

令和5年度

高知県生衛業 後継者育成支援事業



安心・安全の暮らしへの取り組み

- 理髪店、美容室、クリーニング店を安心して利用できる目安としてSマークという制度があります。
- Sマークは3つのSを保証した厚生労働省認可のシンボルマークです。
- あなたの町のSマーク店は指導センターのホームページで検索できます。

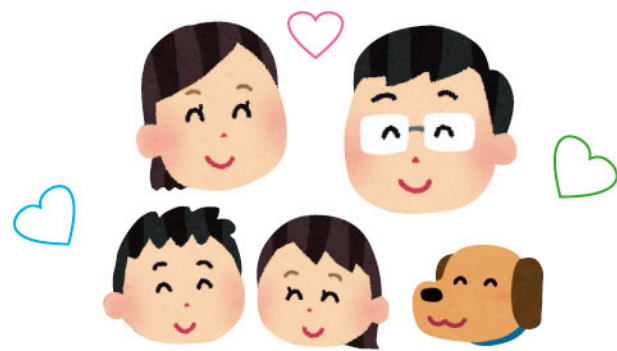


このマークのついたお店では、3つのSをお約束します。

生活衛生融資のサポート

- 生活衛生同業組合や指導センターが窓口となり、(株)日本政策金融公庫の低金利で有利な創業資金の借入をサポートいたします。
- (株)日本政策金融公庫では、女性や若者向けの起業家資金や生活衛生同業組合員向けの低利資金を取り扱っています。

豊かなくらしの応援団! 安心・安全な生活サポーター



指導センターは意欲ある若者を応援します!

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 理容組合 TEL:088 (875) 6709 | 喫茶飲食組合 TEL:088 (883) 7125 |
| 美容組合 TEL:088 (873) 6954 | 中華料理組合 TEL:088 (823) 2281 |
| 旅館ホテル組合 TEL:088 (823) 5941 | 食肉組合 TEL:088 (884) 5477 |
| クリーニング組合 TEL:088 (831) 1327 | 社交飲食業組合 TEL:088 (879) 4423 |
| 興行組合 TEL:088 (826) 7267 | |

(公財)高知県生活衛生営業指導センター

TEL:088 (855) 5100/FAX:088 (855) 5101

E-mail koticenter@seiei.or.jp

HP <http://www.seiei.or.jp/kouchi/>



産学連携で生衛業の次世代を担う有為な人材を求めて
(公財)高知県生活衛生営業指導センター

目 次

令和5年度後継者育成支援事業実施概要

① 目 的	1
② 実施状況	1
③ アンケート等	3
④ まとめ	3

デリバリー授業アンケート集計結果

喫茶飲食	5
クリーニング	6
中華料理	7

喫茶飲食●デリバリー授業

授業概要	8
生徒の感想	9

クリーニング●デリバリー授業

授業概要	10
生徒の感想	11

中華料理●デリバリー授業

授業概要	12
生徒の感想	13

生衛業とは



これらの業種を総じて、生活衛生関係営業「**生衛業**」と呼びます。

生活衛生同業組合とは

生衛業をなさっている皆さんが、自主的に衛生措置の基準を守って、施設の改善や、経営の健全化、技術の向上を図る目的で組織している組合です。

現在高知県では、**理容、美容、旅館ホテル、クリーニング、興行、喫茶飲食、中華料理、食肉、社交飲食業**の9組合があり、組合では次の事業等に取り組み地域社会に貢献しています。

健康増進への取り組み

- 分煙対策や銭湯を利用した健康への取り組みを進めています。
- 健康な体は毎日の食事からをテーマに、メニューのカロリー表示や、ヘルシーメニューに取り組んでいます。



環境保全への取り組み



私たち生衛業界は、ゴミの減量（水切り、ゴミの分別）、ゴミの発生抑制（調理方法の工夫）や再生利用等の食品リサイクルに取り組んでいます。

① 目的

生活衛生関係営業（以下「生衛業」という。）とは、住民の生活に密着した理容、美容、クリーニング、旅館ホテル、興行場、飲食店など18営業の総称です。

住民の日常生活に欠かせないサービスや商品の提供を行っていますが、近年、営業者の高齢化や後継者不足が問題となっています。

このため、県内の9業種の各生活衛生同業組合（以下「生衛組合」という。）の協力により、この事業を通じて若年層に生衛業の魅力を伝え、理解を深めるとともに、将来的にこの業界に従事したいと思う職業観の向上、後継者の育成を目指して取り組んでいます。

