

平成 26 年度後継者育成支援事業報告書

平成 27 年 2 月

公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター

はじめに

平成 20 年度から当センターで後継者育成支援事業を始めて本年で 7 年目を迎え、これまで数多くの方々に生活衛生営業の魅力について紹介して参りました。

生活衛生営業は、他の業種以上に後継者不足の問題が深刻で、人手不足の問題も相まって業界全体は非常に厳しい状況にあります。

そうした状況を将来に向かって少しでも改善していこうと、本事業では生衛業の魅力を伝え、理解を深め、将来的に生衛業に従事しようと志す人材を確保することを目的に実施して参りました。

本年度は「出前授業」を中心に開催し、業界を代表する職人を講師に迎え、多くの中学生に生活衛生営業者の卓越した技やすばらしさを伝えることができました。さらにその様子は、テレビのニュース番組や新聞紙面にも掲載され、広く一般の方々にも生衛業の魅力を伝え、理解を深めることができたのではないかと自負しております。

ここに、これまで各地で開催しました内容を本報告書にとりまとめ致しましたので、お目通しいただければ幸いです。

終わりに、本事業開催にご協力いただきました後継者育成支援協議会の各委員の皆様をはじめ、生活衛生同業組合及び講師の皆様、また開催にご尽力いただきました各学校関係者の皆様及び京都府、京都市の皆様方に心より深く感謝申し上げます。

平成 27 年 2 月

公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター

代表理事 山 岡 景 一 郎

目 次

I 平成26年度後継者育成支援事業の概要 1頁

- 1 後継者育成支援事業 目的
- 2 後継者育成支援事業 協議会名簿
- 3 後継者育成支援事業 協議会日程

II 平成26年度後継者育成支援事業の実施報告 2頁

出 前 授 業

- 1 第1回出前授業 高雄 中学校 (クリーニング)
- 2 第2回出前授業 加茂川 中学校 (寿 司)
- 3 第3回出前授業 藤 森 中学校 (美 容)
- 4 第4回出前授業 太 秦 中学校 (料 理)
- 5 第5回出前授業 深 草 中学校 (麵 類)

III 平成26年度後継者育成支援事業の総括 18頁

<参考資料> 京都市教育委員会「生き方チャレンジ体験パンフレット」

I 平成26年度後継者育成支援事業の概要

I-1 後継者育成支援事業 目的

本事業は、若年者へ生活衛生関係営業の魅力を伝え、理解を深めるとともに、将来的に生活衛生に従事したいとする職業観の向上と就業意欲を促し、次代を担う後継者育成につなげていくことを目的に実施する。

I-2 後継者育成支援事業 協議会名簿

	氏名	所属団体
学識者委員	山岡景一郎（委員長）	平安女学院大学 学長
	村山 芳登	公益財団法人京都産業21 京都ものづくり雇用プロジェクト推進センター センター長
業界委員	福田 秋朝	京都府理容生活衛生同業組合 理事長
	奥田 英一	京都府美容業生活衛生同業組合 理事長
	田村 常介	京都府クリーニング生活衛生同業組合 理事長
	三嶋 吉晴	京都府麺類飲食業生活衛生同業組合 理事長
	宇治田脩孟	京都府寿司生活衛生同業組合 理事長
	矢野 義雄	京都府中華料理生活衛生同業組合 理事
	園部 平八	京都府料理生活衛生同業組合 副理事長
行政委員	森田 朗	京都府健康福祉部生活衛生課 課長
	池上 祐司	京都市教育委員会 京都まなびの街 生き方探求館 企画推進室 副室長
特別委員	伊井 光晴	公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター 専務理事

I-3 後継者育成支援事業 協議会日程

開催日	開催場所	会議内容
平成26年6月11日（水）	京都ガーデンパレス	具体的な実施計画の策定
平成27年1月29日（木）	京都ガーデンパレス	実施事業結果評価・総括

Ⅱ 平成26年度後継者育成支援事業の実施報告

出前授業

	実施日	学校名	業種	参加人数
①	平成26年6月2日	京都市立 高雄 中学校	クリーニング	49名
②	平成26年6月18日	京都市立 加茂川中学校	寿司	168名
③	平成26年6月23日	京都市立 藤森 中学校	美容	289名
④	平成26年7月4日	京都市立 太秦 中学校	料理	228名
⑤	平成26年10月31日	京都市立 深草 中学校	麺類	136名

創業セミナー

本年度は実施しておりません。

第1回京都市立高雄中学校（京都市右京区梅ヶ畑奥殿町36）

日 時	平成26年6月2日（月）14:20～15:10
業 種	クリーニング
講 師	京都府クリーニング生活衛生同業組合 清水 幹央 氏、十二里 大平 氏、土野 正樹 氏
参 加 人 数	49名（全校生徒）
内 容	洗濯機やアイロンが各家庭にあるのに、どうしてクリーニング店を利用する必要があるのか。その理由について、「家庭では真似できないクリーニング店独自の洗い方『ドライクリーニング』にあります。」と講師より説明された。クリーニング店ではドライクリーニングの際に、通常普通の水を使用しない。石油から精製されたドライクリーニング用の溶剤を一般的に使用する。石油は普通の水に比べ分子が大きいいため衣類の繊維の奥まで入りきらない。つまり、衣類を傷めずにクリーニングすることが可能となるのである。 クリーニングに関する説明の後、プロのクリーニング師によるアイロンがけの実演が実施された。しわしわになっていたカッターシャツがきれいにアイロンがけされていく様子を見て、生徒達から拍手と歓声が沸き上がった。





