

人をよろこばせ人に夢を与える仕事「生衛業」



財団法人 岡山県生活衛生営業指導センター



財団法人 岡山県生活衛生営業指導センター



生活衛生関係営業の 職業紹介

目次

人をよろこばせる職業(生衛業)案内……	P2
飲食業……………	P4
すし店……………	P6
喫茶店……………	P10
料理業……………	P12
社交業……………	P13
食肉、食鳥肉販売業(お肉屋)……………	P14
ホテル・旅館業……………	P16
理容業……………	P18
美容業……………	P20
クリーニング業……………	P22
興行場……………	P24

人をよろこばせる職業^{〔生衛業〕}案内

中学生の皆さんに

ほとんどの人が5年先遅くとも10年先には社会に出て働くようになります。

既に将来就きたい職業を決めて、それに向かって努力している人もいますが、大部分の人はまだ決めていないのではないのでしょうか。世の中には色々な職業があり、さらに新しい職業も増えていますので皆さんたちが将来就きたい職業を決めるのは大変なことだと思います。最近では、自分の生まれ育ったところで働きたいと考えている若者が増えていると聞いていますが、その様に考えている人には、是非この冊子を読んでもらいたいと思います。

さて、皆さん方が利用したことがあって、奈良時代から続いている職業があるのですが、どのような職業だと思いますか。それは「旅館業」なのです。実は、岡山県内でも湯原温泉にある旅館が県内で5番目（1688年創業）に古い企業になっています。こんなに長く続くだけでもすごい職業だと思いませんか。

ここで、旅館業についてもう少し考えてみましょう。

皆さんの日常生活に密接な関係があり、地域に根ざし、不特定多数の人を対象に技術やサービスを提供する仕事です。一方、衛生面に気をつけないと利用者に健康被害を与えることもあるので十分な衛生面の対策が必要です。これとよく似ている職業が他にもあるのですが、何かわかりますか。

それは、飲食業、美容業、理容業、クリーニング業などです。これらは私達の生活に関わる職業ということで「生活衛生関係営業」といわれ略称で「生衛業」と呼ばれています。

「生衛業」について述べてみましょう。

今、日本の企業の寿命は10年といわれている中、生衛業はなんと30年を超えています。また、岡山県内の事業所の約2割を占め、就業者の約1割が従事しています。ちょっとびっくりですか。

そして、皆さん方が住んでいる地域には必ずあり、地域と深い関わりをもって地域経済を支えてきた職業で飲食業、美容業、ホテル業は将来就きたい職業として中学生には人気なのですが、最近、少しずつ減っています。その原因の一つに仕事を継いでくれる人が不足していることがいわれています。

仕事は、お客様に技術とサービスを提供するものですが、業種によっては資格を必要とします。また、勤務時間が不規則で休日出勤や残業が多かったり、立ち仕事のため体力が必要で一人前になるまで時間がかかるなど厳しい面もありますが、人をよろこばせ人に夢を与える仕事なのです。



生衛業には次のものがあります。

○飲食業

（レストラン、居酒屋、すし屋、喫茶店、日本料理店、中華料理店、イタリア料理店、スナック、バー、ラーメン店、うどん店等）

○食肉販売業（お肉屋）

○旅館業、ホテル業

○興行（映画館、劇場）

○理容業

○美容業

○クリーニング業

○公衆浴場業（入浴施設）

なお、生衛業では同じ業種の人が集まって「生活衛生同業組合」という名称の組織を作っています。この組合では、技術や経営の向上のための情報交換、情報提供や色々な相談に応じてくれます。また、業界や地域の活性化や絆づくりのための活動も行っています。皆さんが、将来、営業者となって生衛業をされる時はきっと役に立つと思いますので覚えておいてください。

生衛業にはどのような人が向いているでしょうか。

生衛業は、人との関わりが強い仕事ですから人と人とのふれあいが好きで、人のために何かをするのが好きな人に向いています。

どのようなタイプの人がどのような生衛業に向いているか示しておきますので参考にしてください。

①人にサービスをしたい人

旅館業、ホテル業、飲食業、興行、理容業、美容業

②料理を作るのが好きな人

飲食業、旅館業、ホテル業

③おいしい食べ物を提供したいと思っている人

飲食業、食肉販売業

④映画を作りたいと思っている人

興行

⑤機械を操作するのが好きな人

クリーニング業、興行、ホテル業、旅館業

⑥ファッションに興味のある人

美容業、理容業

⑦流行、先端が好きな人

美容業、理容業、興行

⑧自分の技術を磨くために努力できる人

飲食業、美容業、理容業、クリーニング業、飲食業

続いて、それぞれの生衛業の仕事内容について掲載していますのでご覧いただき、一人でも多くの若者が生衛業界に来ていただくことを期待しています。

平成24年3月

財団法人岡山県生活衛生営業指導センター

食べた人の笑顔を通じて
やりがいを実感



飲食業の仕事

食べることは、生きていくために必要ですが、生活する上での大きな楽しみでもあります。このため、食べ物扱うさまざまな仕事が存在し、料理の技術や知識、アイデア次第で無限の可能性が広がっていきます。料理を作る仕事は、食べた人の笑顔を通じてやりがいを実感できる世界です。飲食業には日本料理(和食)、欧米の洋食、中華食、麺類食等や主に酒類を提供する居酒屋、スナック等の業種がありますが、その中心になるのは、板前、コック、料理人、シェフなどと呼ばれる調理人です。調理人になるために資格は必要ありませんが、お店をするときは、調理師の資格があれば役に立ちます。一人前の調理人になるためには、お店に就職して修行を始めますが、最初は皿洗いからスタートして、野菜の皮むきなどを手伝いながら、先輩から料理の手ほどきを受けて料理に使う食材の特性や盛り付けの方法、食器を選ぶ目やテーブルセッティングなどを身につけて行きます。食べ物を扱う職業のため安全・安心で清潔

な職場を毎日意識して働いています。お客様相手の仕事ですので接客も学ぶことになります。また、飲食店には、料理の説明や注文を聞いたり、料理を運んだり、会計をするウェイトレスと呼ばれる仕事があります。お客様と最初に接しますのでお店のイメージを左右する大事な仕事です。

仕事の楽しさ

料理作りでは食材となる魚、野菜、肉や調味料を選択し、煮たり、焼いたり、揚げたり、味付けしたりの調理方法また食器への盛り付け献立を自分で考えて作る楽しさがあります。

そして、仲間、先輩との共同作業やコミュニケーションによって自分の成長を実感させてくれます。

お客様との応対では、会話の中で新しい知識や話題を吸収できるとともに、提供した料理でお客様の満足した顔を見たときは喜びを感じ、仕事のやりがいを感じます。

仕事の厳しさ

常に清潔な身だしなみを心がけ、店内清掃、配膳、接客、調理等のそれぞれでお客様に満足してもらうことは大変なことです。どんな仕事にも通じることですが一人前になるには10年かかるといわれています。仕事は立ち仕事であり、体力と忍耐力が必要です。営業時間はお客様に合わせて始業終業時間はお店によりまちまちで長時間の勤務になります。また、日曜祭日の営業もあるため交代での勤務になることもあります。どの様な仕事も同じですが仕事を続けるためには常に新しい知識や技術の習得に向けて勉強し、新しいものを創造していかなければいけません。