② 実施状況

(1) 生衛業後継者育成支援協議会

有識者、教育機関、労働関係行政機関及び生衛組合の代表で構成する協議会を設置しており、令和5年11月10日ホテル高砂（高知市）において11機関の出席により、前年度事業実績及び本年度の事業計画の検討や各機関から県内の求人状況等の情報交換を行いました。



表1 協議会委員名簿(代表者)

区分	氏名	所属
有識者	鎌倉 昭浩	高知県文化財団理事長
教育機関	塩田 雅彦	高知農業高等学校校長
	國廣 武志	高知海洋高等学校校長
	藤田 勇人	高知丸の内高等学校校長
	並村 一	高知県教育委員会高等学校課課長
行政機関	大森 次郎	高知労働局職業安定部職業安定課課長
	太郎田弘志	高知県商工労働部商工政策課課長
	山村 展子	高知県健康政策部薬務衛生課課長
生衛業界	東崎 幸男	高知県理容生活衛生同業組合理事長
	三宮 豊辰	高知県美容生活衛生同業組合理事長
	藤本 正孝	高知県旅館ホテル生活衛生同業組合理事長
	木村 浩二	高知県クリーニング生活衛生同業組合理事長
	中越 泰雄	高知県中華料理生活衛生同業組合理事長
	宮本 大樹	高知県興行生活衛生同業組合理事長

(2) インターンシップ

中学生及び高校生を対象に、実際の営業施設に赴き職場体験をして頂くことによって、生衛業の仕事内容の理解や魅力を発見してもらう方法。

本年度は、当該事業を用いての実施例はありませんでした。

(3) デリバリー授業

生衛業者を講師として学校に派遣し、講義や実技指導を行うことによって、生衛業の仕事内容の理解や魅力を発見してもらう。

本年度は、3組合の協力により延べ84名の生徒に出前授業を行いました。

表2 デリバリー授業実施状況

業種	実施日	学校名	生徒数	講師(敬称略)	講義内容
喫茶飲食	令和5年 6月20日	RKC 調理製菓 専門学校 (製菓衛生師科)	15名	山崎 将司 (café porta)	・生徒の珈琲摂取状況等の確認 ・珈琲豆の歴史、国による違う飲み方、器具類の説明 ・ドリップの実演と生徒実習
クリーニング	令和6年 1月11日	高知農業 高校 1年生	32名	木村 浩二 (きむらランドリー) 井上 豪紀 (みさとDRY) 野村 啓太 (野村クリーニング) 岡上 哲郎 (岡上クリーニング)	・ドライクリーニングと水洗いの違いを実験で確認 ・新洗濯表示の説明 ・ワイシャツによりアイロン掛けの模範演技 ・班に分かれ、自身のワイシャツ等を使ってアイロン掛けの実習
中華料理	令和6年 1月31日	高知農業 高校 1年生	37名	佐々木 智浩 (アジア・デ・チャイナ)	・講師が中華料理4品を模範調理、留意点の説明 ・下処理済み食材により8班に分かれて調理実習 ・全員での試食会
3業種	3日	2校	延べ 84名	延べ 6名	各 約2時間の授業

③ アンケート等

デリバリー授業の成果や問題点を把握するため、参加された生徒を対象にアンケートと感想文の作成をお願いしました。

それぞれの授業内容ごとに、とりまとめを行い、今後の事業の参考としました。

表3 設問項目

(生衛業の現状、デリバリー授業の目的の説明文)	
Q1 授業内容に興味がありましたか	
1 とても興味を持った	2 興味を持った 3 あまり持てなかった
Q2 授業はためになりましたか	
1 とてもためになった	2 ためになった 3 あまりためにならなかった
Q3 外部から先生を招いての授業はどう思いますか	
1 とても良い	2 良いと思う 3 あまり良いとは思わない
Q4 ()の中で興味があるお仕事はありますか	()
Q5 ()内のお店で、出前授業を受けたいお仕事はありますか	()
Q6 ()内のお店で、職場体験をしてみたいお店がありますか	複数可 ()
★ 日付や感想を書いてください→ 授業実施 令和 年 月 日(男性・女性)	

④ まとめ

企業などに学生等が一定期間就労して職業体験をするインターンシップ制度が日本に導入されたのは平成9年頃と言われています。

生衛業を対象として、後継者の育成を目的としたこの事業は平成20年頃から始められ、関係者を集めての研修会開催や、当センターの経営指導員が、各地域の中学校や高等学校を訪問し、学校長や進路指導担当の先生方の協力を得てインターンシップやデリバリー授業を始めました。

