い中多くの方にお越しいただきました。



炊き出し訓練

2025年9月25日、野方警察署にて行われた「災害時炊き出し訓練」に調理校から教員と有志学生が参加しました。調理校は2024年4月に野方警察署、中野警察署と災害時ボランティア提供に関する協定を結んでいます。災害発生時に警察署員の方が署内の資材を使って炊き出しを行えるか、教員の指導を受けながら実際に作ってみる実地訓練で、昨年に引き続き2度目の実施。警察署にあるお釜を使ってみると火加減の調節が難しく、実際にやってみないとわからないこともありました。社会的課題の解決や持続的な地域社会の実現に向け、今後も地域との連携を強化していきます。

地域連携



防災フェア

2025年8月31日、中野区主催の「防災フェアなかの2025」が開催され、調理校から教員と有志学生が参加しました。防災フェアは、普段防災訓練に参加したことがない方や小さいお子様などが様々な訓練体験を通して防災を学ぶことができるイベントです。調理校のブースでは、協賛の日本非常食推進機構と尾西食品株式会社からご提供いただいたアルファ米を活用したリメイク料理としてちらし寿司を200食用意し、試食として講演にご参加いただいた皆様にお配りしました。今井校長の講演では日ごろからローリングストックを行い備蓄食に食べ慣れておくことの重要性などの説明がありました。

地域連携



京都研修旅行

2025年2月2日～2月5日、京都研修旅行が行われ学生8名が参加しました。「京料理かじ」では、季節感を大切にした旬の食材や敷地内から汲み上げるこだわりの京洛七名水【滋野井】を使用した京料理を味わいました。また「料亭さつき」では、鴨川を眺めながら日本料理の作法も学びました。陶芸や和菓子作りも体験し、京都ならではの食文化に触れることができました。



台湾研修旅行

2025年2月4日～7日、台湾研修旅行が行われ学生9名が参加しました。初日には忠烈祠や故宮博物館などの台北市内見学、小籠包で有名な鼎泰豊での食事や士林夜市散策をしました。そのほか十分にある滝の見学や天灯上げ体験、九份では映画の世界のようなどこか懐かしさのある町並みを感じながら、茶芸館でお茶や料理を楽しみました。調理道具街見学やミシュランの星も獲得したことのある「大三元酒楼」での食事など、現地では経験できない盛りだくさんの内容の研修となりました。



山本晋平シェフが料理マスターズでブロンズ賞受賞

卒業生の活躍

静岡県伊豆にある旅館「ABBA RESORTS IZU-坐漁荘」の洋食料理長を務める卒業生山本晋平シェフが、第15回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」においてブロンズ賞を受賞されました。料理マスターズは日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続ける料理人の方を顕彰する制度で、生産者や食品企業等と「協働」し、地産地消や日本の食文化の普及をはじめとしたさまざまな取組に尽力されている現役の料理人の方を対象としたものです。

片桐シェフが若手コンクール準優勝

卒業生の活躍

2024年9月14日～15日、フランス南部のムージャンにて開催された美食の祭典「Les Étoiles de Mougins」のイベント内で行われた「国際若手シェフ料理コンクール」において、卒業生片桐亮平シェフが準優勝されました。現在は南フランスにて研鑽を積まれています。



卒業制作展 | 2025年2月8日卒業制作展を行いました。

最優秀賞

「雫」
松橋沙耶



作品ポイント

ひと味違う作品を作りたくて、雫をモチーフにしました。下に鏡を置いて細部までみてもらえるよう工夫しました。また、真ん中の大きな丸は万華鏡をイメージしています。楽しんでみていただけたら嬉しいです。

優秀賞

「garden」
石井さら



作品ポイント

パイピングでレースを表し、花を多く作り可愛い作品の完成を目指しました。特に花はひとつずつ、丁寧に作ったので見ていただけたら嬉しいです。これからは見守ってくれた家族に恩返しできるようなパティシエになります。



3位入賞
「Xmas」曾 靖軒



4位入賞
「かなえる」仲田唯夏



5位入賞
「Harmony」佐藤真昼



6位入賞
「tresor」和多田珠久

地域コラボ

アール・ブリュット作品とのコラボケーキ販売

2025年2月8日、社会福祉法人愛成会が主催する「NAKANO 街中まるごと美術館!アール・ブリュット~人の無限の創造力を探求する2025~」とのコラボとして、学生たちがアール・ブリュット3作品から食材や味、香り、食感などを想像して製作したスイーツ6種をパティスリー・オダにて数量限定販売しました。

アール・ブリュット作品からイメージしたスイーツ6種



フルーツタルト | ティラミス | マカロンケーキ | メルベイユ | サントノレ | タルトムースボム



パティスリー・オダのご案内

10月	17日 金 クレープ 22日 水 ケーキ	12月	3日 水 ケーキ 12日 金 クレープ 17日 水 ケーキ
11月	5日 水 ケーキ 14日 金 クレープ 22日 土 ケーキ・クレープ	2026 2月	7日 土 ケーキ・クレープ