将来展望

岡山県内のレストラン・食堂・飲食店の数は平成22年度末で約9,000件といわれています。後を継いでくれる人がいなかったり、お店の競争激化、長引く不景気等により年々減っていますが、全国展開の飲食店や郊外での飲食店は増えていますので料理人の働く場は十分にあると思います。しかし、今後も競争は激しくなると考えられますので、お客さんを引きつける魅力あふれる料理を作る技術力の向上が必要になってきます。

若者に仕事を通じて期待する事

健康に留意して、明るく、元気に働いてもらいたい。向上心をもって、創意工夫を行い、与えられた仕事は責任をもってできるように、また、職場の同僚に心配り気配りができ、お客様には、いつも心のこもった感謝の気持ちでおもてなしをするようところがけてください。

そして、若者の新感覚で新しい食の創造を行い時代にあった料理ができるよう期待しています。

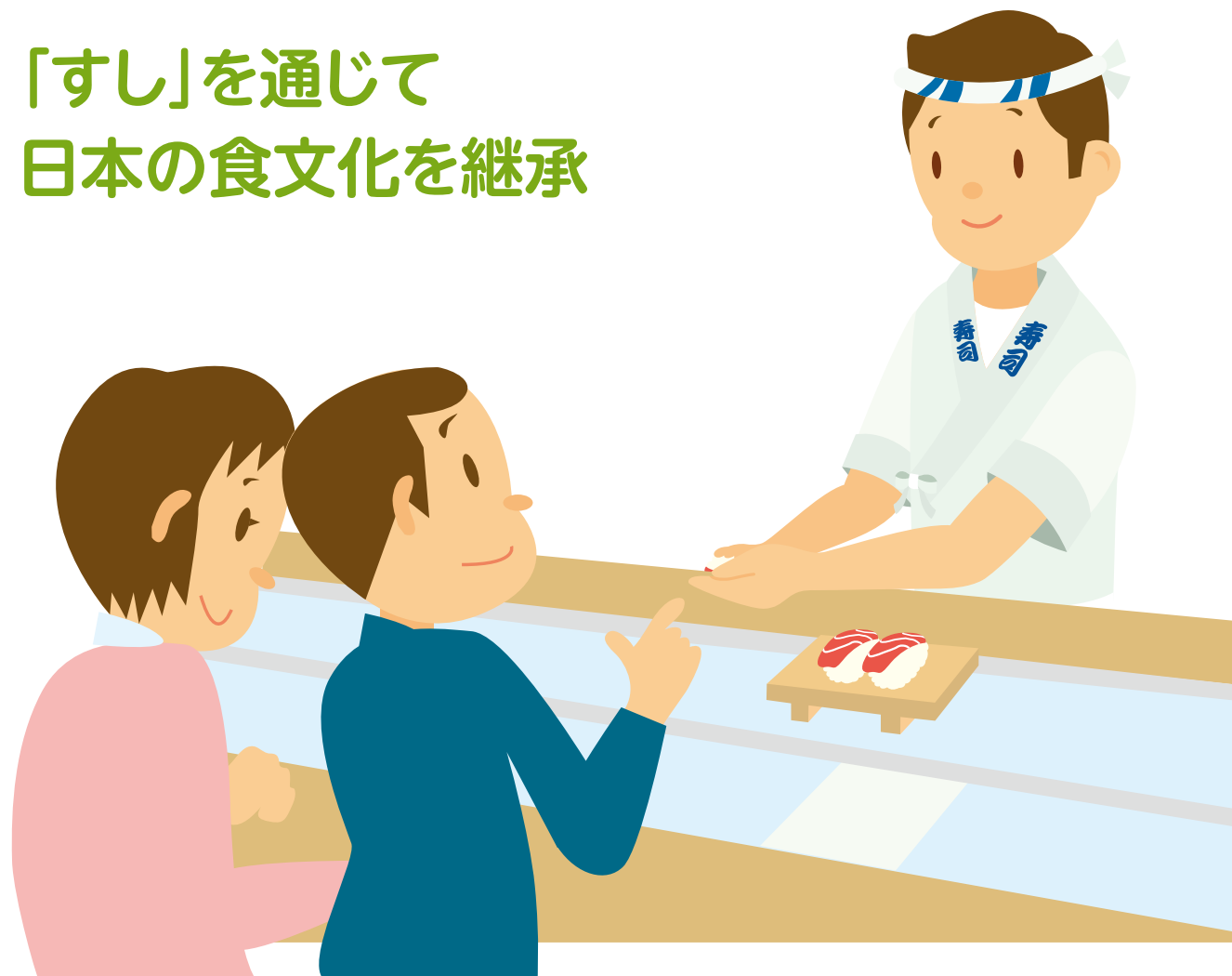
若い従業員の感想

岡山市内飲食店に就業2年になる斉藤さんは配膳を主に行っています(お客様へのサービスが主体)。仕事の感想を聞きましたところ、「お客様のおいしいという言葉が一番うれしく、お客様の気持ちになってサービスを心がけています。勤務時間が長い(休み時間が一般の人と異なる)けれど楽しいことも多くこれからも続けて行きたい。つらいことはないが洗い物をする事もあり手が荒れるので注意している。お客様の接待が得意な人には向いている仕事です。」とのことでした。

お問い合わせ先

岡山県飲食業生活衛生同業組合
岡山市北区中央町9-20
電話:086-222-7525

「すし」を通じて 日本の食文化を継承



「すし」とは

「すし」といったらあなたは何をイメージしますか。岡山では郷土料理である晴れの日に作られる「ばら寿司」を思い浮かべるかもしれませんが、一般的には「にぎり寿司」、「巻き寿司」、「いなり寿司」、「ちらし寿司」、「押し寿司」などのことをいいます。この中でも「にぎり寿司」は、高級な日本料理で、めったに食べることができない食べ物で飲食店の中でもちょっと高級な感じがするお寿司屋さんで食べるものでした。ところが回転寿司や持ち帰り寿司などが普及して、今では高級感が少し薄くなっていますが、「Sushi」として世界中に広まり、世界では日本を代表する高級な食べ物になっています。

「すし」は酢飯(シャリ)に魚介類をのせて握るという単純な食べ物ですが「シャリ」たき3年、あわせ5年、にぎり一生といわれるように奥の深い食べ物で色々な調理技術を身につけたすし職人によって美味しい「にぎり寿司」を提供できます。

すし職人とは

昔、一人前のすし職人になるためには10年以上の修行が必要だといわれていました。最近では少し短くなっていますが、それでも器用な人が努力をして5年ぐらいはかかります。

すし職人になるためには、すし屋に入店し見習いとなって修行を始めますが先輩のすることを見よう見まねで学び仕入れ、仕込み、にぎり、そしてお客様の接待、コミュニケーションが図れる体制までを身につけていかなければいけません。

以前の修行時代は朝早くから夜遅くまで勤務時間は長く、休みは平日でした。また、立ち仕事がほとんどのため体力も必要になってきます。こうしたイメージが強く、すし職人になる人が少なくなっていますが、現在では、それほど厳しいものではなくなっています。お寿司