当時は、学校と生衛業をつなぐ方法を両者とも持ち合わせておらず、この事業が重宝がられた時期もありましたが、事業を重ねるに従い、特にインターンシップに関しては、学校と企業等で直接連絡をとり実施するところが増えています。

インターンシップ制度導入時は、就職氷河期であったが、児童・生徒数の減少には歯止めが掛からず、生衛業に限らず多くの業種で、後継者不足や事業承継が課題となっており、インターンシップやデリバリー授業に関して、教育委員会なども補助金制度を設けたり、大学や各種専門学校でも将来の入学を意識したプログラムを高校等に提供するなど、競合が激しくなっています。

地域で利用している生衛業のお店の主人が講師として学校に出向き、地元の食材で調理実習と試食を行う中華料理のデリバリー授業は、お店のPRと併せて生徒に職業観の

育成や家事への関心も高めることができると好評で、新型コロナウイルスの影響からやっ
と脱出しましたが、高校と組合の日程が合わないケースもあり、本年度の実績は減少して
います。

このような厳しい情勢の中では、後継者問題の解決に直結するということは、困難なのか
も知れませんが、生衛業者の仕事ぶりを間近で見て、体験することで、多くの生徒が、通常
の学校教育では得ることができない社会人として必須となる知識を取得できることや、家庭
での食事や洗濯にも関心を持つことを考えれば、当該事業も有意義であると思います。

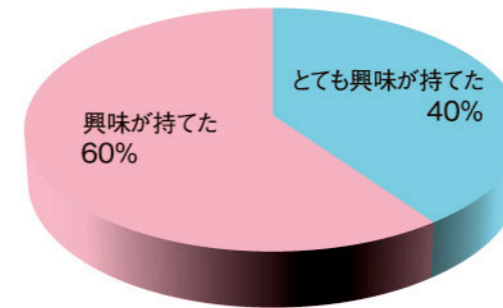
アフターコロナの時代を迎え生衛業の回復状況はマスコミ等から注目されており、物価高
騰等による生衛業者が置かれた厳しい状況が国民に伝えられていますが、一方で、住民
に身近な生衛業者の存在意義をアピールする機会でもありますので、今後は、後継者育成
事業等を通じて、後継者の育成に加え、生衛業に対する県民の理解を深めてもらえるよう、
時代に応じた工夫をしながら事業を継続していきたいと考えています。

