

後継者育成支援事業

理美容師インターンシップ事業

1 目的及び実施概要

理・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き、理容・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 参加者の募集方法

例年どおり、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

① 日時：令和2年8月29日（土） 10:00 ～ 13:00

参加者：30名

講師：岡本 尚晃（同校卒業生・美容師）他6名の美容師

ステージ上で7人のモデルにそれぞれの美容師がカット、ヘアメイクを行い、参加者はステージの周りから施術を見学した。モデルはショー形式で出来栄を参加者に披露した。1回目終了後、同様に2回目を実施した。

岡本講師からは、免許取得、美容業界、母校との繋がり（現在も先生方に相談）等が語られた。

その後、興味のあるコースに分かれて体験学習を行った。

② 日時：令和2年9月26日（土） 10:00 ～ 12:00

参加者：10名

講師：木村 成世（同校卒業生・理容師）

ステージ上で講師がカット、ヘアメイクを行い、参加者はステージの周りから施術を見学した。講師が解説しながらモデルがステージの上で回転し、出来栄を参加者に披露した。

木村講師からは、理容業界、母校の思い出や充実した教育体制について語られた。

その後、興味のあるコースに分かれて体験学習を行った。

(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 講義1階、2階実習室

姫路市南駅前町13番地

日時：令和2年11月14日（土） 10:00 ～ 12:00

参加者：15名

講師：菊谷 修平（同校卒業生・美容師）、平岡 歩（同校卒業生・美容師）

・カラーリング体験

講師がカラーリングを実習用の毛にデモンストレーションを行い、在校生が参加者にマンツーマン指導しながら実習した。

・ヘアアレンジ体験

講師が参加者にヘアアレンジを行い、在校生がマンツーマン指導しながらウィッグを使って練習した。

・両講師から、母校の思い出や充実した教育体制について語った。

・校内見学及び個別面談



【理美容体験会】

開催場所：兵庫県立神出学園 2階実習室

神戸市西区神出町小東野30

日時：令和2年11月25日（水） 14:00 ～ 16:00

参加者：15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台のウィッグを使ったカット体験学習が行われた。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ことができた。



4 実施結果

各事業への参加者は、理美容専門学校を卒業して活躍している人の経験を聞くこと、ウィッグを使ったヘアメイク等を行うという体験により、理容師、美容師への興味を深めることができた。

このような専門学校のオープンキャンパスや理美容体験会に参加することで、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、その後の進路を選ぶ時点での選択肢として記憶に留めることができたと考えられる。

また、理容・美容は機械にまねのできない（機械化できない）人の手による高度な技術であることも参加者に理解されたと思われる。

魅力の蕎麦打ち技術の体験事業

1 目的及び実施概要

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、蕎麦打ち技術等を实地体験することで、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、県立氷上高等学校の2年生及び県立有馬高等学校の2年生、3年生を対象にした体験実習授業という形で実施できた。

※ 氷上高校は参加者に蕎麦アレルギーの生徒がいるため、蕎麦をうどんに変更して実施。

2 実施内容等

(1) 県立氷上高等学校

丹波市春日町黒井77

日時：令和2年12月14日（月） 9：45 ～ 12：10

参加者：農業学科 2年生 40名

講師：箱崎 孝治理事長、井上 二郎、三宅 裕、山下 則子

調理技術、衛生教育、蕎麦についての講義を行った。

続いて、10班（4名/班）に分かれて講師のデモンストレーションを見て、本格的なうどん打ち技術及び衛生手技等を実地に体験した。その後、自分たちが打ったうどんを試食した。



(2) 県立有馬高等学校

三田市天神2丁目1-50

日時 令和2年12月17日(木) 10:00 ~ 12:25

参加者：人と自然科 2年生30人及び3年生2人 計32名

講師：箱崎 孝治理事長、井上 二郎、三宅 裕、山下 則子、片野 光詞

調理技術、衛生教育、蕎麦についての講義を行った。

調理実習室において体験学習を実施。

デモンストレーションにより蕎麦打ち技術、衛生手技について見学学習。その後、9班（3～4名/班）に分かれて、本格的な蕎麦打ち技術及び衛生手技等を実地に体験する。その後、自分たちの打った蕎麦を試食した。

4 実施結果

ほとんどの学生、生徒が初めての蕎麦（うどん）打ち体験。各班についている指導者の的確な指導により上手に蕎麦を打つ事ができ、試食でもとても美味しいとの感想があり、今年度も生徒に好評な事業であった。

今回の体験で、また蕎麦打ちをしたいという学生、生徒もおり、将来の職業選択の一助になったものと期待できる。

