

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。

このような状況の中、兵庫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により、同校のオープンキャンパスを活用して後継者育成支援事業を開催した。

また、兵庫県立神出学園に出向き、理容・美容技術体験学習を実施した。

これらの事業を通して、これから就職を考える若者に、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

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並びにホームページを利用して参加者を募集した。

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5年8月8日（火） 10:00 ~ 12:00

参加者：44名

講師：富田 一茂（美容師）他3名の美容師

ステージ上でモデル（2人×2セット）に講師の美容師がカット、ヘアメイクを施術する様子を、参加者はステージを取り巻き見学した。モデルはショー形式で出来栄を参加者に披露した。

富田講師からは、美容業界のこと及び自店で美容師達の働き方や賃金等の待遇面に関する事、美容業界の将来に関する事等が語られた。

その後、参加者は一人ずつウィッグを使い、カットやセットについて体験学習を行った。

② 日時：令和5年8月28日（月） 10:00 ~ 12:00

参加者：30名

講師：岡本 絵夢（理容師）他1名の理容師

講師は共に女性理容師で、ステージ上でモデルにカットとシェービングを行い、参加者はステージを取り巻き、施術を見学した。講師は流行の髪型等を解説し、モデルはステージの上で出来栄を参加者に披露した。

岡本講師からは、理容業界における女性の進出についての話、自店における女性理容師の賃金や待遇等について語られた。

その後、参加者は風船を使った模擬剃毛や指関節のマッサージ施術につい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5年8月9日（金） 10:00 ~ 12:00

参加者：21名

講師：下村 尚（同校臨時講師・美容師）他、同校卒業生20名

同校臨時講師及び卒業生による本格的なヘアメイクショーを行い、参加者は華麗なショーを堪能した。

下村講師ら講師陣、在校生から同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、参加者は興味のあるコースに分かれて体験学習を行った。

【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5年11月8日（水） 14:00 ~ 16:00

参加者：4名

講師：後藤 恵子（姫路理容美容専門学校教頭・美容師）

後藤教頭より、理容師、美容師の免許取得方法、業務内容、体験学習の概要についての説明が行われた。

次に、カットをするときのハサミや櫛の取扱い方、カットの手技の説明とデモンストレーションを受けたあと、ウィッグを使ったカットやセットについての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体験談を聞くこと、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の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・美容は機械に真似のできない（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が出来る大きな魅力の職業である。

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、兵庫県立有馬高等学校及び兵庫県立但馬農業高等学校の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) 兵庫県立有馬高等学校

三田市天神2丁目1-50

日時：令和5年12月13日（水）9：30 ～ 12：20

参加者：人と自然科 2年生 34名

講師：箱崎 孝治理事長、井上 二郎、片野 光詞、山下 則子、山本 博文

箱崎理事長が蕎麦打ちのデモンストレーションを見せながら、調理技術、衛生教育、蕎麦についての講義を行った。

続いて、8班（4～5名/班）に分かれて、各講師の指導の下、本格的な蕎麦打ち技術及び衛生手技等を実技体験したあと、自分たちが打った蕎麦を試食した。



(2) 兵庫県立但馬農業高等学校

養父市八鹿町高柳300-1

日時 令和5年12月18日(月) 9:00 ~ 12:00

参加者：みのりと食科 2年生34人

講師：箱崎 孝治理事長、井上 二郎、片野 光詞、三宅 裕

箱崎理事長が蕎麦打ちのデモンストレーションを見せながら、調理技術、衛生教育、蕎麦についての講義を行った。

続いて、8班（4～5名/班）に分かれて、各講師の指導の下、本格的な蕎麦打ち技術及び衛生手技等を実技体験したあと、自分たちが打った蕎麦を試食した。



4 実施結果

ほとんどの生徒が蕎麦打ち体験は初めてであったが、各班についている講師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「自分で打った蕎麦はお店で食べた蕎麦よりずっと美味しい。」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、蕎麦打ちを含めた調理技術に興味を示した生徒が多数おり、将来の職業選択の一助になったものと期待できる。