デリバリー授業アンケート集計結果

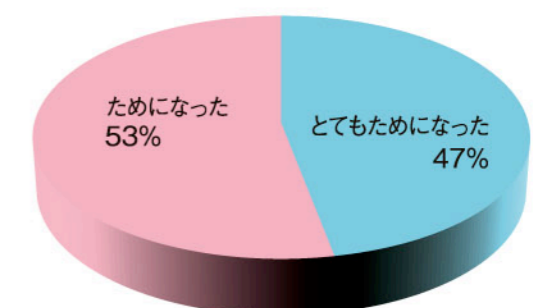
喫茶飲食

【RKC調理製菓専門学校製菓衛生師科】

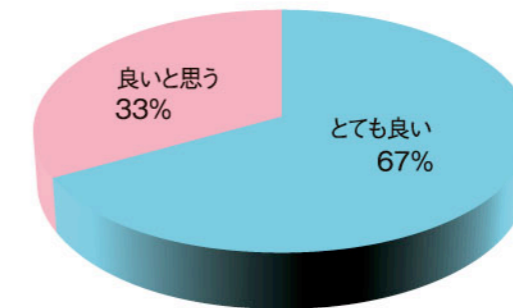
Q1 授業内容に興味を持ってましたか



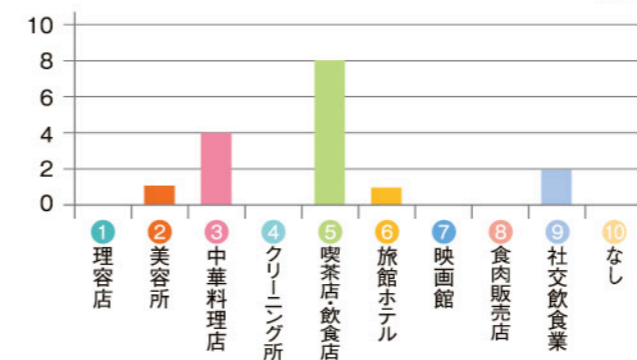
Q2 授業はためになりましたか



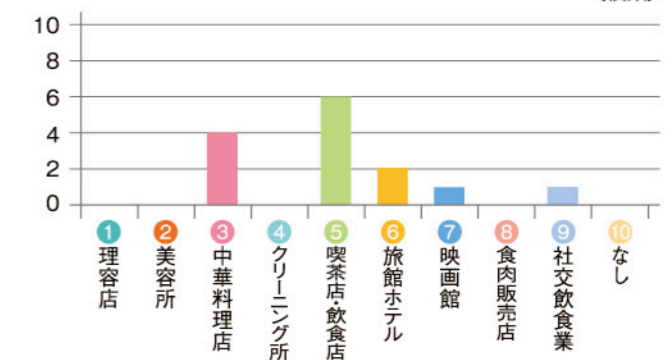
Q3 外部から先生を招いての授業をどう思いますか



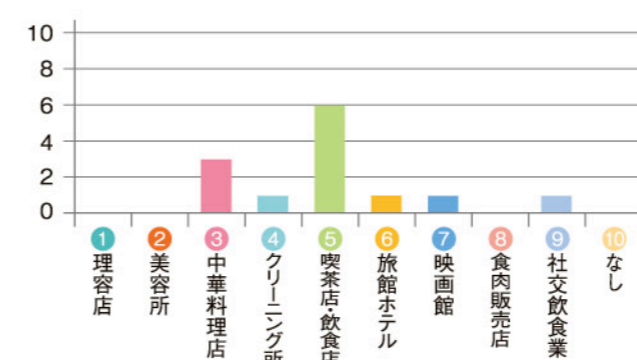
Q4 生衛業で興味のあるお仕事はありますか (複数)



Q5 生衛業の中で出前授業を受けたいお仕事はありますか (複数)



Q6 生衛業のお店で職場体験をしてみたいお店はありますか (複数)