屋は飲食業の中でもお客さんと直に接することができ、反応を感じられ、健康食とうたわれ今では世界の人々を幸せにするやりがいのある職業です。また、新しいものを創作する余地の多い料理ではないでしょうか。さらに、これからも、まだまだ全世界に広まっていくといわれており海外で活躍することも可能です。

日本の食文化を継承していくために

「すし」は豊かな食生活を迎えた現在でも、老若男女を問わず好まれている食べ物です。今では世界の人々に愛食され、なくてはならない食べ物となりました。「すし」を通じて日本の食文化を継承していくためにも私たちと一緒にがんばりませんか。



お問い合わせ先

岡山県鮭商生活衛生同業組合
岡山市北区大供1-4-15
電話:086-223-7779

メッセージ

調理は創作

難波 康男

私の家業は『寿司・割烹 喜怒哀楽』である。この道を志して、はや四十三年、社員三十二名の所帯である。苦しい時代も確かにあった。しかし、それを乗り越えて今日に至った。

割烹とは『割く』『煮る』の意味だ。研ぎ澄まされた包丁で魚を割く。また、煮るという作業が中心となる。寿司とは皆さんがご存知の通り、旬の魚を中心に握ることだ。

調理の世界は創作であると私は常に思っている。他の職業も多かれ少なかれ、創作という仕事でなかろうか。ピアニストが鍵盤に向かう。画家が絵筆を持ってキャンバスに向かう。役者が開幕を待って舞台上で演技する。すべて創作という仕事ではなかろうか。これと同じ緊張感が持てることも、また、うれしいことのひとつだ。

私たちの職業もこれと同じで、最大の喜びは、お客様に自分が満足できる味を食べていただく。お客の表情を見つめる。お客が味を確かめながら味わい、『旨い』と言ってくだった時の喜びは、この職業に就いたものにだけ与えられたものだと思う。実にうれしい。思わず、「ありがとうございます」の言葉が口を突いて出てくる。

挨拶の仕方、返事の仕方など自然と身についたものだ。お客から教わったと言ってもいい。

「仕込み」という仕事も楽しい。少しでも新鮮なものを食べていただこうと思えば、まず「仕込み」から始まる仕事だとも思っている。創作料理でこんなものを作りたいと思う。そうなれば「仕込み」の仕事も慎重になるし、それがまた楽しい。

新鮮なものに新鮮な味付けをお客に提供できる喜び。こうしたことも自分の考え次第であることもまた楽しい。『喜んでいただけ 怒りもなごみ 哀しみうすれ 楽しかったといわれたい』

これは喜怒哀楽という屋号の心であるが、これを持ち続けるよう、社員も頑張ってくれている。

考えてみれば、人間にとって「衣食住」は一生欠かせないものである。その中でも『食』は一日三度欠かすことのできないものだ。それだけにいちばんすばらしいものだと思う。また、そんな場面にたびたび出会っている。

サラリーマンには定年制があり、退職金というものがある。しかし、私たちには身につけた『技術』というものがあり、金銭には代えがたい貴重なものだ。

今はインターネット時代といわれる。パソコンは各家庭に行きわたってきている。しかし、パソコンではできないものがある。それが調理の世界である。この世界は限りなく広く深い。

私は今の職業を選んだことを自慢とし、誇りに思っている



僕がこの仕事を選んだきっかけは、祖父と一緒に釣りに行くことでした。釣りから帰っては、おろす練習、食べてもらうことのくりかえしで、3歳の時に始めてから、だんだんとできるようになってきて、「上手にできたなあ」「おいしいがぁ」って言われる事の喜びに気づきました。

高校は調理の専門学校に行って専門的な勉強をしてみて、さらに楽しくなって自分の店を持ちたいと思うようになりました。

喜怒哀楽に入社して3年目になりましたが、直すところや、追求したいことが沢山見つかって毎日が勉強です。

じいちゃんとの約束「死ぬまでには、店を出してくれよ」という言葉を常に頭に置いて毎日ががんばっていきます。

難波君

僕は入社2年目になります。最初はキツイし慣れないこともあって怒られたり失敗ばかりで仕事が嫌でした。でも仕事をしていくにつれて僕の為に真剣になって怒ったり、教えてくれているんだと思うようになり、考え方も変わってきました。

まだまだ未熟ですが、今では仕事にやり甲斐を感じるし、先輩方にはとても感謝しています。

島崎君



喜怒哀楽に入社して早2年が経ちます。私は小さい頃から調理師になるのが夢で、高校は調理科のある学校に通いました。その先生に紹介していただいたのが喜怒哀楽です。

1年目はホールの仕事をさせていただきました。単に料理を運ぶというだけではなく、お客様の気持ちになって仕事をすることや礼儀などを勉強しました。そして2年目になって厨房に入りました。ホールとは違って体力仕事だったり、朝も早いですが、私は厨房の仕事がとても楽しいです。

調理師はたった一つの料理で人の心を喜怒哀楽と自在に変えてしまうので、すごく繊細な仕事だなと思います。自分の作った料理で人が喜んでくれた時の喜びは、今まで頑張ってきて良かったなと思わせてくれます。まだまだ知識も技術もない私ですが、これからもっと勉強して向上していけるように頑張ります。

牛島さん

喫茶店

くつろぎの空間で
美味しいコーヒーを提供

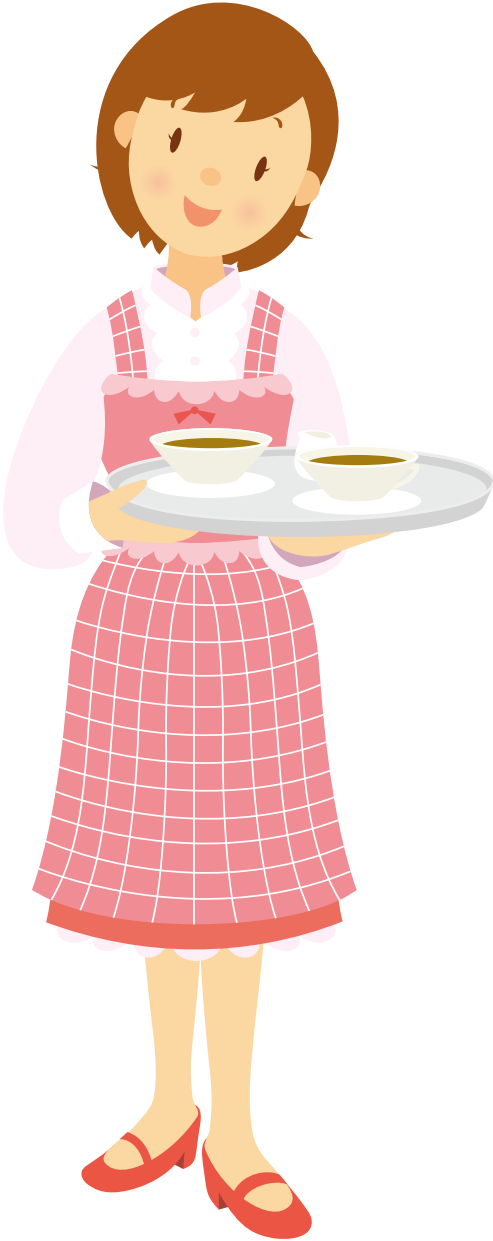


喫茶店とカフェの違い

喫茶店とはアルコールを扱わず、コーヒー・紅茶を中心としたソフトドリンクと軽食を提供するお店のことをいいます。軽食は、パスタやカレーライス、オムライスの他にケーキやパンといった洋菓子も含まれます。一方、カフェは喫茶店のメニューに対してアルコールのメニューが加えられます。

