

仕事人講話

1. 実施日時：2023年9月29日（金） 13:45～15:25（第5・6校時）

2. 学校名：湖南省立水戸小学校

3. 対象：第6学年 全生徒数 51名 3クラス

4. 講師：美容師：株式会社モアエンタープライズ 小林辰雄 様

料理人（西洋料理） びわ湖大津プリンスホテル

食堂調理1スーパーバイザー 坂田知昭 様



お客様に喜んでいただくには、努力が必要で、仕事が終わった後や休みに練習を続けたことを話していただきました。

また、お店をいつも綺麗にしておくことの大切さも話ししていただきました。



*人形モデルを使ってヘアカットの体験

上手にカットする生徒や思い切り短くカットする生徒がいて、お客様に喜んでいただくためには、お客様の希望や気持ちを察知して仕事をするのが大事と教わっていました。中には今度自分の妹にしてあげたいと話す子もいました。

仕事人講話



* ロングヘアーの人形モデルを使って
編み込みの実演

手本を見せ、この後生徒が実際に体験しました。女子生徒は上手に編み込みして講師から褒められていました。



滋賀県の旬の食材を使って、見た目も美しく、どのようにすればお客様に美味しくいただけていただけるか、考えながら料理していることを話されていました。

今学校で学んでいる授業が、いかに大切かを、仕事を例にして話していただきました。



包丁の種類と使い分けの説明のあと、実際に醒井養鱒場のマスと野菜類をお持ちいただき、芸術的なセンスが必要であることを話しながら盛り付けをしていただきました。

プロの料理人が実際に料理しているところを初めて見る生徒もいて、生徒は真剣に見つめていました。

仕事人講話



盛り付けした料理を生徒のみんなに見せていただきました。
生徒の中には、「美味しそう、食べたい。」
と言う子もいました。

以上

2023年9月29日
「仕事人と語ろう！」G.
松原弘保