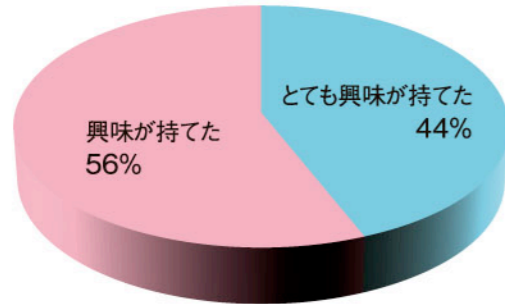


デリバリー授業アンケート集計結果

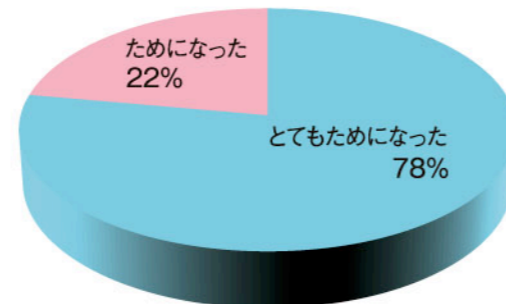
クリーニング

【高知農業高校(1年生)】

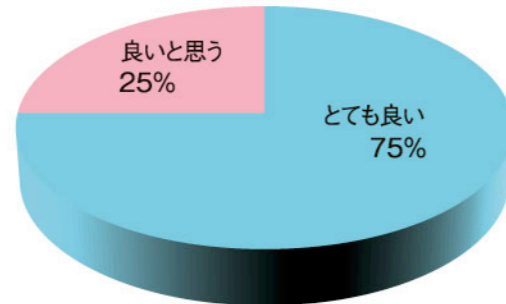
Q1 授業に興味がありましたか



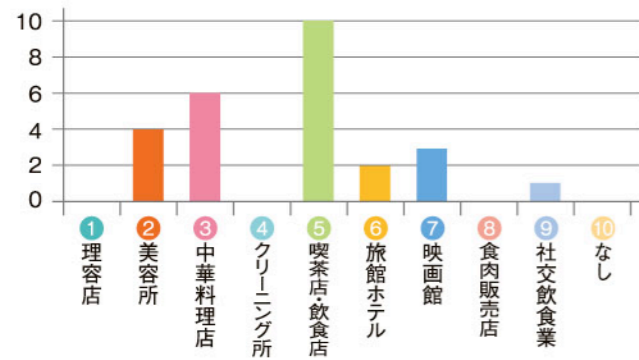
Q2 授業はためになりましたか



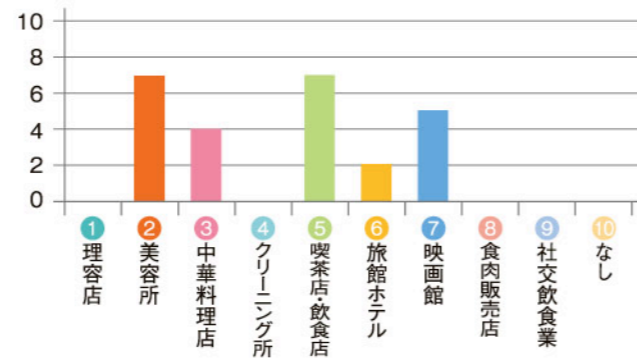
Q3 外部から先生を招いての授業をどう思いますか



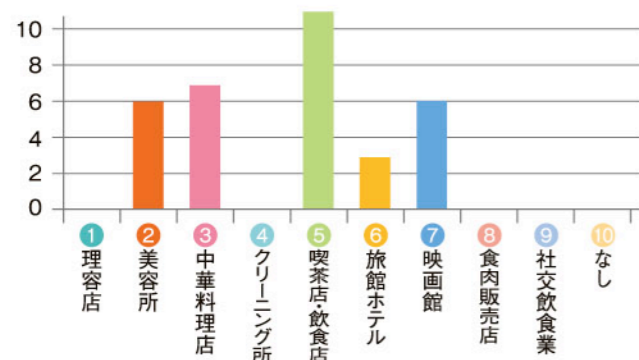
Q4 生衛業に興味のあるお仕事はありますか (複数)



Q5 生衛業の中で出前授業を受けたいお仕事はありますか (複数)



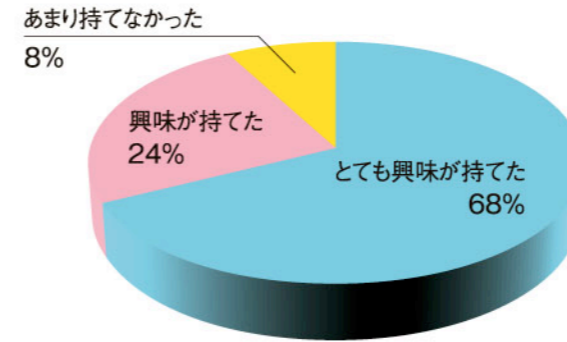
Q6 生衛業のお店で職場体験をしてみたいお店がありますか (複数)



