

## 平成19年度「専修学校・高等学校連携等職業教育推進プラン」成果報告書

事業名	プロに教わる調理実践体験講座		
法人名	学校法人大館ホテヤ学園		
学校名	大館調理師専門学校		
代表者	理事長 布袋屋 伊作	担当者 連絡先	布袋屋 幸穂 TEL 0186-43-4225
<p>1. 事業の概要</p> <p>若者の中で、「一生の仕事を持つ」「生涯、同じ仕事につく」などの意識や、「これを勉強すると将来、この仕事につける」などの考えや意識が薄れつつある。そういう若者たちに向けて、今、一線でがんばっている調理人やパティシエの方たちから、自分の職業に対する意識や考え方などを話してもらい、また、若者たちに調理実習を通して食に関心を持ってもらい、その結果、若いうちに夢を持って職業選択が出来る礎とする。</p> <p>2. 事業の評価に関する項目</p> <p>①目的・重点事項の達成状況</p> <p>小学生においては、まだ漠然としたものだが将来みんなが何かしらの夢のある仕事はしなければならないという話で納得している様子であった。中学校・高等学校では、将来につなげるため、今出来る事・しなければならない事など自分で考え答えを見出すことが課題として残った。</p> <p>講演という形で講師に話しをしてもらった。参加者にも問いかけなどをして一方的に聞かせるのではなく、自分の考えや現状の話をしてもらった。講演会と仕事着をあえて分けて参加者の前にたってもらい、講師の雰囲気や顔つきの違いなどを強調した。また、小学生へは、本校生徒が実習着を着て指導の補助を行った。</p> <p>③今後の活用</p> <p>今回の講演会や調理実習を出来るだけ続けて行きたい。また、調理という職業への理解を深めると同時に「手に職をもつ」ということはとても大変だけれども良いことも沢山あるんだと言う事を広めて行きたい。</p> <p>④次年度以降における課題・展開</p> <p>次年度の課題としては、身近な食材や道具を沢山取り入れて行きたい。また、講師の顔ぶれを変えるか増やしていく事により新鮮さが出てくると思う。出来たら小学生で一度体験してもらい、中学校で2回目、最後に社会に出る前の高等学校で3回目というように長期にわたり、指導していくことと、各学校との連携をとり進めたい。</p>			

### 3. 事業の実施に関する項目

#### ①職業体験講座、講演会の実施

「わたしの選んだ道」・「若い従業員を育てる」・「なぜ今手に職なのか」というような議題で講演会を行った。前年度のように教室を使うことを思い立ったが、今回は前にも記述したが、講師の服装を変えることにより変化を表したかったのであえて調理実習室で講演会と調理実習を行った。

いずれも参加者は毎回30名であり、全体的に話の内容によっては集中力がなくなってきたりしたが、「あなたはどう思いますか」「～は知ってますか」「～に付いて手をあげてください」など、参加者を一緒に参加させたりすることにより身近に感じるようになり、調理実習に入ってからでも質問や会話が出来ようになっているようだった。小学生・中学生・高校生はそれぞれ講演会での反応はまちまちであった。

田舎とはいえ自分の身近で高校を中退してぶらぶらしていたり、親がリストラにあっていたり、定職につかずにアルバイトを転々としている人を家族に持ったりなどいろいろな話を聞くうちにとても身近な問題になりつつあることを実感しているようであった。講座の後にアンケートについての説明をして、後日学校宛におくってもらうようにした。アンケートの回収は100%であった。

#### 4. その他

歩いて本校の会場に来てもらえる学校を選択し、高等学校は本校幼稚園のバスを送迎に使った。中学校・高等学校・一般参加者からは後日アンケートをいただいた。小学生からはアンケートのほか感想文も送られてきた。小学校から後日「将来なりたい職業はなにか」という問い「第2位に調理師」が輝いたとの話を聞いた。このまま行ってくれればいいのだが。