ティッシュを服にみたててフットホトしを言った
ときに、水でやると、水にとけてドロドロになり、
たけど、もう一ラ、かドロドロにとけていなくて、
ティッシュがそのまま残っていたのでよかったです。
今日の講演を聞いて、自分の欠点があったことが
わかりましたし、色々なことを学ばせていただきました。
業務用のアイロンは重いことと、ワイシャツを
アイロンする前はしめらすとかということもわかり
ました。よければすぐにせんたくをして、アイロンを
あてることは、今日やっていたことをまねしてみたいです。
お客様のことを考えて、仕事をやっていることが
わかりました



家では水を使って洗濯をしているのに対して、クリーニング店では
石油を精製したものを使っていると知り、だから家では落ちない汚れが
もクリーニングではきれいになるんだなあと思いました。
カッターシャツがしわしわになっていたのを家でのアイロンよりも
少し重いめの業務用アイロンですごくきれいにしわをのばし
ていて、驚きました。クリーニングは表立った仕事ではなく、どちら
かというところ、影、ほい感じの仕事でも、その服を着る人のことを考
えて、細かき部分まで気にかけてきれいにしてもらえるのはすごい
と思いました。



クリーニング店には、あまり行かないし、クリーニ
ング店で働いている人は、あまり仕事が出
来ない(お客様が少ない)と思っていただけ
ど、話を聞いていると、以外と大変な
仕事なんだと思いました。お母さんや
お父さんが良くスーツをきれいにしに
行かざる事がなくてクリーニングされた
後のスーツとがを見ると、家でアイロン
するよりも、とてもきれいで、すごいと思
いました。アイロンのしがたなども見れたので、
やってみたいと思います。

第2回京都市立加茂川中学校（京都市北区紫上長目町5）

日 時	平成26年6月18日（水）13:20～14:30
業 種	寿 司
講 師	京都府寿司生活衛生同業組合 花登 一彦 氏、下口 真樹 氏
参 加 人 数	168名（2年生）
内 容	<p>「なぜ寿司職人になったんですか?」「寿司職人になっていいことはありましたか?」「芸能人がお店に来たことはありますか?」「お店の跡継ぎは?」「月収は?」「お寿司のネタで扱いにくいのは何ですか?」などなど生徒から次々に講師へ質問が投げかけられ、講師は一つ一つ丁寧に答えていた。</p> <p>今回は実演でできたお寿司を試食。美味しそうに食べる生徒達の姿と笑顔がとても印象的であった。回転寿司しか行ったことがない生徒もいる中、全国技術連合会の「寿司調理マイスター」に認定されているプロの寿司職人の実演に、生徒達は興味津々といった感じで見入っているようだった。</p> <p>当日は関西テレビの取材があり、その日の夕方の「スーパーニュースアンカー」という番組で約80秒間、出前授業の様子が放送された。</p>



第3回京都市立藤森中学校（京都市伏見区深草池ノ内町55）

日 時	平成26年6月23日（月）13:15～14:50
業 種	美 容
講 師	京都府美容業生活衛生同業組合 若林 由佳 氏、村上 あかり 氏、松本 貴博 氏、大嶋 夏実 氏
参 加 人 数	289名（2年生）
内 容	<p>司会の方より4名の受賞歴等プロフィールを紹介していただいた後、講師各自から中学生の頃の思い出や美容師になった理由を説明。その後、4名の講師が分散して学校の先生方をモデルに美容の実演が披露された。</p> <p>講師は実演をしながらも、美容師であることのすばらしさや大変さ、仕事をすることの充実感や達成感について話していただいた。生徒も自分たちと年齢が近くて若い講師に、親近感をもって真剣に聞き入っているようだった。</p> <p>また今回は生徒に美容師を体験する時間が設けられた。講師に指導されながら、ウィッグにやや緊張した面持ちで慎重にはさみを入れていく姿がとても印象的であった。その後は徐々に緊張もほぐれ、講師に近づいて実演を楽しんでいるようだった。そして最後に、整列し美容師の仕事について講義がなされた。</p>





美容・理容関係に始めは全然仕事について
 考えていませんでした。しかし、今回の授業を
 受けて少しだけ、楽しそうだと思います。
 髪の色をうまくなるようにしてください。
 いづれ、私も切ってもらいたい笑顔になります。
 夫、仕事したことがないけどお客さんが
 笑顔になってくれると嬉しいことが分かりました。
 仕事はいいけれど友達に「ありがとう」と笑
 顔が言われると私も嬉しく思います。
 改めて自分の将来の仕事について考えたのが
 良かったと思います。この機会をつけて下さり
 本当にありがとうございます。
 仕事は人を笑顔にできる魔法の魔法だと思います。



まず「第1に頑張ってよかった」
 仕事をやるってことを私は経験したことがないし、
 大変でも楽しんでも何もわからなけれど、やっぱり
 今日来て下さっていた4名の美容師の方からは仕事の
 楽しさによる幸せを感じてもらいました。1人1人に
 「ありがとうと言われたらいいなって、私も思いました。
 どんたに辛くてしんどくて大変でも嬉しく楽しめ幸せ
 を感じれるならいいなって思いました。
 自分が大人になって、何か仕事をやるってなったら
 どんた仕事でも積極的に取り組んで、たくさんの人に
 「ありがとう」とか感謝してもらったり「よろしくね」とか
 「楽しみにしてるね」とか信頼を期待してもら
 えるような人間になりたいと思いました。