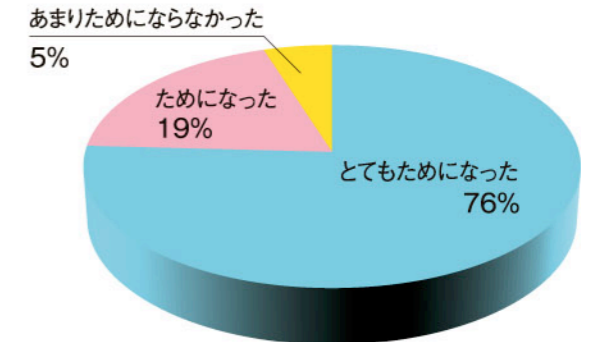
中華料理

【高知農業高校(1年生)】

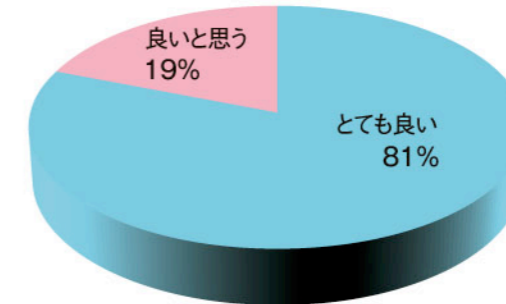
Q1 授業に興味がありましたか



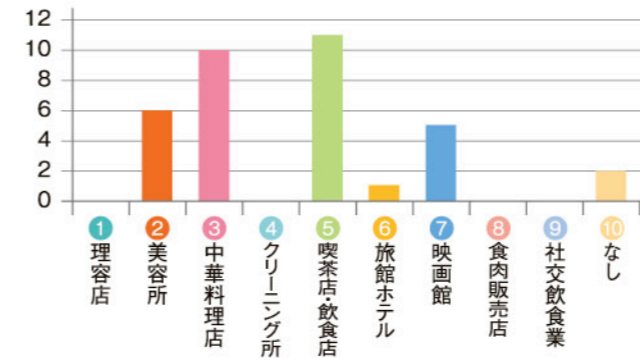
Q2 授業はためになりましたか



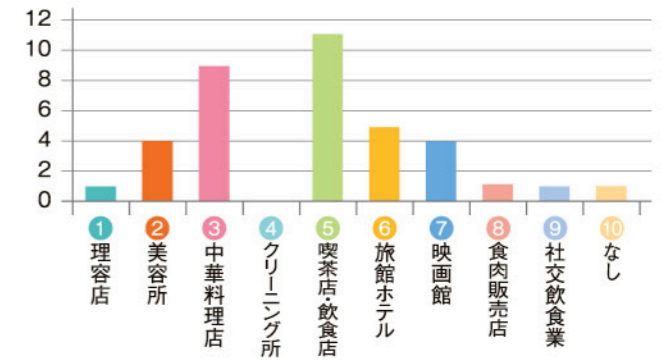
Q3 外部講師を招いての授業をどう思いますか



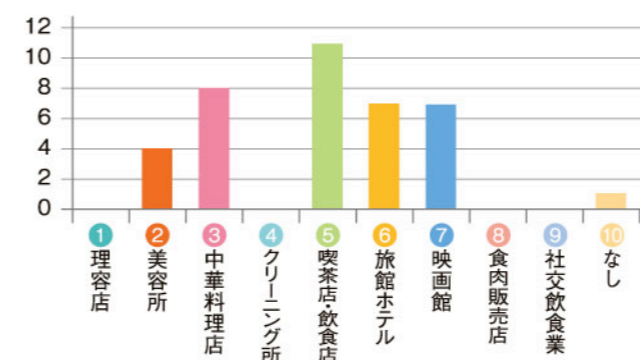
Q4 生衛業に興味のあるお仕事はありますか (複数)



Q5 生衛業の中で出前授業を受けたいお仕事はありますか (複数)



Q6 生衛業のお店で職場体験をしてみたいお店がありますか (複数)



喫茶飲食●デリバリー授業

RKC調理製菓専門学校製菓衛生師科(15名)

授業概要

- ★小笠原主任から講師及び授業目的の説明後授業開始。
- 講義助手にRKC教員が1名、カメラ操作等を担当し講師デモンストレーションの手元を天井のディスプレイに表示、小笠原主任から講師及び授業目的の説明後授業開始
- 4調理台に4名～3名の生徒を配置、前面に講師用調理台
- 講師から珈琲摂取状況を質問：コーヒーが飲めない人はいるか?→3名
ブラックで飲む人は?→1名
- ★講師がドリップ式で見本を示し、その後、生徒が入れた。
- 珈琲器具の説明の後、講師がミルで豆を粉碎し実演
- やかんで湯を沸かし、ポットに注ぎ、継ぎ口加温のため少量の湯を捨ててからドリップ
- 生徒実習用には豆(粉)を計量してパック詰めして配布(ブラジル、グアテマラ)、各自ドリップ実習し合い、味の違いを比較させた
- ★続いて、本年度当財団が購入したフレンチ式、その次にモカマシンで上記と同様のことを行った。
- ★講義:コーヒー豆の3大種の説明、焙煎方法、抽出方法等の説明
- ★講義終了後、生徒から質問を受けた。



生徒の感想(抜粋)

- ◎ コーヒーが好きなので、今日の授業が楽しみでした。色々な豆の煎り方や挽き方、抽出の仕方で味が変わるのを知りました。知れば知るほど面白さを感じ、さらに興味が湧きました。テレビドラマを見てコーヒーの奥深さを感じていましたが、今日、実際自分がコーヒーをいれてみて、とても楽しかったです。家にはコーヒーミルもあるので、家でもコーヒーをいれて、自分の好きな味を見つけたいです。今日はすごく貴重な経験ができて良かったです。ありがとうございました。
- ◎ コーヒーの味比べでは違いを感じることができました。グアテマラは美味しかったです。また、フレンチプレスで入れたものが美味しかったので、家でもやってみたいと思いました。普段はコーヒーを飲む機会はなかったのですが、様々な器具を使用して、色々なコーヒーを味わえて楽しい授業でした。また、コーヒーを飲むとクッキーやケーキも食べたいと思いました。
- ◎ 色々な種類のコーヒーを色々ないれ方で飲んで、とても楽しかったです。コーヒーについては全然知識が無かったので、色々な発見ができました。私はフレンチプレスで入れたものが一番飲みやすかったです。モカマシーンで入れたものは、少しだけ飲みましたが、すごく苦くて口に残る感じでしたが、カプチーノにして飲みたいと思いました。また、コーヒーの種類や歴史を知れて良かったです。
- ◎ コーヒーは普段飲まないのですが、今日飲んでみると、ブラジルとグアテマラは少し酸味があるように感じました。色々な種類のコーヒーを色々ないれ方で飲んでみて、味の違いが分かり、楽しかったです。さらに色々な種類のコーヒーを飲んでみたいと思いました。
- ◎ コーヒーにはあまり興味は無かったのですが、モカマシーンで入れた方は苦みが強くてブラックでは飲めませんでしたが、フレンチプレスで入れた方は苦みも少なくブラックで飲めると思いました。豆の産地やいれ方によって味も変わるんだなと思いました。今日の授業を受けるまでは、コーヒーを飲もうとは思っていませんでしたが、少し美味しく感じて興味が湧きました。今は、あまり苦いと飲めませんが、将来は味の違いがもっと分かるようになりたいです。
- ◎ 家ではインスタントコーヒーしか飲んだことが無かったので、豆の違いやいれ方によって、こんなに味が違うと分かり驚きました。今後は好みの豆を見つけて、家でもコーヒーをいれてみたいと思いました。資料には、コーヒーは朝飲むと良いと書いてありましたが、苦いのは苦手なので、甘くして飲みたいと思います。

