

平成25年度後継者育成支援事業の概要

岡山県内の生活衛生関係施設は、平成12年をピークに年々減少しており、さらに、生活衛生関係営業の業界にとっては営業者の高齢化や後継者の確保難などが喫緊の課題となっている。このため、将来の生衛業界を担う若年層（中高生）に生衛業に対する職業観の向上及び生衛業への就業の促進並びに人材育成を図るため生衛業者が中学校、高等学校に出向いて中・高生を対象に生衛業を体験する出前体験教室や仕事をする上での心得、仕事の楽しさや厳しさ等について語りかける出前セミナーを実施した。

(1) 生衛業出前体験教室

生衛業の技術体験を通じて生衛業への関心を高めるとともに将来の就業へ繋げるため生衛業者が学校に出向いて体験教室を行った。

① イタリアンを作って食す生衛業出前体験教室

- ・開催日時：平成25年10月23日（水）
- ・開催場所：岡山県立高梁城南高等学校（高梁市原田北町1216-1）
- ・対象及び参加人数：環境科学科3年生 20名
- ・講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
江草 正樹 江草 光正
- ・授業の概要

高梁地域で採れた野菜を使ったイタリアン（抹茶のパナコッタ、スパゲティペスカトーレ）の調理方法について学ぶとともに地域における飲食業の役割や魅力について理解してもらうために体験教室を行った。

体験教室では、江草正樹さんの優しい語り口調でちょっとしたコツを交えた説明で生徒達は生き生きとして抹茶のパナコッタ、スパゲティペスカトーレの作りに取り組み、最後にフォアグラのソテーの調理方法を見学し、調理後、全員で食べながら江草支部長から飲食業の魅力や地域への貢献について話をして授業を終えた。（授業時間3時間）





平成25年11月2日 山陽新聞 高梁新見圏版

（京都市）の上村貞郎
長老による説法もあつ
た。（赤沢白鳥）

イタリヤ料理に
城南高生が挑戦
飲食組合高梁支部
出前体験教室開く
県飲食業生活衛生同
業組合高梁支部（江草
昌平支部長）などは10
月25日、城南高校（高
梁市原田北町）で出前
体験教室を開き、生徒
がイタリア料理に挑ん
だ。

環境科3年生20
人が参加。日本料理店
・花のれん（落合町阿
部）の江草昌樹さん
（31）、朝日堂（備中町
布穂）の江草光正さん

江草昌樹さん（右）か
らスパゲティの調理方
法を学ぶ生徒たち

（31）が指導した。
スパゲティ・ペスカ
トリー、フォアグラの
ソテー、「抹茶のパン
ナコッタ」粒あんのツ
ースの3品。スパゲ
ティではトマトソース
やオリーブオイルを絡
ませた。

新見美術館
10月4日（金）・12月1日（日）
日本画 美の競演
三花 梅豆
島島屋次郎可成（江島町）

めた麺に、エビやホタ
テなどの魚介類を盛り
付け、宮本真夫さん
（17）は「食材があった

らぜひ家でも調理した
い」と話していた。
体験教室は同支部の
後継者育成事業の一
つ。22日には市の養護
老人ホーム「長寿園」（落
合町阿部）で、お年寄
りににぎりずしを振る
舞った。（小倉章浩）

② にぎり寿司を作って食す生衛業出前体験教室

岡山県立邑久高等学校

- ・開催日時：平成25年10月31日（木）
- ・開催場所：岡山県立邑久高等学校（瀬戸内市邑久町尾張404）
- ・対象及び参加人数：フードデザイン3年生 9名
- ・講師：岡山県鮭商生活衛生同業組合 難波康男



岡山県立邑久高等学校

岡山県立総社高等学校

- ・開催日時：平成26年2月6日（木）
- ・開催場所：岡山県立総社高等学校（総社市総社3-9-1）
- ・対象及び参加人数：家政科3年生 39名
- ・講師：岡山県鮭商生活衛生同業組合 難波康男