今日の講習会で、美容師という仕事に
 興味を持ちました。以前、母が美容師を
 やっていて仕事のことを聞くと大変と言っていたけど
 今日来ていた美容師さんが言っていた「ありがとう、
 と言われると頑張ろうと思えると母も言っていました。
 私も母や美容師さんのように良い仕事をして
 「ありがとう」とか感謝をする職業につきたいと
 思いました。
 部活動などでも当たり前
 できているんじゃないかと、そういう環境を作ってくれる方
 がいるから試合・練習ができて思うので
 自分も感謝の気持ちを持ってこれからの学校
 生活や普通の生活を過ごしていきたいです。

第4回京都市立太秦中学校（京都市右京区太秦多藪町 14-144）

日 時	平成 26 年 7 月 4 日（金） 14:15～15:05
業 種	料 理
講 師	京都府料理生活衛生同業組合 園部 平八 氏、堀場 弘之 氏、栗栖 正博 氏、高見 浩 氏
参 加 人 数	228 名（2 年生）
内 容	<p>和食（料理）の基本ともいえる出汁を試飲し、和食の原点を生徒に理解してもらおうと「出汁の飲み比べ」が実施された。講師はいずれも老舗料亭のご主人。各お店の自慢の出汁が生徒達に振る舞われた。</p> <p>4つのグループにわかれて、まずは昆布だけの出汁、次に昆布出汁とかつお出汁のあわせ出汁、最後に淡口醤油や塩を少し加えた「お吸い物」を試飲した。少しずつ変化していく出汁の味に生徒達も興味深く味わっていた。</p> <p>ファーストフードやインスタント食品に慣れてしまった現代の中学生に、和食の原点である出汁を味わうことで、味の奥深さを実感してもらおうことができたのではないと思われる。当日は京都新聞の記者が取材に訪れ、翌日の7月5日（土）朝刊の市民版にその様子が掲載された。</p>





参加したコーナーは、(A) ・ B ・ C ・ D でした。
(いずれかに○をつける)

1回目(昆布出汁の試飲)の感想

昆布の香りがあって、おいしかったです。味がすっきりしていて、かみかみでした。

2回目(かつお昆布出汁の試飲)の感想

かつおの風味がきいていて、とても良かったです。

3回目(吸物地の試飲)の感想

上品な味がして、とてもおいしかったです。口当たりが良かったです。

今日は4つの料亭から来ていただき、実演をしてくださいました。お話をきいたなかで印象に残ったことや、出汁を飲み比べてみて感じたことなどを書いてください。この用紙は、来ていただいた料亭の方々にも見ていただくので、疑問に思ったことやお礼の言葉も書きましょう。

たくさんおいしく食べていくのが楽しかったです。よく食べて、お腹が膨らんで帰る感じが、とてもいいです。とてもよかったです。お礼の言葉も書いておきました。今日はA料亭の味をいただきました。B、C、Dも飲んでみたいかったです。

参加したコーナーは、A ・ (B) ・ C ・ D でした。
(いずれかに○をつける)

1回目(昆布出汁の試飲)の感想

昆布の香りがとてもよく、飲んだことかみかみでした。

2回目(かつお昆布出汁の試飲)の感想

かつおの香りがして、おいしかったです。

3回目(吸物地の試飲)の感想

3回目が一番おいしかったです。

今日は4つの料亭から来ていただき、実演をしてくださいました。お話をきいたなかで印象に残ったことや、出汁を飲み比べてみて感じたことなどを書いてください。この用紙は、来ていただいた料亭の方々にも見ていただくので、疑問に思ったことやお礼の言葉も書きましょう。

家では出汁を一から作ることはありませんので、毎日飲んだらいいなと思います。お礼の言葉も書いておきました。とてもおいしかったです。ありがとうございました。



プロの「だし」生徒ら学ぶ 本業中
出前授業

京都市右京区の本業 公営団地人京都市 飛田 (中京区)、
中学校で1日、市内の生活実習指導士「わたなべ (右京区)
老舗料亭の主人が和食の4店の主人が参加
の基本となる「だし」の仕事に心をこめて、2年生の生徒約20
人を作る過程を披露し、もうひとつ作曲。老舗 40人に伝統の味を継
日本伝統の味を学ぶ 料亭の「山は笠八茶 茶の舞」
ふ出前授業が開かれ 屋 (左京区)、天 生徒は四つのグルー
盛 (同区)、「だし」を試飲。次にカ
ブに分かれ、串刺し
のだしを試飲。次にカ
ブを加えただしを口
にし、最後に液口しよ
うゆや塩をほんの少し
加えた「お吸い物」を
飲むことで、徐々に味
付けされていく過程を
学んだ。お吸い物を口



和食の基本となる「だし」を生徒に披露する舞う料亭の主人(京都市右京区・本業中)

にすると「おいしい」味の変化が実感でき、お吸い物の味も変わりました。和食が大好きになりました。お礼の言葉も書いておきました。(安野雄介)

第5回京都市立深草中学校（京都市伏見区深草西伊達町1-4）

日 時	平成26年10月31日（金）13:00～13:45
業 種	麺 類
講 師	京都府麺類飲食業生活衛生同業組合 堀部 和宏 氏、河村 浩也 氏
参 加 人 数	136名（2年生）
内 容	<p>実演時間は約20分。短時間の間に新鮮なそば粉がねられ、固められ、そして徐々に引き伸ばされ、束ねられ、そして包丁でテンポ良く切られていく様子が生徒達に披露された。講師は実演をしながらも同時に各行程のポイントを解説し、初めて手打ちそばの実演を見学する生徒にも非常にわかりやすい説明に努めていた。また、手打ちそばが出来上がる頃には、そのすばらしさに感心した多くの生徒達から、自然と拍手と歓声が沸き上がった。</p> <p>実演終了後は、講師自らのそば職人としてこれまでの苦労や経験が語られた。上下関係の厳しさ、修行や仕事の大変さ、つらさがある一方で、応援してくれるお客さんや楽しみ、やりがいを見つけることのすばらしさを生徒達に伝えていた。当日は京都新聞の取材があり、翌日の朝刊市民版に掲載された。</p>