このため、喫茶店は昼間の営業が中心なのに対して、カフェは昼間から深夜まで営業するといった違いも出てきます。

みなさんは、喫茶店と聞かれてあまりよく分からないかもしれませんが、昭和30年代から40年代ごろは地域の憩いの場として、あらゆる場所で見られ、特徴のある



店が次から次へと出店され若い人の憧れの場所でした。地域のつながりが少なくなるとともに喫茶店は少なくなっていますが、最近では、紅茶やハーブティーなどの知識を深め、住宅街の一角で手作りケーキやパンなどを出すおしゃれなカフェを開き成功している人もいます。

お店の種類

ひとくちに喫茶店・カフェといっても様々なタイプのお店があります。フランチャイズチェーン店と個人経営のお店、セルフサービスとフルサービスのお店、それぞれお店の特徴や仕事内容が異なりますので、ここでは、個人経営のお店を中心にお話していきます。



どんなお仕事？

カフェや喫茶店のオーナーは、開店の資金を出し、店の内装やメニュー、スタッフの採用や教育、開店後の経営など、すべてに責任を持ち、自分の思いどおりの店を創り上げる一国一城の主です。しかし、今や競争が激しく、ドリンク類だけではなくスイーツや定番の料理などを売り物にするカフェがほとんどなので、料理や味に対するセンスが求められます。また、カフェは雰囲気売り物のため、お店の場所・内装・インテリア・照明・食器・BGM・メニューの価格設定、スタッフのユニフォームなど、さまざまな面でこだわりや気配り、時代を読む洞察力が必要です。そして、地域の人々に長く愛される経営をするためには、地域での取組やお客さんが望んでいること（環境、地域活性化や禁煙への取組）に、しっかりと配慮することが重要です。

また、コーヒー豆を自家焙煎する人もいて、自ら焙煎したコーヒーをいれてお客様をもてなすという、職人でありながら社交性も求められる仕事です。

他の飲食店と同様立ち仕事で、勤務時間も長いので見た目よりも体力がいります。

経験を積まないと、すぐにはオーナーになれませんが、若い人の感性でいろんなお店を見たり、参考になる本などを読んで、カフェに勤めながら、どんなお店をつくってみたいのかじっくり考えて、やる気さえあれば必ずオーナーになれます。

夢だったカフェを開業してみた

29歳女性 カフェ&ダイニングオーナー

私は、大学を卒業してからしばらく保険会社のOLをしていましたが、学生時代からの夢だったカフェを開きたくて、色々なお店を訪ねたり開業資金集めの貯金も頑張りました。そして、カフェの具体的な仕事を学ぶため、好きなカフェに勤めながら自分のお店を開けそうな場所やメニューなどの準備をすすめました。私の場合は、家族の協力や知人の紹介などに恵まれ、準備期間も短く開業までこぎつけましたが、いざお店ができてみると考えていた以上の仕事があり、寝る時間もきちんと取れない日々でした。どんな店にして、どんな宣伝をするかはともかく、それ以上に大切なのが健康です。個人店では特に、調理もオーナー自身が担当するので終日店内にいなけりばなりませんから、体を壊しかねない労働条件なのです。それでも自分の夢をかなえた喜びや、お客様の笑顔に出会う度に「一日でも長くお店を続けたい」と思うようになりました。



お問い合わせ先

岡山県喫茶飲食生活衛生同業組合
岡山市北区中山下2-7-51
電話：086-222-8014

おいしい料理で お客様に「幸せ」を 提供できる素敵な仕事



料理を作るのが大好き、関心のある方へ

日本料理の世界へ

料亭、料理店では、日本料理そのものの味はもちろんのこと、建物、庭、器、掛け軸等といった食事をする場所の空間と食文化も併せて味わっていただきます。また、日本には春、夏、秋、冬と季節がありますが、この四季を大切に表現して作っていくのが日本料理です。

おいしい料理でお客様に「幸せ」を提供できる素敵な仕事です。

「美味しかったな」と心に残り、人を楽しい気持ちにさせてあげることができます。私達の先人が作り上げ、残してきた日本料理の伝統を、新しくして後世に伝える食文化の伝承者になれるのです。日本料理のすばらしさに気づき、未来へずっと残していかなければいけないものと感じ、この世界に飛び込まれた方がたくさんおられます。日本料理といえば京料理をイメージする人が多いのではないのでしょうか。岡山県内にも昔からの伝統や地域を大事にしながら営業を続け、京都の料亭にも負けない老舗のお店が数多くあります。

板前修業時代

一人前になるためには、10年以上かかるといわれています。まずは、お店で伝統の技の習得と味覚を磨くために修行から始めます。修行時代は、下働きからで、夜中までひたすらむき方の練習をしたり、自分の時間は持てず給料も安くつらいと思いますが、先輩方が作った料理の味を知ることから本当の味を知り、自分の味覚を養うことができるようになります。食文化や食材の知識はもちろん、きちっとしたあいさつ、礼儀をわきまえ、他人に対する思いやり向上心等が身に付いてきます。

そしてお店の表舞台に立つようになり、お客さんから信頼を得られるようになれば自分のお店を持つことも可能になります。

素朴な食材から複雑な味を作り出すことができる日本料理、日本料理の洗練された盛り付けなど料理人への道に関心がある方、進路を考えている方に参考にいただければ幸いです。

お問い合わせ先

岡山県料理業生活衛生同業組合
岡山市北区南方3-8-23
電話：086-231-4797

憩いと安らぎの場を提供し 明日への活力となるような サービスを心がけます



社交業とは

あまり聞いたことがない言葉だと思いますが、主に酒類を提供するお店でスナック、バー、クラブなどをいいます。

私達は、お客様に憩いと安らぎの場を提供し、明日への活力となるような営業を心掛けています。

お店にはホステスさんやバーテンダーの方々がいいます。



ホステスさんのお仕事

ホステスさんは、お酒を飲みながらお客様の話し相手になります。楽しく楽しい職業のように思われますが、おしぼりの出し方、水割りの作り方、言葉づかい、服装、などのマナーを身につけなければなりません。又、お客様に合わせた接客をしなければなりませんから、時事のニュースから趣味に至るさまざまな事柄を日頃から勉強し、幅広い話題に対応できることも重要です。夜の時間帯の仕事ですし、お酒を飲むことも仕事ですので健康には注意しなければいけません。

バーテンダーとは

バーテンダーの仕事は、カウンターを挟み、お客様の注文に応じて、目の前でカクテルなどの飲み物を作ることです。テレビドラマの「バーテンダー」で「嵐」の相葉さんが演じるバーテンダーがシェイカーを振る立ち姿はカッコいいと目に映ると思いますが、実は、いかにお客様をもてなすが、バーテンダーの腕の見せどころなのです。したがって世界の酒やカクテルなどの知識だけでなく、一般教養や会話の中からお客様の嗜好を想像する力と人を引き付ける魅力が必要とされます。一般的には、バーテンダーのイメージとして男性を想像しますが、女性のバーテンダーもかなりいます。

