

平成26年度後継者育成支援事業の概要

岡山県内の理容、美容や飲食店等の生活衛生関係営業（以下「生衛業」という。）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）を対象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等を実施した。

（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 お弁当について考える生衛業出前体験教室

- ・開催日時：平成26年9月17日（水）
- ・開催場所：岡山県立新見高等学校（新見市新見1994）
- ・対象及び参加人数：2年生（フードデザインコース） 10名
- ・講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合新見支部
支部長 林 展宏
- ・授業の概要

料理屋で作られる弁当の調理体験を通じて弁当について考えると同時に料理の楽しさ等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、林 展宏さんが地域の食材を使って肉（千屋牛）の美味しい焼き方、日本料理のだしの作り方及び煮物の作り方についてお話と実演を交えて説明し、生徒達はいきいきと肉の焼き方等に取り組み、できた料理を弁当箱に盛り付け後、全員で食べながら林支部長から家やコンビニの弁当と料理屋の弁当の違いや飲食業の魅力について話をして授業を終えた。

（授業時間1時間30分）



岡山県立新見高等学校



報

平成26年 (2014年) 9月25日 木曜日

(4)

弁当作りプロが伝授

県飲食衛生
新見支部
新見高で出前教室

プロの料理人が弁当作りを教える出前教室(県飲食衛生生活衛生同業組合新見支部主催)が17日に新見高校北校地で開かれ、フードデザイン授業選択の2年生10人が取り組んだ。料理の楽しさを知り、飲食業への関心を高め、てもらおうと、同支部(林展宏支部長)が県生活衛生営業指導センターの協力で初めて企画。講師は「割烹浦島」の料理長でもある林支部長が務めた。弁当は栗ご飯、タケノコやシイタケの煮物、千屋牛肉など季節の食材や地元の特産10品以上を取り入れた豪華メニュー。煮物作りでは、生徒がだしを取るところから始めて出しをコンビニの弁当の煮物と食べ比べた。林支部長は「母親や料理屋の作る



弁当箱に具材を詰める生徒

ものは愛情と手間ひま掛けているので、何回でも食べられる体に優しい味」と説明した。盛り付けでは「好きな人に食べてもらう気が大切だと分かった」と話していた。(相見)

② 魚を捌いて魚料理を作って食べる生衛業出前体験教室

- ・開催日時：平成26年9月17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 17名
- ・講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
牧野 茂雄 他7名

・授業の概要

地元でなじみの鮎や鰻を使った魚料理の調理体験を通じて調理の楽しさ等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、牧野 茂雄さんの分かりやすい説明で実演を交えながら魚の捌き方等について学び、生徒達ははりきって鮎の塩焼きや鰻フライの調理に取り組み、最後に鮎の手巻き寿司を作って、調理後、全員で食べながら江草林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2時間）





食育く地域から

飲食業の魅力に触れてもらおうと、県飲食業生活衛生同業組合高梁支部などが企画し、9月17日、高梁市原田北町の城南高で出前体験教室を開催した。

牧野さん（左）からアユの串打ちを教わる生徒

県飲食業生活衛生同業組合高梁支部 出前体験教室

体験教室を開き、生徒が高梁特産の天然アユを使った献立に挑んだ。環境科学科3年の生活環境類型15人の生徒が牧野茂雄氏（宇治町の「島木川」）から説明を受けた後、高梁支部組合員6人から直接指導を受けた。天然アユの串打ち、アジの開きなど魚のさばき方を教わり、魚料理4品を仕上げた。調理後は早速、試食。アユの塩焼きの身を押しさへ、骨を抜く手な食べ方も教わった。生徒は「楽しみ、学びながら調理することができた」、「調理の前に調理器具を熱湯消毒した。飲食店では衛生管理が大切なことが分かった」など初めての体験に目を輝かせていた。