最初に手打ちそばを見せられ、プロの作業
 だけあとにも感じました。水を入れるの
 一気に入れないで、何回かにわけて、入れてこね
 をくり返していました。それを、加減があのたう
 うほと思いました。生地をのぼすの、やぶれらう
 なくらいにのぼしていておどろきました。手が慣れ
 いるのでさわると、厚い部分がねると聞いて、
 さすがだほと思いました。お話の方は、
 手がない話で、「食べ物には人を業頭に強」と
 言われている、食べ物、すごいほと思いました。
 先輩につく、あつちまかたないで、毎日、同じものは
 あるたうほとか、考え、めんはものをつくり、
 人に楽しく食べてもらいたいという気持ちに感
 じました。今日の事をテレビでも生かしてもらいたいと思
 いがあります。

僕は、いままでそばを食べるときに
 何も考えずにただおいしいなと食べ
 ていたけど今日のそば打ちの奥深
 を見てこんなに手間をかけて作っているのだ
 なと思いました。いままで食べただけのそばか
 んな手間をかけているのだと知ったので
 これからそばを食べるときはそば打ちの
 様子を思い出して食べたいです。講演では
 ニューヨークに行った時に空巷の人に
 サトジニアグと言っていたのが印象に残
 っています。あとサッカーで有名な中田
 弘道さんに認められるほどすごいそば
 職人さんだと知って驚きました。



職人のそば打ちに見入る生徒たち(京都市伏見区・深草中)

そば打ち 職人技に触れ 深草中へ出陣

手打ちそばの職人に、どの心構えを考へては、気候によつて作業を委
 する出陣が31日、しごと、府種飲食業、える、と聞し、巧み
 京都市伏見区の深草中、生活生同業組合(中)な包、さほて生地を
 であり、中生が職人、京区、が協力した、切らうえた。

技に触れ、仕事のやり、2年生3人は、**林戸業さん(13)**
 がいらつて学んだ。御講業金田(中)は、三草く作業して
 来月、生徒たちが区、京区、社長の堀部和宏、経験者種々
 内44事業所へ職場体験、さん(13)のそば打ち、んだと感動した。と
 するのを前に、働く上、を昇学、三の感覚や話した。(公野老)

出前授業の中学生の感想文抜粋

京都市立高雄中学校（クリーニング組合出前授業）

- ・家にあるアイロンと違って、重たいスイッチとかも違う。洗濯機とかもめっちゃ大きいし、クリーニング屋さん、クリーニング師の試験でいろいろな技術を身につけなあかんし、大変だなと思いました。また、ただ洗濯機で洗ってアイロンをかけるだけじゃなく、お客さんのことを考えてしているのだなと思いました。
- ・実演を見て、少しおもしろそうに見えた。あの少ない道具と手の感覚で、あんなにきれいにできるのはすごく驚いた。いつもアイロンがけなどをするときには詳しいことは考えていないけど、今日の実演を見て知ったこと、わかったことを次のアイロンがけで活かし、きれいで「ピシッ」とした服を着たい。普段は気にしないけど、「アイロンがけ」や「洗濯」などへの意識が変わった。
- ・クリーニング店は、一般の家庭と異なった「アイロン」を使っていることを知りました。そのアイロンはとても重たそうでした。クリーニング師という国家資格があるのにも驚きました。クリーニング屋を始めようと思ったら、すぐできるものだと思っていました。アイロンのかけ方もちゃんと手順があり、大変だなと思いました。アイロンの温度も手で測るのには驚かされました。火傷をしないのか不思議です。
- ・感じたことは、あまり自分できれいに洗えない服とかでも、クリーニング店に持って行ったらすごくきれいに洗ってもらえます。クリーニング店の人は試験を受け合格してやってらっしゃるので、やり方や内容が少し難しかったりしたけど、ドライクリーニングは水を使わないとか、家のアイロンと店のアイロンとは重さが違うとか、いろいろと知らないことを知れてよかったです。疑問に思ったことは、あれだけの熱を持っているのに、どうしてYシャツは焦げたり、溶けたりしないのかということです。家で使うアイロンはそこまで熱は上がらないけど、クリーニング店のアイロンは熱がすごく高いので、それが少しだけ疑問に思いました。
- ・服一つでも、アイロンの温度やアイロンのかけ方があることがわかった。新品よりもきれいに出来ることはすごいと思った。人にお礼を言ってもらえることが、仕事のやりがいになるような仕事についてみたいと思った。
- ・アイロンはあんなに丁寧にするとは思っていなかった。思ったよりアイロンは重く、カッターシャツもつるつるになっていたの、見ていて気持ちが良かった。

京都市立加茂川中学校（寿司組合出前授業）

- ・巻き寿司を作るとき、すだれの小さい版みたいな物で巻く早さに驚きました。早いのに、きれいに巻けていることにとても感心しました。私は鉄火巻きを食べましたが、赤身がとろとろでご飯とあっていて、とても美味しかったです。