バーテンダーになるには、バーテンダースクールなどの専門学校や、信頼のおけるお店で見習いとして働くのがよい方法と思われます。また調理師やソムリエの資格、社団法人日本バーテンダー協会の資格もあったほうがよいですが絶対必要なものではありません。お客様に「おいしかった、楽しかった」と満足して帰っていただくことが何よりも幸せな気持ちになれます。

また、バーテンダーの技能を争う世界大会や全国大会があり、技能をきわめることができます。

この業界は、景気に左右されがちですが、努力と知恵を出して発展して行けるようにと考えています。

お問い合わせ先

岡山県社交料飲生活衛生同業組合
岡山市北区表町3-6-9
電話：086-223-1782

安全・安心なお肉を提供することが お肉屋さんの最も重要な使命



お肉屋とは

お肉は料理に欠かせない素材です。おいしいだけでなく健康で長生きするためには肉や牛乳、乳製品といった動物性食品を食べることが重要だと言われています。皆さんお肉はどのようにして手に入れていますか。お肉屋さんからですねー。昔は皆さんが住んでいる地域で八百屋さん魚屋さん同様たくさんありましたが、だんだんと少なくなっています。最近ではスーパーマーケットの中にある肉売り場で買われることがほとんどではないでしょうか。ここでは町の中にあるお肉屋さんの仕事についてお話します。



千屋牛



おかやま地どり

お肉屋のお仕事

お肉屋さんでは、と畜場(牛、豚を解体する所)や食鳥処理場(鶏等を解体する所)で解体され骨が付いた状態の肉(枝肉)で搬入されたものを包丁を使って骨をはずし、部位を分けていきます。そして精肉といって小売等に適するよう、スライスや角切り、細切れ、挽肉(ひきにく)などに調製します。このように精肉にするまでには、肉の知識と包丁を扱う技術が必要なのです。この技術などを習得するために専門の学校(社全国食肉学校:群馬県内)があるのですが知っていますか。

また、ハム、ソーセージやベーコンといった加工品や皆さんも知っていると思いますがお肉屋さんのコロケやローストビーフに代表される惣菜(そうざい)なども作っています。従って調理の技術も必要になってきます。

また、近年、肉に関係した健康問題(狂牛病(BSE)、腸管出血性大腸菌による食中毒、鳥インフルエンザ等)が発生していますが、安全・安心なお肉を提供することが、お肉屋さんの最も重要な使命ですので衛生面での取り扱いには、細心の注意を払っています。

仕事は朝早くから夜遅くまであり多忙ですが、お客様から「美味しかったよ」の一言で疲れも吹っ飛びます。

今、食肉業界では、きちっとした技術を身につけて、販売方法やサービスの内容を工夫した魅力ある店づくりを目指すとともに、地域の活性化のためにも頑張っていますので、この業界に是非来てください。

岡山の和牛と地鶏

岡山県は実は全国的にも評判の高い上質な和牛の産地なのです。中でも県北の新見市で育てられている黒毛和牛の「^{ちやぎゅう}千屋牛」は有名で、肉質はきめ細く霜降り、味も文句なく松坂牛にも負けずと言われていいます。是非食べてください。

一方、「おかやま地どり」は、おいしい鶏肉を求める消費者の要望に応じるため、瀬戸大橋開通の年、昭和63年に岡山県を代表する鶏として作り出されました。歴史は意外と浅いのです。特徴は温暖な気候のもと飼育され、低カロリーでコクのあるおいしさで美容と健康に良い食品として評判になっています。生産量は少ないのですが一度味わってください。

お問い合わせ先

岡山県食肉生活衛生同業組合

岡山市中区桜橋1-2-43

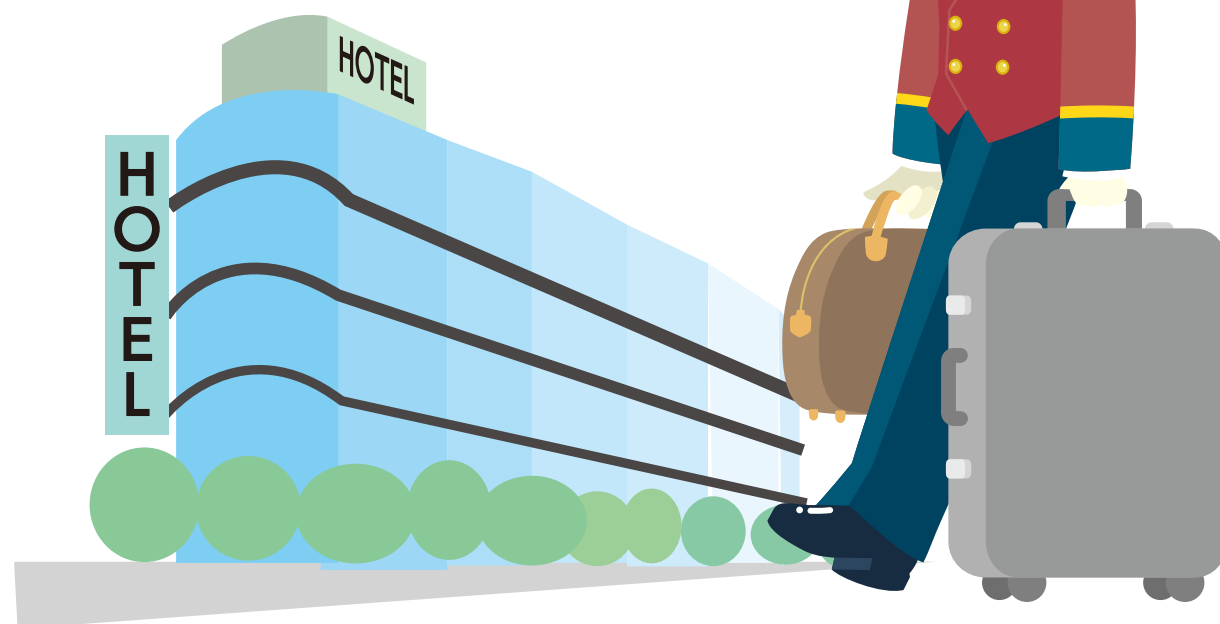
電話:086-270-2911

岡山県食鳥肉販売業生活衛生同業組合

岡山市中区福泊150-10

電話:086-276-6361

「心のこもったサービス」 「おもてなし」でお客様に接します



ホテル・旅館とは

ホテル・旅館とは、主に短期滞在で目的に応じて、シティホテル、ビジネスホテル、観光ホテル、リゾートホテル、ビジネス旅館、観光旅館、割烹旅館等に区分されます。

ホテルと旅館の違いを知っていますか。簡単に言えば、ベッドで寝るのがホテルで、布団で寝るのが旅館です。最近では旅館が減っていますが、ホテルは増え続けています。

ホテル・旅館を利用されるお客様の目的は、主にはリフレッシュ、観光や仕事上での宿泊のためですが、宿泊以外にも商談や会議、そして宴会や式典、結婚式等で利用されます。

お客様が利用の目的を十分に満たし、快適に過ごして頂くためにホテル・旅館のスタッフ一人ひとりが担当する仕事に責任を持ち、安全・安心を基本に「心のこもったサービス」、「おもてなし」を心がけています。