体験教室は同支部などが取り組む後継者育成事業の一つで昨年度も実施した。（城南高主幹教諭・仲元律子）

天然アユ串打ちに挑戦

生徒が調理して仕上げた魚料理。アユの塩焼きやアジフライなどがおいしく完成

平成26年10月30日 山陽新聞 高梁新見圏版

③ 高梁ブランド「備中牛」の料理を作って食べる生衛業出前体験教室

- ・開催日時：平成26年10月22日（水）
- ・開催場所：岡山県立高梁高等学校（高梁市内山下38）
- ・対象及び参加人数：家政科2年生 11名
- ・講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
長谷川 新二 他5名

・授業の概要

高粱ブランド食材である「備中牛」を使った肉料理の調理体験を通じて調理の楽しさ等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、長谷川新二さんのやさしい語り口調で実演を交えながら野菜サラダ作り方から始まり、続いて、薄切り肉リーフレタス包み、ステーキの焼き方の説明があり、説明後生徒達は楽しそうに講師の方から指導を受けながら、それぞれの料理を完成し、最後に全員で食べながら江草林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 1 時間 4 0 分）



④ クリーニングの仕事を体験する生衛業出前体験教室

- ・開催日時：平成26年9月29日（月）
- ・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 40名
- ・講師：岡山県クリーニング生活衛生同業組合
理事長 大本 達也

・授業の概要

家庭とクリーニング店で行うクリーニング方法の違いとクリーニング店間での技術レベルの違いについて学んでもらうとともに家庭でクリーニングをするときに役に立つアイロンかけや簡単なしみ抜きを技術を習得してもらいクリーニング業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、大本達也さんからクリーニング店で行っているクリーニング技術の説明がなされ、続いてシャツのアイロンかけの方法についてプロが使用しているアイロンを使って実演が行われた後、生徒達が全員でアイロンのあて方について指導を受けながら学び、最後に、簡単なしみ抜きについて見学して授業を終えた。（授業時間1時間40分）



⑤ 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26年10月27日（月）
- ・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 6名
- ・講師：岡山県鮭商生活衛生同業組合 難波康男

岡山市立岡山後楽館高等学校

- ・開催日時：平成26年11月4日（火）
- ・開催場所：岡山市立岡山後楽館高等学校（岡山市北区南方1-3-15）
- ・対象及び参加人数：3年生 21名
- ・講師：岡山県鮭商生活衛生同業組合 難波康男

岡山県立総社高等学校

- ・開催日時：平成27年2月19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 37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。最後に難波氏から幸せのレシピが生徒全員に配られた。（授業時間3時間）



岡山県立邑久高等学校



岡山市立岡山後楽館高等学校



岡山県立総社高等学校

(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。

倉敷市立味野中学校

- ・開催日時：平成26年9月22日（月）13：40～15：30
- ・開催場所：倉敷市立味野中学校（倉敷市児島味野4-2-56）
- ・対象及び参加人数：2年生 150名
- ・講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合 小田一子
岡山県美容生活衛生同業組合 岡田いずみ
岡山県喫茶飲食生活衛生同業組合 宮地和徳
岡山県旅館ホテル生活衛生同業組合 木島元生
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、接客の心得や厳しさ等について実技を交えて生徒に語りかけた。



小田氏



大本氏【しみ抜きの実演】



木島氏



岡田氏【髪をセット】



宮地氏【サラダを作る】

和気町立和気中学校

- ・開催日時：平成26年10月15日（水）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 100名
- ・講師：岡山県料理業生活衛生同業組合 堀江一文
岡山県美容生活衛生同業組合 三宅幸穂
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。



堀江氏



大本氏【しみ抜きの実演】



三宅氏【髪をセット】

岡山市立富山中学校

- ・開催日時：平成26年10月31日（金） 13：40～15：30
- ・開催場所：岡山市立富山中学校（岡山市中区海吉1462-5）
- ・対象及び参加人数：2年生 122名

- ・講師：岡山県喫茶飲食生活衛生同業組合 宮地和徳
岡山県理容生活衛生同業組合 竹元大明
栗林伸廣

概要

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



竹元氏 栗林氏【理容技術の実演】



宮地氏