質疑応答で、「寿司はいくらぐらいしますか」と問うと、「一卷千円ぐらいです。セットで7千円ほどのものもあります。」という答えにびっくりしました。プロのつくる寿司はとても値打ちが高いのだなと思いました。

職人の方には気難しそうなイメージがありましたが、とてもいい方でした。話をしているときはほんわかで、いざ作るときには目つきが変わっていました。職人さんは、長い修行を経て腕をみがいていったとおっしゃっていました。だから私も、自分が本当にやりたい仕事を見つけたときは一生懸命にがんばりたいです。

- ・回転寿司などは食べに行ったりすることがよくあるけれど、目の前で作ってもらって食べるというのは、今までしたことがなかった。実際に作っておられるのを見ていると、とても手際が良く慣れた手つきだったので、何年もやっているとこんなに上手になるんだなと改めて感じた。職人の方への質問で、「他にしてみたいと思っていた職業はあるか」というものに、「実は最初は漁師やバーテンダーになりたかった」と言っていたのを聞いて驚いた。いろんな仕事をやっていくうちに、自分に一番合うものが見つかっていくのかもしれないと思った。

寿司職人というのは、あまり身近な職業ではないけれど、今日の授業を通して、どんな仕事でもやっていくうちに、自分の生活の一部として馴染んでいくのだと分かった。職人の方が自分にとって寿司とは、「生活の一部、人生だ」と言っておられたので、そこまでやり続けられることはすごいなと思ったし、一つのことをやり続けていけば、学べるものがたくさんあると思うから、自分もそんな仕事につきたいと思った。

- ・下口さんから、いろんなお話を聞いたうえでの鉄火巻きはとてもおいしかったです。きっと寿司職人だけでなくいろんな職人さんが、「お客様を満足させる」ということを考えているのだとわかりました。どんな職業でも、その達成感やうれしさが自分の仕事としてやりがいがあるのだと思います。私は将来、寿司職人になろうとはまだ考えていません。でも、たくさんの方の苦勞を積み重ねてきたからこそ、あんなきれいで美味しそうな飾り寿司が作れるのだと思います。私も将来、お客様に対する下口さんのような「真心」をもって仕事をしたいです。

京都市立藤森中学校（美容組合出前授業）

- ・すごく楽しくて、早くやりたくてソワソワしていました。最後の「ヘアアレンジ」では、美容師さんの女の人に「すごく上手だね」って言われて、とてもうれしかったです。今日のたった一日だけで、私の将来の夢の候補が一つ増えました。それより今すごく思っているのは、「美容師さんになってみたい！」です。すごく、すごく楽しかったです。実際「美容・理容」系の仕事にはつきたいと思っています。アレンジのコテの使い方もいっぱい教えてもらえて勉強になりました。ヘアゴムの使い方も、ハサミの使い方も、教えてもらえてうれしかったです。私は髪の毛をイジるのが大好きで、カットするのもアレンジするのも好きですし、これからはもっともっと色々なアレンジに挑戦して器用になって、もっと皆に褒めてもらいたいです。
- ・今日の講演会を受けて、美容師という仕事についてよく分かりました。小さい頃から美容師さんに髪を切ってもらっていたけど、美容師というのは髪を切るヘアスタイリスト以外にも、メイクをする人や結婚式、ファッションショーの時にも活躍していることが分かった。美容師さんのコンテストやコンクールがあるというのにも気づきました。これを通して、仕事は自分のためや生活を支えるためにするものであるけど、社会を支え、色々な人に役立つような、喜んでもらうような仕事でもあるというのが、直接美容師さんから聞いてよく分かりました。なので、私も色々な人に喜んでもらえるような仕事をしたいと思いました。
- ・今日4名の美容師さんが来られて、カットやアレンジをされているのを見て、すごくかっこいいなと思いました。私は将来、美容師になりたいと思っていたので、すごく良い機会になったと思いました。でも、見た目は簡単そうでも、アレンジの体験をしてみると、とても難しかったので大変だと思いました。でも前で喋っておられたように、人を美しくできるとても良い仕事だと聞いて、私は将来なりたいという想いが高まりました。これからは美容師になれるように、ちゃんと勉強して専門学校に入れるように頑張りたいと思いました。
- ・私は美容師になろうかと考えたことがあります。でもそれは楽しそうだからとか、自分でヘアメイクなどができたらいいだろうなと思っただけで、今日来てくださった美容師さんのように、人に「ありがとう」と言ってもらえるのが嬉しいからという考えはありませんでした。だから、自分の将来のためだけでなく、お客さんのために働こうと思います。そして、将来自分が働くようになったときに活かそうと思います。

