

# 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

少子高齢化社会となった今日、生活衛生営業が抱える人手不足、後継者不足の問題は理容業・美容業においても同様であり、営業施設の安定的な経営は難しく、施設数は減少傾向にある。そのため、令和6年度厚生労働省生活衛生関係営業対策事業補助金を活用し、神戸理容美容専門学校の協力を得て、オープンキャンパスを活用して後継者育成支援事業を実施した。

本事業を通して高校生等を対象に、理容業・美容業の職業に対する理解と興味を感じてもらい、生衛業に対する高校生等若年層の職業観の向上により、理容美容専門学校へ進学を含め、将来の職業選択肢の一つに考える機会とした。

### 2 参加者の募集方法

ホームページを利用した「オープンキャンパス」実施の案内に加え、地域の高等学校、在校生の卒業校等に「オープンキャンパス」への参加について案内を実施した。

### 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

神戸市兵庫区駅前通1-3-28

① 日時：令和6年8月6日（火） 10:00 ～ 13:00

参加者：33名

講師：天井 宣希（インフィニート板宿店 理容師）、他2名の理容師

ステージ上でモデル（3人）に講師の理容師がカット、セットを施術する様子を、参加者はステージを取り巻き見学した。

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6年8月26日（月） 10：00 ～ 13：00

参加者：34名

講 師：清原 和哉（㈱ニューヨーク・ニューヨーク 美容師）他4名の美容師

ステージ上でモデル（8人）に講師の美容師がカット、セットを施術する様子を、参加者はステージを取り巻き見学した。

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） 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6年8月22日（木） 10：00 ～ 12：00

参加者：14名

講 師：下村 尚（㈱ニューヨーク・ニューヨーク 美容師）他、数名の美容師

モデル（8人）に講師の美容師がカット、セットを施術する様子を、参加者は周りから見学した。

見学に先立っては、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ている。



### 【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束野30

日 時：令和6年11月13日（水） 14:00 ～ 16:00

参加者：8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り組み、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、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）兵庫県立但馬農業高等学校

養父市八鹿町高柳300-1

日 時：令和6年10月23日（水） 9：00 ～ 13：00

参加者：みのりと食科 2年生20人

講 師：箱崎 孝治理事長、井上 二郎、片野 光詞、三宅 裕

実習に先立って、井上氏から「そばの話」、箱崎氏から「ご存じですか？HACCP」について講義があった。

その後、実習として、箱崎理事長が蕎麦打ちのデモンストレーションを行い、続いて5班（4人／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。

講義



デモンストレーション



実習



実食



(2) 兵庫県立有馬高等学校

三田市天神 2 丁目 1-50

日 時：令和 6 年 11 月 15 日（金）10：40 ～ 13：00

参加者：総合学科 3 年生 12 名

講 師：箱崎 孝治 理事長、片野 光詞、山下 則子

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、3 班（4 人／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。

デモンストレーション



実習



実習



実食



#### 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。