※日程は変更となる場合がございます。時間については現時点で未定となっております。ご来校の際は、事前にホームページやSNSで日時をご確認ください。毎回大変人気のため、午前中には完売することがあります。ご了承ください。

「MORI YOSHIDA」の吉田シェフによる特別授業

2024年11月、中野にパティスリー「MORI YOSHIDA」をオープンされた吉田守秀シェフによる特別授業を開催しました。国内外で数々の賞を受賞され、現在パリを拠点に活躍されている吉田シェフのお店は、今までパリでしか味わうことができなかったケーキを日本でも味わうことができるとのことで、全国各地から待ち望んだファンが訪れ、オープン以降行列が絶えない大人気店です。



台湾から製菓研修に参加

2025年6月10日~6月12日の3日間、台湾から製菓研修のため15名の方が来校されました。製菓校を14年前に卒業され、現在台湾の苗栗県でお菓子教室を運営されている劉偉苓さんが「台湾の方にもぜひ母校で日本のお菓子技術を学んでみたい」と企画し実現しました。

研修の記事は
こちら/



卒業生来校



上原さんが日本代表としてパネトーネ世界大会に出場

卒業生の上原力さんが2024年パネトーネ世界大会の日本国内予選のチョコレート部門で優勝されました。日本代表としてイタリアのミラノで開催されたパネトーネ世界大会にも出場。パネトーネとは「大きなパン」を意味するイタリアミラノが発祥と言われるクリスマスの定番伝統菓子。現在は鹿児島県にてパン屋「TAK BAGERI MEL (タックバゲリメル)」のオーナーシェフをされています。



卒業生の活躍

卒業生のお店紹介

Onde a+b

2022年3月ファッションデザイン専攻科を卒業された林華穂さんのブランド。お客様の人生の進化と共にトレンドを意識していき「ファッション」という形で進化していくブランドで、全て一つ一つハンドメイドの一点物です。



Instagram



春風 - Harukaze -

2020年3月きもの専攻科を卒業された川瀬悠花さんのブランド。自ら友禅染めを施した帯や着物小物をはじめ、友禅を身近に感じていただけるよう手に取りやすいアクセサリなども製作しています。



Instagram



日本割烹 崇(たか)

2002年3月調理技術経営学科を卒業された山崎崇弘さんが、2025年5月築地にオープンした日本割烹のお店。



【住所】東京都中央区築地 2-8-2
Tsukiji Base Bldg 7階
【電話】03-6388-6728 事前予約制

Instagram



Atmosphère (アトモスフェール)

2007年3月製菓科を卒業された鈴木直弥さんが、2025年5月神奈川県相模原市中央区中央にオープンしたパティスリー「Atmosphère (アトモスフェール)」。



【住所】神奈川県相模原市中央区中央 3-7-3
【時間】OPEN11:00 ~ CLOSE19:00
【定休日】毎週水曜日

Instagram



oda NEWS

おだ学園保育園園児が専門学校見学

2025年9月10日、多摩市永山にある「おだ学園保育園」の4、5歳の園児たちが中野の専門学校4校を見学しました。ケーキのデコレーション、魚をさばくところ、ミシンで縫うところ、着物の生地に触れたりなど、普段なかなか見たり経験することができないことを通して、「色々な仕事があること、色々な学びがあること」を楽しみながら知ってもらえました。



INFORMATION

専門学校よりご案内

修学支援新制度

織田学園の専門学校4校は、令和8年度も文部科学省の修学支援新制度の対象校に認定されました。一定の要件を満たした学生が受ける給付型の奨学金や授業料・入学金が減免(還付)される制度です。

ODA特別紹介制度

織田学園の卒業生・在校生のご紹介により学園の専門学校に入学される場合、**入学金の全額または半額が免除になる制度**です。ご興味のある方がいらっしゃいましたらご紹介いただけますと幸いです。

▼ 修学支援新制度・ODA特別紹介制度についてのお問い合わせ先 ▼

織田学園事務局(入学相談室) | TEL:03-3228-2111 平日(祝祭日を除く)9:00~17:00

織田学園中野高等専修学校よりご案内

ODA特別入学制度

織田学園の各専門学校卒業生および在校生の二親等までの方で高等専修学校に入学される場合は、**入学金の全額が免除**されます。詳しくは織田学園中野高等専修学校までお問い合わせください。

【織田学園中野高等専修学校】
〒164-0001 東京都中野区中野 5-30-5 TEL 03-3228-2100

卒業生近況情報・先生へのメッセージ募集!

卒業生の皆様の近況情報や先生へのメッセージを募集致します。2次元バーコードよりお気軽にお送りください。いただいた卒業生のお店等の情報は、学園X(旧Twitter)、facebookなどでご紹介させていただきます。

メッセージ
お待ちしております!



織田学園マスコットキャラクター「おだっぴい」LINEスタンプ発売中!



各種ご変更のお手続き

住所・氏名変更、本紙オダタイムラインの発送停止手続きはこちらの2次元バーコードまたは下記までご連絡ください。

【変更受付連絡先】
TEL: 03-3228-2280