京都市立太秦中学校（料理組合出前授業）

- ・今日は出汁のことを教えていただきありがとうございました。出汁といっても、お湯で煮るようにするだけとと思っていましたが、「沸騰させてはいけない」など、しっかりとルールもあって、とてもためになりました。
- ・とてもおいしくて、3 回目は特に私の好きな感じの味でした。また、お吸い物の具によって濃さや味を変えると知り、「和食というのは、細かいことにこだわっているからこそおいしいのだなあ」と思いました。貴重な体験をさせていただき本当にありがとうございました。今後、これを活かしていければいいなと思っています。
- ・来てくださった4つの料亭の皆様、どうもありがとうございました。今日の「出汁の飲み比べ教室」はとても勉強になりました。最初の昆布出汁は、正直全然おいしくなかったです。本当に、水に昆布の香りだけつけた感じで、2 回目のかつおを足した出汁は、昆布だけよりだいぶましやったけど、やっぱりおいしくなかった。3 回目の吸い物はとってもおいしかったです。また飲んでみたいと思いました。
- ・わざわざ僕たちのために来てくださってありがとうございました。試飲の回数を重ねるごとに、旨味が増えてとてもおいしかったです。料亭の方々がおっしゃったことを、生活する上で料理のときに活かしていきたいと思います。今日はありがとうございました。
- ・今日は本当にありがとうございました。とても勉強になりました。上品すぎて家では作れませんが、日本の和のそういうお店に行くのが好きなので、今度行ったときはもっと味わおうと思いました。
- ・関西と関東の水では、出汁の出方にも違いがあることがわかりました。家では、出汁からかつおや昆布でとるということはあまりありません。なので、今日出汁の飲み比べをして、しっかり出汁の味がわかりました。
- ・私は和食が好きで、小さい頃からいろんな和食のお店に行きました。（菊乃井さんや吉兆さんなど）。今日の体験は、和食の好きな私にはとてもよかったです。次にどこかのお店に行ったときに、味を見分けられるようにしたいと思いました。どの味もとてもおいしかったです。

京都市立深草中学校（麺類組合出前授業）

- ・そば打ちの実演を見て、そば粉に水をなじませバラバラだった粉を一つにし、そばを1mm以下にまで伸ばし、細く切る姿に感激しました。なぜなら、作業の1つ1つが丁寧で、手際がすごく良かったからです。私は、そば粉の中の空気を抜いたりするなんて知りませんでした。最初におっしゃっていましたが、改めて「プロ中のプロ」だと思いました。そして講演もすごく心に響きました。自由も少なく苦勞されていても、英語が話せなくても、異国の女の子やサッカー選手に認められるのはとてもすごいです。チャレンジ体験だけでなく、将来仕事についた時にも、この講演のことを思い出したいです。このような方のお話を聞いてよい経験になりました。
- ・今日、そば職人さんがいらっしゃると聞いて、とても楽しみにしていました。そして、そば打ちの実演、講演をしていただいて、初めて間近でそば打ちを拝見しました。そば粉を練ったものを伸ばして切る、というところは拝見したことがありますが、1から練るところは初めて拝見しました。特にすごいなと思ったのは切るところです。数ミリの短さで、しかも等間隔で切るのはすごく難しそうに見えました。また、早く綺麗に切れる人も数少ないと知り、大変な作業だと思いました。講演では、そば打ちの世界に入って間もない頃の貴重なエピソードを聞くことができました。それに、そば打ちの仕事は辛く大変だと思いました。今日は本当にありがとうございました。
- ・そば打ちをされているところをあんなに間近で見られるのは、なかなかないことだと思うので、とてもラッキーだったなと思いました。堀部さんがそばの生地をすべて均等な厚さにしていたり、そばをととても早く、しかも細くて同じ太さに切っていたりされる姿を見て、すごくカッコいいなと思いました。それを見たり、お話を聞いているなかで、ものすごい量を練習したり、たくさん経験があったからこそ、こんなに簡単そうにされるんだなと思いました。堀部さんが自分の仕事にすごい誇りを持たれているのはすごくカッコいい事だと思い、私も将来やりがいのある仕事につけたらいいなと思いました。
- ・テレビなどで何度かそば打ちをしているところを見たことはあったけど、こんなに間近で見たことは初めてでした。そば打ちは思っていたよりも繊細な作業ばかりで、これを毎日ずっと立ちっぱなしでやり続けるのはすごいと思いました。この講演を通じて学んだことは、いくらしんどくて大変な仕事でも、感謝してくれる人や喜んでくれる人がたくさんいるということです。私も今日学んだことを活かしてがんばりたいと思いました。

Ⅲ 平成26年度後継者育成支援事業の総括

本年度の事業実施において、京都市教育委員会のご協力により5つの中学校から出前授業のお申込をいただくことができました。また、出前授業を開催致しました各中学校の先生方には、大変お忙しい中、本授業の打合せ、会場のご提供、マスコミのご対応など何かとご協力をいただき、本年度も無事終わることができましたことを感謝申し上げます。

1. 出前授業について

生活衛生同業組合のご協力により、クリーニング、寿司、美容、料理、麺類の各組合を代表する職人を講師に招き、プロとしての卓越した技や技能を多くの中学生に披露いただきました。また、職人になるまでの努力や苦勞、仕事をしていく上での責任感や協調性の大切さ、そして何よりも働くことで得られる達成感や充実感を、講師自らの経験や体験を交え語っていただいたことで、多くの中学生に深く記憶として刻まれたように感じられました。

本出前授業は、中学校の生き方探求チャレンジ体験の事前学習という位置づけで実施され、本授業後、中学生は各学校が用意した店舗で行われる職場体験を経験することで、より働くことの大変さやすばらしさを肌で感じるようになるかと思えます。

2. 事業効果と今後の展開について

本事業は、生活衛生関係営業の魅力を伝え理解を深めることで、次の生活衛生関係営業を担う後継者や人材を育成することを目的に実施しております。当初、受講対象者が中学生ということもあり、まだまだ現実的な成果はこれからだと考えておりましたが、生徒によっては将来の職業を真剣に考えているようにも見受けられました。

大人からの目線では、中学生はまだまだ子どもの領域で捉えてしまいがちです。しかし、当の中学生は個人差もかなりあるようですが、大人と同様の目線で仕事及び働くということをしっかり認識し、一定の職業観を持っているようにも感じられ、頼もしく思われました。