お客様から感謝の言葉をかけて頂いたり、十分に満

足し、癒されてお帰りになって、再びご利用して頂けたら、「心のこもったサービス」、「おもてなし」がお客様に通じたことであり、これほど嬉しいことはありません。

ホテル・旅館の仕事について

お客様がどのようなサービスを求められているのか、そして、どのようにサービスをすれば喜んでいただけるのか、お客様の身になって考え、精一杯「心のこもったサービス」、「おもてなし」でお客様に接するのが仕事です。就業時間は、お客様に合わせての営業となるため、早朝から深夜になる場合もあるため長くなっています。また、年中無休での営業のため、休日は交替制になることが多く、見た目よりずっと体力や忍耐力がいる仕事です。

仕事内容は、一般的に宿泊や日帰りのお客様の予約受付、お問合せ、精算業務等のフロント係、ホテル・旅館玄関周りの案内係、ルーム内を気持よく利用していた

だくための客室係を管轄する「宿泊部門」、料理を提供するコックさんや板前さん、料理の配膳をするウェーターや仲居(なかい)さんなどを管轄する「料飲部門」、婚礼会場、会議室や宴会場を管轄する「宴会部門」、そして、部屋の温度管理など施設内の設備を管理する「設備管理部門」の4部門に分けることができます。

ここでホテルの仕事について、もう少し詳しくお話します。ホテルで働く人をホテルマン、ホテルウーマンと呼びます。

ホテルの顔として、フロントで宿泊の予約やチェックインからチェックアウトまでの間に発生するさまざまな手続、案内や料金の受け取りなどの仕事をするのがフロントマンです。フロントマンには、いつも笑顔で正しいマナーと言葉づかいをして常に冷静で迅速に判断することが求められます。

玄関でお客様の送迎や案内をするのがドアマン、フロントでチェックイン手続きを済ませたお客様を、客室まで案内するのがベルボーイ、ベルガールです。ベルボーイ、ベルガールの仕事は、決して荷物運びだけの単純労働ではなく、いつもフロント周辺やロビー全体の動きに目配り、気配りが必要な仕事です。このため新人スタッフが修業の第一歩として、必ず経験しておかなくてはいけない大切な仕事です。このほかホテルではイベントやパーティーなどの企画、運営、宣伝といった仕事があります。

「美味しい料理」と「最高のサービス」を提供して、お客様が日常を忘れ、夢のような楽しい時間を過ごしていただくためにお手伝いでき、心から喜んでいただけたら、これほど「やりがいのある仕事」は他にないと思います。

ホテル・旅館へ就職する前に

学歴や資格の定めは特にありませんが、新人として就職し見習いから実践経験する場合と、ホテル専門学校等である程度の業界基礎知識を得てから、あるいは

調理師免許等を取得して就職する場合などがあります。大きなホテルに勤める場合は、英語ができることが有利かもしれません。

ホテル・旅館の仕事の中には、知識、技能、技術などの資格を必要とするものがありますが、資格は実践経験しながら先輩の指導、あるいは研修や講習を受講しながら取得することもできます。実践経験を重ねて一人前になっていきますが、実践経験年数については仕事内容によっても異なります。ホテル・旅館の仕事は、明るくて前向きな「お客様目線」で対応ができ、サービス精神が旺盛で、人の幸せを心から喜べる人に向いている仕事です。

先輩からの声

(配属) フロント

(入社歴その他) 入社5年 女性

(仕事の内容) 宿泊・会場予約、精算、館内案内等

(仕事のやりがい) フロントはホテルの顔でもあり、接客を通じてお客様から様々な感想を伺うことができることや感謝の言葉をかけて頂いたとき。また、いろいろなお客様と親しくなれたとき。

(心がけていること) いろいろなお客様に合わせたサービスを提供できるよう工夫をしています。さらに未然に事故・クレームを防ぐためにどんな些細なことでもメモを取り、報告・連絡・相談と情報の共有を徹底するようにしています。

(これからの抱負) 一人でも多くのお客様を覚え、お名前を呼び挨拶できるよう、そして顧客を増やしていきたいです。また、いつでも明るく一歩前へ踏み出す気持ちで日々の仕事に励んでいきたいです。

お問い
合わせ先

岡山県旅館ホテル生活衛生同業組合
岡山市北区出石町1-2-4 鷹匠ハイツ201
電話:086-233-5583

理容技術で人を喜ばせ 地域に貢献する「理容師」



「理容」とは

「ヘアカット」「顔そり」等の技術を駆使して、容姿を整えることをいいます。特に、はさみを使ったカット技術と顔そりは、すばらしく絶対まねることはできません。最近では新しい技術としてネイル、エステ、ヘアカラーなど範囲が広がっています。また、レディースシェーブ(女性の顔そり)のサービスが行なわれるようになって、女性のお客様の利用も増えています。これらの行為は法律によって理容師でなければできないことになっています。

理容師になるためには

理容師は国家資格ですが、資格を取得するためには、高校を卒業後理容師専門学校(岡山県内では岡山県理容美容専門学校だけ)で2年間(通信だと3年間)技術等を勉強し卒業後、国家試験を受験し、合格すると晴れて厚生労働大臣の免許証を取得できます。また、免許を取得して3年間以上の経験を積んで定められた講習を受けると「管理理容師」の資格が取れます。この資格を取ると店の責任者になれますし、独立する時には役に立ちます。

理容師の仕事

資格取得後、最初の1年は、シャンプーや顔ふき、タオルの洗濯、清掃などで終わります。この間技術を磨くため、営業後にカットやシェービングなどの練習を行っています。営業時間内は、常に立ちっぱなしですので意外と体力がいります。また、理容師には、お客様のニーズにこたえる優れた技術とセンス、人当たりのよさや社交性が求められます。定年がないので現役期間が長く、いつまでも人との交流が保たれます。そして技術を磨く努力をすれば、自分の店を持ちヘアスタイル技術競技の世界大会での優勝やヘア・ファッション界のカリスマになれます。このように努力をすれば夢がかなう仕事ですし、仕上げが終わった後、お客様の顔を見たときに満足そうな表情をされる一瞬がなんともいえません。

日本の理容師の技術は世界の中でも非常に優れており世界大会では常に3位以内に入るほどです。岡山県内でもヘアスタイル技術競技全国大会優勝を目指して頑張っている若い理容師がたくさんいます。



第58回岡山県理容競技大会

理容業について

理容業は「散髪屋」と呼ばれ、県内のあらゆる地域にありましたが、だんだん減っています。散髪屋は、理容技術で人を幸せにするだけでなく、地域のコミュニケーションの場でもあり、地域情報の発信の場所としても重要な役目を果たしてきました。今でも地域の子供を守るための「理容こども110番の店」や覚せい剤乱用防止など地域のための活動を活発にしています。これからも地域の散髪屋さんとして、その役目を果たせるように若い理容師を一生懸命育てていますので、理容を通じて人を喜ばせ、そして自分のお店を持って地域に貢献していきたいと思っている若者、自分の技術で世界一になりたいと思っている若者を待っています。