クリーニング●デリバリー授業

高知海洋高校1年生(1クラス 32名)

授業概要

- 教壇に市販の洗剤や漂白剤を展示、ドライクリーニング溶剤を回覧し匂い等性状の確認をしながら講義。
- 水洗とドライクリーニングの差異を、水を入れたビンとドライ溶剤のビンにトイレットペーパーを投入し振盪。また、水、ドライ溶剤のビンにそれぞれの洗剤を加え、自転車油で汚した布片を投入して振盪。両者の違いを考えてもらう。
- 家庭用洗剤や漂白剤の種類、繊維の種類、改正された衣類の取り扱い表示などを、実際の商品やパンフレットを用いて説明。
- クリーニング師試験用の大型アイロンを用いて、ワイシャツのアイロンがけと折りたたみ方の実演。
- 生徒2名に1台程度のアイロン、アイロン台と霧吹きを用意し、シャツ等のアイロンがけの実習。



生徒の感想(抜粋)

- ◎ クリーニングと家庭洗濯の洗剤の違いなどを学び、奥が深いなと思いました。また、アイロンがこんなに手間がかかる作業だとは思っていませんでしたが、シワにならないやり方を教えてもらい、実際にやってみて、こんなに違うんだと感心しました。是非家庭でも実践していきたいです。
- ◎ クリーニング店の方が実際に来て教えてくれるとは思ってなかったので、今日はとても貴重な経験ができました。アイロンをする時は、服を少し湿らせないとシワが伸びないことを初めて知りました。クリーニング屋さんには行ったことはありますが、そこで実際にどんなことをやっているかは知りませんでした。家の洗濯とクリーニング屋さんの洗い方の違いや使用する洗剤の違いを実際に見せてもらって、すごく分かりやすかったです。今日教えてもらったことを今後活かしたいです。
- ◎ これまではクリーニング店はコートなどの家で洗濯しづらいものを綺麗にしてくれるだけだと思っていましたが、様々な洗剤を使って、より綺麗に汚れを落とすことが分かりました。また、アイロン掛けでは、正しいやり方でするとワイシャツがとてもピシッとなって驚きました。順番通りやると一層綺麗になることが分かったので、家では親にアイロンを掛けてもらっていますが、今度は自分でやってみようと思います。
- ◎ ドライクリーニングと家庭洗濯の違いや服の繊維が動物性か植物性かによって洗剤が変わることが分かりました。汗などの水に溶ける汚れは家庭洗濯をし、型崩れするものや油汚れなどはクリーニング店を利用しようと思います。また、柔軟剤のことも知れて良かったです。正しいアイロンの掛け方も知れたので、今後、シャツをアイロンするときに活かしたいです。
- ◎ 今日の授業で洗剤の種類も弱酸性や中性、粉末や液体などの種類があることを知りました。家の洗剤のことは知らなかったのが良かったです。アイロンの実習では最初は衿、袖からやるのが分かりました。その後、前立、見頃の順番でやることを知れて良かったです。順番通りやるととてもやりやすかったです。
- ◎ アイロン実習のため持参してきたワイシャツは綿100%の製品でした。その霧吹きの量を間違えてビショビショにしてしまいましたが、先生が優しく手順を教えてくれて乾かすことができました。今までアイロンを掛けたことが無かったのですが、この授業を機会にして家でもやって、マスターしたいと思います。また、クリーニングにも色々な種類があって、それぞれ経営方法が違うことを知りました。自転車油の汚れがドライクリーニングの溶剤で綺麗に落ちたのには驚きました。