また、今年度は本事業を広く周知し、生活衛生関係営業を広報する意味合いからも、マスコミ等へのプレスリリースを積極的に行ってまいりました。その結果、テレビのニュース番組による放送や新聞への記事掲載をいただき、一定の成果を収めることができたことと認識しております。

次年度においては、従来からの課題でもありました京都市内にとどまらず、京都府全域まで事業を拡大し、生活衛生関係営業の魅力を伝え、理解を深めていただけるよう、関係機関と連携し取組んでいく所存でございます。

中学生の
職場体験活動

生き方探究・ チャレンジ 体験



京都市立中学校・総合支援学校

生き方探究・チャレンジ体験とは

自らを見つめ、生き方について考えを深めながら自ら学ぶ力（生きる力）を育む取組で、京都市内の全ての中学校・総合支援学校の1万名を超える生徒（対象学年の全員）が、それぞれの興味や関心に応じた様々な職業体験や勤労体験を、約3,700の事業所等の協力のもと、各学校の計画に基づき行っています。

京都市教育委員会

学校・家庭・地域が一体となって未来を切り拓く「生きる力」を育む
「生き方探究・チャレンジ体験」の成果

**地域の子どもは
地域で育てる**

**「生きる力」を育む絶好の場
学校**

- 学校では見られない生き生きとした生徒の姿に体験活動の重要性を痛感
- 地域社会の持つ豊かな教育力を実感
- 地域の方々に中学生の姿を知ってもらい良い機会
- 教職員が地域とのつながりを深める好機

**子どもと語り合う好機
家庭**

- 子どもとの会話の時間が増加
- 貴重な体験を通じて親の生き方を再認識
- 子育て観をあらためて見つめ直す機会
- 地域社会を知る良い契機

自分を見つめる
**「真剣勝負」
中学生**

- 多くの素晴らしい人々との出会い
- 自分らしい生き方の探究
- 地域社会に自分の活躍の場を発見
- 仕事の厳しさ、大人の温かさを実感

**子どもを理解し、地域を活性化
地域**

- 「地域の子どもは地域で育てる」という気運の高まり
- 出会いにより中学生に対するイメージが変化
- 職場や地域の活性化に役立つ
- 子どもたちの地域づくりへの意識の育成

人づくり21世紀委員会も応援!

子どもたちのために大人としてなにができるかを考え、行動する「人づくり21世紀委員会」に参画する100以上の団体が一体となって中学生の体験活動を応援しています。

「生き方探究・チャレンジ体験」

アンケート結果

生徒

学校や家庭で決められた時間や約束が守られていますか。

- しっかり守れている
- あまり守れていない
- 守れている
- 守れていない



職場体験は、これから生きていくときにいるいるな場面で役立つと思いますか。

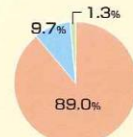
- 役立つと思う
- あまり役立つと思わない
- 役立つと思わない



保護者

お子さんと職場体験のことを話し合われましたか。

- 話し合った
- あまり話し合わなかった
- 話し合わなかった



事業所

来年度も、この活動にご協力をお願いしますか。

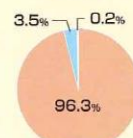
- 協力したい
- あまり協力したくない
- 協力したくない



教職員

生徒は、働くことには楽しさや苦しみがあることがわかったと思いますか。

- わかったと思う
- あまりわからなかったと思う
- わからなかったと思う



(平成25年度)

■お問合せ先

京都市教育委員会 京都まなびの街 生き方探究館

〒602-8031 京都市上京区西洞院通下立売下る東裏辻町402

TEL 075-253-0880 FAX 075-253-0878

URL <http://www.edu.city.kyoto.jp/scfp/>

子どもたちの今と未来のため、社会のあらゆる場で
生き方探究・チャレンジ体験を実施しよう!
 平成19年2月5日制定、3月13日議事推進の市会決議

時を越え美しく
ひと輝く
歴史都市・京都

社会的・職業的自立に向けて「生き方探究教育」を推進

京都市では、すべての教育活動において、一人一人の社会的・職業的自立に向け、必要な基盤となる能力や態度を育てることを通して、社会の中で自分の役割を果たしながら、自分らしい生き方を実現していくことができるようにする「生き方探究教育」(キャリア教育)を推進しています。本事業は「生き方探究教育」の重要な柱の一つであり、地域・社会との関わりの中で、自らの在り方と生き方を考えるかけがえのない機会となっています。

働くことの厳しさと喜びを実感

この事業は、各学校独自の取組を発展させ、平成12年度から始まりました。以後、毎年1万名を超える中学生が参加し、約3,700事業所の御協力の下、かけがえのない貴重な体験をしています。

事業所の方々とのおふれあいを通じて「働くことの厳しさと喜び」を実感した生徒たちは、「新たな自分を発見する」など多くの実りを得ています。

体験日数を学校独自に設定

本事業がより効果的なものとなるよう、また、中学生が体験活動の達成感をより深く実感できるよう、事前・事後学習の充実を図りながら、体験日数を学校独自に設定(3日以上)しています。

事業所の皆様には、御負担をおかけしますが、子どもたちの今と未来のため、一層の御支援・御協力をお願いします。

中学生が夢に向かって大きく羽ばたくために

～素晴らしい 出会いと体験～

体験の実施前、中学生を受け入れる事業所も、子どもを送り出す保護者も教職員も、中学生本人も「ちゃんとできるかな」と心配しましたが、素直でまじめに「仕事」をやり通し、最後はみんな「ありがとう」の言葉に変わりました。