第63回全国理容競技大会

お問い合わせ

岡山県理容生活衛生同業組合
岡山市北区南方2-3-37
電話:086-225-3071

笑顔の生まれる時に 関われる素敵な仕事 「美容師」



美容の仕事

人は、「よりきれい」に、「カッコよく」見せたいという気持ちを持っています。誰もが持っているそのような願いを叶えるのが美容師です。シャンプー、カット、カラーリング、パーマ、ブロー等髪の手入れをするのが主な仕事で、他にパーティヘアやブライダルヘア、メイク、着付もします。希望どおりのスタイルにしていける技術だけ

でなく、流行に合せその人の個性を引き出し、職業や日常生活のスタイルに合わせて、お客様の希望を素早くキャッチし、より新鮮なスタイルを提案していく力も大切です。

技術の仕事以外に、お客様が美容室で過ごされる時間が快適で気分が良くなるようにする気配りも必要です。雑誌を年齢や好みに合わせて出したり、タイミングをみて飲み物を出したり、ひざ掛けをおかけしたり室内の温度管理も大切な仕事の一つです。

一流の美容師への道

美容師になるには、国家資格が必要です。一般的に高校卒業後、美容専門学校に2年間通います。通信科は3年です。卒業後、国家試験（学科試験と実技試験）に合格すれば美容師として認められます。しかし、就職してからが本当の学びの始まりです。

就職後はアシスタント業務から始まり、経験を積みながら技術テストを受け、合格すればそのサロンのスタイリストとしてデビューできます。

アシスタントはベーシックな仕事から学んでいきます。タオルの洗濯や掃除等の雑用から始まり、受付、電話の対応、コンピューター操作等のレセプションの仕事を覚え、技術ではシャンプー、トリートメントから学びます。主にスタイリストの補助作業を行います。それには気配りがとても大切です。アシスタントの次のステップはスタイリストです。スタイリストになれば、お客様からご指名をいただき活躍できます。美容技術のコンクールに挑戦したり、ヘアショーに出る人もいます。開店前、閉店後にレッスンを積み重ね技術力を上げていきます。

スタイリストになるまで早くても3年、平均5年前後かかります。前を向いて頑張ることが大切です。もちろんスタイリストになっても流行のスタイルや新しい技術をどんどん勉強し、日々の努力を積み重ねなければなりません。さらに、感性を磨くことも大切になってきます。美容師として、接客や技術が一人前かどうか、お客様に認められることが重要です。

美容師としての喜び

ステキな美容師として成長するには、心と身体の健康が大切です。流行に敏感な人、おしゃれが大好きな人、素直に人の意見が聞ける人、笑顔で話ができる人、手先が器用な人も向いているでしょう。大切なことはポジティブであきらめないことと、努力を重ねれば誰でも

美容師になる夢はかないます。

美容師は自分の技術で姿や形を美しくするだけでなく、その人の心まで元気に華やかにし、心のケアまでできる仕事です。大好きなお客様のために考えたり悩んで作ったスタイルを喜んで頂けた時が、一番楽しく嬉しい瞬間です。その為には、技術、接客、一般常識や身だしなみなど自分磨きをし、学びを続けていかなければなりません。大変なこともあります、それ以上に喜びがたくさんあります。美容師は笑顔の生まれる時に関われる素敵な仕事です。



お問い合わせ

岡山県美容生活衛生同業組合
岡山市北区岩田町1-16
電話：086-222-3221

衣類の専門家 衣類を守るお医者さん クリーニング師



クリーニング業とは

クリーニング店には三つのタイプのものがあります。一つ目は、日常みなさんが着用している洋服類をクリーニングするホームクリーニング店です。二つ目は、ホテル・病院等のシーツ、その他オシボリ、玄関マット等洗う、リネンサプライと呼ばれるクリーニング店です。そして三つ目は、和服、毛皮、ダンソー、ジュータン等の専門のクリーニング店です。

さらに、みなさんが町でよく見かけるホームクリーニング店は営業形態で二つのタイプに分けることができます。一つは、個人経営で受渡しからクリーニングの処理まで全てを同じ場所で行うクリーニング店で昔から地域に根ざして営業しているものです。もう一つは、洗

濯物の受渡しだけをする取次店を多く出して洗濯物のクリーニングは別の場所にある大規模な工場で集中処理をするシステムのもので、最近はこのタイプのものが多くなって個人経営店は減っています。

余談ですが、岡山県内に全国で最も古い(江戸時代1716年創業)クリーニング屋があるのを知っていましたか。

さて、どのタイプのクリーニング店も、お客様から洗濯物を預かるとデザイン、素材とか汚れの状況を確認し、分類をして、素材や汚れの度合いに合わせてドライクリーニング、ウェットクリーニング、ランドリーといった方法で処理、乾燥後アイロン等で仕上げを行います。集中処理するシステムのクリーニング店は、大量の洗濯物を扱うため仕上げは、ほとんど機械でしています。一方個人のクリーニング屋さんでは手でアイロン仕上げ



をしていますので仕上がりは全く違います。みなさんクリーニング店が使っている機械を見たことがありますか。すごい機械が並んでいて機械が好きな人にはたまらないと思います。また、しみ抜き技術はすごいですよ。頑固なよごれもさっと落ちますから。クリーニングの技術は繊維素材をきちっと見極め、それに合った処理と仕上げができるかにかかっています。繊維素材を瞬時に見極めクリーニングの処理の方法を決めるのがクリーニング師の仕事です。クリーニング店には、法律によってクリーニング師が必ず一人以上いなければならないことになっています。

現在、岡山県内で働いているクリーニング師の数は700名程度で理容師や美容師に比べて非常に少ない数です。

クリーニング師になるためには

クリーニング師の資格を取得するにはどうすればよいでしょうか。クリーニング師の免許は都道府県知事

の免許で都道府県知事が実施する試験に合格すれば免許証を取得できます。試験は、①公衆衛生に関するもの、②衛生法規に関するもの、③洗濯物に処理に関する学科試験と岡山県では繊維の鑑別とワイシャツのアイロン仕上げの実技試験があります。合格後はクリーニング店で働くことになりますが、新しい技術、知識を勉強し、お客様の信頼を得られれば、将来独立開業も夢ではありません。独立してさらに技術、知識の向上を図れば安定した収入が得られます。クリーニング業界にも他業界と同様カリスマクリーニング師がいることを知ってほしいと思います。

クリーニング業はみなさんが衣服を着て生活している限り、なくならない仕事であり職業です。是非国民の生活に深く関わりのあるクリーニング業に興味を持ってもらい将来の経営者になるために踏み出してみませんか。若い力に期待しています。

