

後継者育成支援事業

理美容オープンキャンパス体験学習

1 目的及び実施概要

理容業・美容業においては、他の生活衛生関係営業（以下、「生衛業」という。）と同様、営業者の高齢化と人手不足、後継者不足が問題となってきた。

こういった状況の中、県内の神戸理容美容専門学校及び姫路理容美容専門学校の協力を得て、同校のオープンキャンパスを利用して後継者育成支援事業を開催した。

また、昨年度同様、県立神出学園に出向いての美容技術体験学習を実施。

この度の事業を通して、理容業、美容業に対する理解を深めてもらい、将来における職業選択の一助となる機会を提供することとした。

2 参加者の募集

高校生等を対象としたオープンキャンパスにおいて、両理容美容専門学校から地域の高等学校、在学生の母校への案内発送、ホームページを利用した参加者募集実施を願った。

3 実施内容等

(1) 学校法人兵庫県整容学園 神戸理容美容専門学校

【オープンキャンパス】

開催場所：神戸理容美容専門学校 7階講堂（神戸市兵庫区駅前通 1-3-28）

ア 開催日 令和元年6月1日 参加者 23名

講師：茨木 裕宮子（同校特別講師・美容師）

フェイスメイクアップ技術の実演と様々なメイク技術を披露。参加者からのメイクに対する疑問にも質疑応答形式で実演を兼ねた具体的で分かりやすい説明が行われた。その後、いくつかのグループに分かれてメイク手法の実体験講習を受講。

イ 開催日 令和元年8月20日 参加者 20名

講師：小田 拓矢（美容師）



同校卒業生で、第一線で活躍している小田氏とアシスタントを招き、ヘアカット、ヘアメイクの実演を「ヘアショー」として実施。決められた時間内に美容・理容技術を駆使して美しく仕上げる技術を披露。ヘアメイクショー終了後、質疑応答の他、参加者にウィッグを使ったヘアメイク、ヘアカットの実体験講習が行われた。



(2) 学校法人兵庫県整容学園 姫路理容美容専門学校

【オープンキャンパス】

開催場所：姫路理容美容専門学校 5階講堂（実習は1階、2階実習室）

開催日 令和元年8月26日 参加者 23名

講師：谷口 真美（同校特別講師・理容師）

株式会社 Mars international に所属する谷口氏による「ヒメリビ・レディースシェービングセミナー」として開催。女性の顔表面の除毛、角質除去が求められる中、シェービングは理容師免許がなければできない業務で、女性を対象とした業務として女性理容師の活躍できる分野であることを説明。モデルを対象にシェービングのデモンストレーション実施、実施後の肌の様子等丁寧に解説、説明が行われ、参加者に強い興味を与えられた。デモンストレーション終了後のシェービングエステ、ネイル、カット、ワインディング、メイク等参加者が希望するそれぞれのコースでの実体験を行うことで、理容師、美容師への興味を深めることができた。



【理美容体験会】

開催場所：兵庫県立神出学園 2階実習室

開催日 令和元年11月12日 参加者 12名

講師：後藤 恵子（姫路理容美容専門学校 教頭）

後藤教頭より、理容師、美容師の免許取得方法、業務内容、体験学習の概要の解説、説明が行われた。その後、カットをするときのハサミや櫛の取扱い方、カットの仕方の説明とデモンストレーションを受けた後、生徒2名に1台配置のウィッグを使ったカット体験学習が行われた。参加者は2年生が中心だが、美容師に強い興味を持つ1年生2名も参加、全員積極的に実技に取組み充実した実体験学習が行われ、理容師、美容師への興味を深める事が出来た。



4 実施結果

各事業への参加者は、理容業、美容業に興味を示し、熱心に学習できていた。

オープンキャンパスに参加することで、高等学校卒業後の進路の選択肢の一つとして専門学校の位置づけができるとともに、その後の進路を考える時点での選択肢として記憶に留めることが出来たと考える。理容美容技術は人の手によるものであることを積極的にアピールしていける。

神出学園卒業生で美容師として来年から活躍する女性がいるとの情報があり、本事業を継続している成果が見られた。

魅力の蕎麦打ち技術の体験

1 目的

生活衛生関係営業の中でも、飲食業の蕎麦は、地域に根差した食材をうまく調理し、提供することにより、人々の暮らしに潤いと豊かさをもたらすことの出来る大きな魅力ある職業である。

古くから多くの人に親しまれ、寿司、天ぷらと並ぶ代表的な日本食である蕎麦について学び、蕎麦打ち技術等を実地体験することで、飲食業（蕎麦）に対する職業観の向上と後継者問題の緩和並びに、蕎麦を取り扱う営業の活性化を図るため「魅力ある蕎麦打ち技術の体験」を実施した。

今年度は、県立篠山産業高等学校、県立播磨農業高等学校の2年生を対象にした体験実習授業という形で実施できた。

2 実施内容等

(1) 関西学院大学 三田

開催日 令和元年11月28日 参加者 学生・留学生 11名

講師：箱崎孝治理事長、山本博文、黒川恭平、牧野 功、岡田純子
調理技術、衛生教育、蕎麦についての講義を行い、続いて本格的な蕎麦打ちについての知識を習得、デモンストレーションを交えた蕎麦打ち技術及び衛生手技についての体験学習を実施。デモンストレーション終了後、4班に分かれて学生たちが協力して本格的な蕎麦打ち技術及び衛生手技等を実地に体験。打ち終わった後、自分たちが打った蕎麦を試食した。



(2) 兵庫県立播磨農業高等学校

開催日 令和元年12月4日 参加者 生徒 32名

講師：箱崎孝治理事長、井上二郎、三宅 裕、岸本敬子
調理実習室において体験学習を実施。

座学での基本的な調理技術、衛生教育をはじめ蕎麦打ちについての知識習得、デモンストレーションを見ながら蕎麦打ち技術、衛生手技について学習。その後、8班（4～5名/班）に分かれて全ての生徒が何らかの作業に就けるよう配慮しながら蕎麦打ちを体験。自分たちの打った蕎麦を試食した。

3 実施結果

ほとんどの生徒が初めての蕎麦打ちであったようだが、各班についている指導者の指導の下でとても上手に蕎麦を打つ事が出来、試食でもとても美味しいと好評価の事業となっていた。生徒を対象とした蕎麦打ち体験であったが、複数の教師も参加して和気あいあいとした事業となっていた。

試食では、箱崎理事長がデモンストレーションで打った蕎麦と、自分たちの打った蕎麦と食べ比べて、味の違いがあることを実感、驚いていた。

今回の体験で、また蕎麦打ちをしたいという生徒もおり、将来の職業選択の一助になったものと考えている。

年度当初の計画では、県立神出学園での事業を計画し、実施調整を進めたが、教員の中に蕎麦アレルギーのある人がいたため実施困難となった。