事業所の皆様からの声 体験後もボランティアで活動

●社会人として仕事とは何かを少しでも感じていただければと思っています。企業としても中学生から若さあふれるエネルギーや素直な心を学ばせていただいています。



●体験が終わってからも、ボランティアとして、お年寄りの話し相手や生活援助に来てくれました。とても嬉しく思っています。



生徒たちの声

大人の大変さ、責任の重さを実感

●普段、親がどんな思いで家族のために働いているのかと思うと、心にジーンときました。それでも何も言わずに私のわがままに付き合ってくれる親に本当に感謝しています。大人になる大変さや責任の重さを改めて実感できました。



高齢者福祉施設での 忘れられない 体験

R.Nさんの体験記

体験前
仕事調べ事前訪問
こんな体験をしたい...
そこでなにをするの?
イメージがふくらみました。

1日目
午前: お年寄りと会話
風ご飯の準備
不安と緊張でとても疲れました。
午後: 散歩の補助
施設の掃除

2日目
午前: お年寄りと会話
風ご飯の準備
名前も覚えて、少し慣れました。
午後: レクレーションの準備
施設の掃除

3日目
午前: 読書
風ご飯の準備
お年寄りの優しさに気づきました。
午後: レクレーション参加
施設の掃除

4日目
午前: 散歩の補助
風ご飯の準備
職員の方のご苦労を実感しました。
午後: 会議への参加
施設の掃除

5日目
午前: お年寄りと会話
風ご飯の準備
もうお別れ...でも自信ができました。
午後: お別れ会

体験後
お礼訪問・発表会
親切に教えていただいてありがとうございました。

感動が人を育てる



京都市長 門川 大作

「まちづくりは人づくりから」。
次代を担う子どもたちの育成は歴史と伝統を大切にしながら輝かしい未来の京都を創り出していく上でとても重要です。

14歳の挑戦!学校や家庭では得られない体験を通じて自分を見つめ、「働くこと」「学ぶこと」の大切さを知る子どもたち。その子どもたちを快く受け入れていただいている事業所の皆様との間にたくさんの感動のドラマが生まれています。

今後とも、市民の皆様の一層の御支援・御協力をお願い申し上げます。

社会全体で子どもたちの生きる力を育む



京都市教育長 生田 義久

「チャレンジ体験の出来事を目を輝かせて話してくれた」「子どもの変貌に驚かされた」。皆様からよくお聞きする言葉です。

京都市では、市民ぐるみ・地域ぐるみで“一人一人の子どもを徹底的に大切に”教育を展開しています。

中でも、社会的・職業的自立を促す本事業では、中学生が真剣な大人の姿に出会い、ふれあう中で、未来を自ら切り拓かたくましく生き抜くための生きる力を育んでおります。

御尽力いただくすべての皆様に感謝いたしますとともに、一層の御理解・御支援をお願いいたします。

●将来つきたい職業ではなかったけど、実際に働いてみると、人と接する仕事のやりがいを感じました。将来こんな仕事もいいかも?と興味を持ちました。



●自分の思った以上に要求されてびっくりしました。楽しさもあつたけど、苦しさの方が何倍もありました。でも、体験を終えて勉強になることが多かったです。



保護者からの声

職場体験を家族で共汗・共感

●両親への思いが今までとは変わり、感謝の気持ちが大きくなったように感じました。このまま、この気持ちを持ち続けてほしいです。

●事業所の方には大変お世話になり感謝しています。飲食店の裏側、接客の大切さ、身だしなみなど、夢の実現に向けたヒントをいくつもいただいたと思います。



●汗だくになって帰って来て、汚れたTシャツとジャージを洗濯すると、頑張ってる姿が思い出されました。毎日、夜遅くまで体験の話聞かせてもらうことが楽しみでした。少したくましくなったような気がします。

教職員の声

地域と学校のつながりを再確認

●多くの事業所から、よく頑張っていると評価され、地域と学校のつながりがさらに深まったと思います。

●体験中の生徒の顔はとてもキラキラしていい表情でした。これからの進路に向けて役立つと思います。

●生徒各々が自己を見つめ、努力や工夫をした結果、達成感や自信を得るきっかけとなったと思います。



Q & A

Q 体験活動までの流れはどのようになっていますか?

A 実施時期や日数は学校毎に違いますが、それぞれの学校で年間計画の中に、この体験活動を位置付けています。事前学習や指導を行ったあと、生徒自身が各事業所へ事前に訪問して注意事項を確認するようにしています。また、生徒はもちろん保護者や地域の方にも参加いただいて報告会を行うなど成果の共有を図っています。

Q 体験する事業所はどのように探しているのですか?

A 各学校が、地域の事業所を中心に、受け入れていただける事業所を探して協力をお願いしています。PTA・地域の方、福祉・教育関係団体、経済団体からも事業所を紹介していただいたり、自ら受け入れてもらったりしています。また、公共施設などでも積極的に受け入れていただいています。

Q 事業所への行き帰りや体験中に事故などが起こったときはどうなるのですか?

A 事故などが起きないように事前に十分体験内容を調べたり、行き帰りの交通安全についても細やかに指導しています。しかし、万一事故が起きた場合には京都市教育委員会が加入している傷害保険・賠償責任保険から必要な補償がされることとなります。

平成 26 年度後継者育成支援事業報告書

平成 27 年 2 月

公益財団法人京都府生活衛生営業指導センター

〒606-8221 京都市左京区田中西樋ノ口町90

TEL:075-722-2051 FAX:075-711-6123