お問い合わせ先

岡山県クリーニング生活衛生同業組合
岡山市北区清輝橋2-1-6
電話:086-224-8530

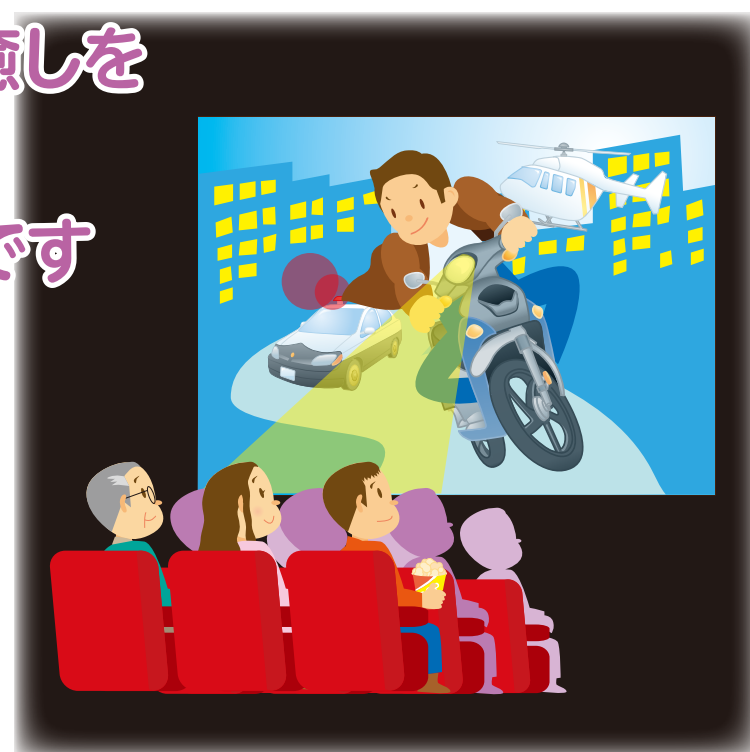
多くの人に楽しみや癒しを
与えることができる
やりがいのある仕事です



興行とは

心を慰め、楽しむことを娯楽といいますが、皆さんの娯楽といったらテレビを見ることやゲームをすることでしょうかね。ここでは入場料をいただいて見る娯楽である映画や演劇を見せることを仕事としている職業についてお話をします。皆さんは、聞いたことがないかも知れませんが、この職業を興行(こうぎょう)といいます。映画館といったほうが分かるかもしれませんが、映画館を見たことがない人はいないと思いますが、映画館で見たことがない人はいるかもしれませんね。映画館では大スクリーンとすばらしい音響設備で臨場感あふれる映像や音を楽しむことができますので映画館に来てください。

「ハリーポッターシリーズ」、「パイレーツ・オブ・カリビアンシリーズ」や「アバター」など大ヒットした映画は全世界で数億人が見えています。また、日本でも「千と千尋の神隠し」や「ハリーポッターシリーズ」は二千万人以上が見ていますが、多くの人に楽しみや癒しを与えることができるやりがいのある仕事です。



岡山県内の映画館の状況

昔、映画館は唯一の娯楽施設だったので、最盛期には県内に60館ほどの施設がありました。今や娯楽は多様化し、映画もテレビやDVD等で見られることから、現在、県内では映画館があるのは岡山市と倉敷市だけで、その数も地元企業が運営する映画館が3館と全国チェーン(本社:東京)展開する映画館が2館で合わせて5館となっています。

最近、映画館ではよりリアルな体感を味わえる3D映画(立体映画)や映写技術の進歩により映写機のデジタル化が進んでいます。フィルムを使った上映でなくなるため映像、音声の劣化がなくなり、より鮮明な映像が見られるようになっています。

また、映画だけでなくこれまで映画館では不可能であったオペラ、歌舞伎などの演劇、人気アーティストのライブ映像、サッカーや舞台あいさつの中継などの上映が可能になるなど映像の質の向上とジャンルの拡大から新たなお客様に来院していただけるようになるとともに地域の情報発信源として期待できます。



映画館の仕事

全国展開する映画館と地元企業が古くから運営する映画館とでは仕事の内容が多少変わってきますが、ここでは、後者の映画館の仕事について話します。仕事は大きく分けて3つの部門に分けれます。

まずは上映作品の選定の仕事です。自社の映画館で上映する作品を決めることから始まり、公開前に作品ができ上がっているものであれば試写をしたり、まだできあがっていない作品では監督、出演者、原作の力(発行部数や視聴率など)などをもとに検討し配給会社と調整しながら上映作品を決めていきます。映画の好きな人にはたまらないと思います。

次に宣伝の仕事です。上映作品が決まれば宣伝企画を立て、映画館内での宣伝はもちろん、地元のお店や企業ともタイアップし作品の宣伝を行っていきます。また、作品により全国キャンペーンで監督や俳優が地方を回ることがあります。その際はTV、新聞、雑誌などメディアと交渉し取材のセッティングや場合によっては食事、宿泊の手配まで行うことがありますし、俳優と接することもあります。

そして、映画館を経営する上では最も重要な仕事であるお客様の受付、案内などの窓口業務です。上映作



品の宣伝を行いお客様に劇場に足を運んでいただくわけですが最初に接する窓口の担当の印象によって映画も含めてイメージが変わってしまいます。このため、一番大切にしているのは、おもてなしの心でお客様をお迎えしサービスの提供に努めること。そして、お客様が映画鑑賞に浸っていただける場を作り上げることです。

また、地域活性化の一環として映画館のない地域での上映会(移動上映)なども行っていますが、その際も同じ気持ちでお客様に楽しんでいただけるよう心がけています。

映画業界に興味のある若者を待っています。



お問い合わせ先

岡山県興行生活衛生同業組合
岡山市北区駅前町1-6-1 福武観光(株)内
電話:086-221-0114

中学生の皆さん。
生衛業についてもっと詳しく知りたい方は、
下記の連絡先までお問い合わせください。
親切・丁寧に解りやすくご説明させていただきます。
皆さんのお問い合わせをお待ちしています。

岡山県生活衛生同業組合一覧

岡山県飲食業 生活衛生同業組合	〒700-0836 岡山市北区中央町 9-20
	電話 086-222-7525
岡山県鮪商 生活衛生同業組合	〒700-0913 岡山市北区大供 1-4-15
	電話 086-223-7779
岡山県喫茶飲食 生活衛生同業組合	〒700-0821 岡山市北区中山下 2-7-51
	電話 086-222-8014
岡山県料理業 生活衛生同業組合	〒700-0807 岡山市北区南方 3-8-23
	電話 086-231-4797
岡山県社交料飲 生活衛生同業組合	〒700-0822 岡山市北区表町 3-6-9
	電話 086-223-1782
岡山県食肉 生活衛生同業組合	〒703-8285 岡山市中区桜橋 1-2-43
	電話 086-270-2911
岡山県食鳥肉販売業 生活衛生同業組合	〒703-8262 岡山市中区福泊 150-10
	電話 086-276-6361
岡山県旅館ホテル 生活衛生同業組合	〒700-0812 岡山市北区出石町 1-2-4 鷹匠ハイツ 201
	電話 086-233-5583
岡山県理容 生活衛生同業組合	〒700-0807 岡山市北区南方 2-3-37
	電話 086-225-3071
岡山県美容 生活衛生同業組合	〒700-0022 岡山市北区岩田町 1-16
	電話 086-222-3221
岡山県クリーニング 生活衛生同業組合	〒700-0861 岡山市北区清輝橋 2-1-6
	電話 086-224-8530
岡山県興行 生活衛生同業組合	〒700-0023 岡山市北区駅前町 1-6-1 福武観光(株)内
	電話 086-221-0114
岡山県公衆浴場業 生活衛生同業組合	〒700-0822 岡山市北区表町 3-18-52
	電話 086-232-0976
財団法人 岡山県生活衛生営業指導センター	〒700-0813 岡山市北区石関町 2-1
	電話 086-222-3598