・授業の概要

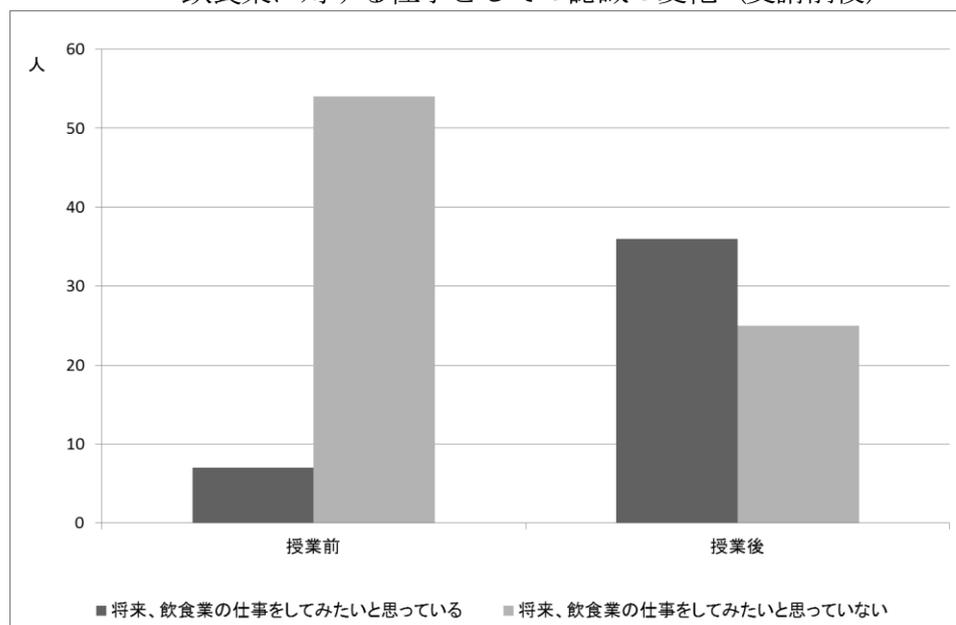
調理技術やにぎり寿司の作り方の体験を通じて飲食業に関心を持ってもらうとともに、仕事をするためにあいさつが重要であることを語りかけ仕事をする上での心掛けを学んでもらうために体験教室を行った。

体験教室では、まず、きゅうりを使って飾り切りの技術を体験し、次ににぎり寿司のにぎり方、軍艦巻きの作り方、手巻き寿司の作り方を学び体験を終えた。この間に技術だけでなく仕事上の最も大切なあいさつについて話をし、食す時には最高に盛り上がって授業を終えた。（授業時間3時間）



岡山県立総社高等学校

飲食業に対する仕事としての認識の変化（受講前後）



(2) 生衛業出前セミナー

生衛業者が学校に出向いて生衛業の仕事内容、仕事を通じて得られる喜びや苦しみや働く際の心構えや生衛業の地域での役割などを語りかけるセミナーを行った。

和気町立和気中学校

- ・開催日時：平成25年9月6日（金）13：50～15：00
- ・開催場所：和気町立和気中学校（和気郡和気町泉375の1）
- ・対象及び参加人数：2年生 93名
- ・講師：岡山県旅館ホテル生活衛生同業組合 古林伸美
岡山県美容生活衛生同業組合 北村宣幸
岡山県クリーニング生活衛生同業組合 大本達也
- ・概要

仕事の内容、すばらしさ、目指したきっかけ、接客の心得や言葉使い等について実技を交えて生徒に語りかけた。



古林氏



大本氏【シミヌキの実演】



北村氏【美容技術の実演】

岡山市立西大寺中学校

- ・開催日時：平成25年9月26日（木）13：50～16：00
- ・開催場所：岡山市立西大寺中学校（岡山市東区西大寺上1-20-60）
- ・対象及び参加人数：2年生 215名
- ・講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合 山本嘉雄
岡山県美容生活衛生同業組合 横田靖子
岡山県喫茶飲食生活衛生同業組合 宮地和徳

・概 要

仕事の内容、すばらしさ、目指したきっかけ、接客の心得や厳しさ等について実技を交えて生徒に語りかけた。



山本氏



横田氏【美容技術の実演】



宮地氏

岡山市立上道中学校

- ・開催日時：平成25年10月30日（水）13：40～14：30
- ・開催場所：岡山市立上道中学校（岡山市東区南古都714）
- ・対象及び参加人数：2年生 151名
- ・講 師：岡山県料理業生活衛生同業組合 堀江一文
岡山県理容生活衛生同業組合 竹元大明
栗林伸廣



堀江氏



竹元氏 栗林氏【理容技術の実演】

・概要

仕事の内容、すばらしさ、目指したきっかけ、接客の心得や言葉使い等について実技を交えて生徒に語りかけた。

岡山県立総社高等学校

- ・開催日時：平成26年3月5日（水）12：45～14：25
- ・開催場所：岡山県立総社高等学校（総社市総社3-9-1）
- ・対象及び参加人数：家政科1年生 39名
- ・講師：岡山県喫茶飲食生活衛生同業組合 宮地和徳
- ・概要

本セミナーについて授業の一環としてどのようなことできるか、新たな試みとして生活産業基礎に関する授業の中で生徒たちが考えた飲食店のコンセプトに合った創作ランチメニューに対してプロの調理師の視点でアドバイスを行う授業を行った。授業では生徒たちが10班に分かれて創作メニュー等を発表し、プロの視点での的確なアドバイスを行い意見交換し、最後にコルネを作ってチョコレートで絵を描く体験を行って授業を終えた。（授業時間1時間40分）



生徒によるメニューの発表風景



プロの視点からアドバイス



コルネでお皿に絵を描く

(3) 職場体験

中学校からの要請により職場体験に協力した。

- ・協力要請中学校 岡山市立上道中学校、岡山市立山南中学校
- ・協力組合 飲食業、喫茶飲食、鮭商、美容、興行
- ・協力店舗数 8店舗
- ・実施年月日 平成25年11月13日(火)～15日(木)