中華料理●デリバリー授業

中華料理:高知農業高校1年(37名)

授業概要

- メニューは4品
①春餅(彩々野菜のクレープ巻き) ②酥炸海寶(れんご鯛と桜えび青のりのサクサク揚げ)
③酸辣粉(春雨入りサンラータン) ④番薯餅(さつまいもの煎り焼き餅)
- 4品のメニュー、レシピは講師が事前に資料作成し、当日の材料はあらかじめカットして、班別に分包して学校に搬入。
- 講師用調理台の周りに生徒を集め、手順等を説明しながら実際に調理して見本作成。
- 生徒は各4名9班に分かれ、分包された材料や調味料を用いて調理実習を行い、機材の後片付けをした後、試食。



生徒の感想(抜粋)

- ◎今日は、彩々野菜のクレープ巻きなど4品の中華料理を作りました。中華料理は麻婆豆腐や炒飯、餃子などの定番のものしか知らなかったため、授業を通して中華料理に興味を湧かしました。今日作った4品は、思っていたよりも簡単に作れるし、材料も揃えやすいものばかりだったので、家でも作ってみようと思いました。白米がないので、お腹が張るのか心配しましたが、しっかりボリュームもありました。彩々野菜のクレープ巻きに使った甜麺醬は家にはないですが、コチュジャンを使っても美味しそうだと思います。さつまいもの煎り焼き餅は、学校が終わってから食べたので、冷めていましたが、美味しかったです。饅頭みたいなものかと思っていましたが、大福に近いと感じました。中華料理は初めてでしたが、作ることができて良かったです。
- ◎自分は初めて本格的な中華料理を作ったのですが、途中で時間配分や手順が分からなくなってしまい、失敗するかと思いました。しかし、チームの人達と協力しながら、なんとか作ることができました。クレープを私は上手く広げることができませんでしたが、同じチームの人が上手に広げてくれました。また、先生がスープ作りの手本を見せてくれた時に卵を高い位置から垂らしていたので、スープがはねるのではないかと心配しましたが、すごく綺麗に仕上がって驚きました。お湯の温度が大事だということが分かりました。家でも作ってみたいです。
- ◎今日は、まず先生が4つの中華料理の作り方の見本を見せてくれました。その後、自分たちで作りましたが、クレープ生地を焼くのは難しく、練習が必要だと感じました。お餅みたいな料理はおやつ感覚で食べられると思います。魚料理はどちらも上手に仕上がって、とてもおいしかったです。スープは量が多くなりましたが、沢山の野菜や春雨が入っていて、すごく美味しく、お替わりをしたいと思います。中華料理は難しいですが挑戦してみたいと思います。
- ◎中華料理の授業を受けるのは初めてだったので、良い経験になりました。私が一番美味しいと思ったのは、サツマイモの料理です。食感がすごくモチモチで甘くて美味しかったです。クレープは焼いてひっくり返すのが難しいと思いましたが、野菜を炒めるタレが甘辛くて美味しかったです。春雨のスープは時間が経ってしまったので、延びて量が多くなりました。また、中華料理を作るのは楽しかったし、また機会があるといいなと思いました。
- ◎初めての調理実習でしたが、班の皆と協力して全部の料理を完成させることができ、とても楽しかったです。目の前で実際に4品の作り方を教えてもらって、いざ自分でやってみると、思った以上に難しかったです。私は春餅を作りましたが、薄力粉、卵、ピーナッツ油、水を混ぜて、生地をお玉でフライパンに流し込み、楕円形にして焼くのが難しく、手こずってしまいました。でも先生に教えてもらって上手になりました。授業を通して中華料理の良さや特徴が分かりました。

生活衛生営業のための

無料アプリ



誕生!!



生活衛生営業とは、国民の暮らしを支える飲食業、理容業、美容業、クリーニング業、旅館ホテル業、興行場、公衆浴場業、食肉販売業、食鳥肉販売業、氷雪販売業をいいます。

簡単便利な4つの機能

生活衛生営業の最新情報を知ることができます！

生活衛生営業関連の情報を複数の条件で探すことができます！



国や自治体からの補助金や日本政策金融公庫融資の情報、制度改正や新型コロナウイルス感染症関連情報、各種セミナーや衛生管理講習会、技術講習会の開催案内などがいち早く入手できます。



新着情報で見逃した情報も、フリーワード入力検索を業種や地域に絞って最新の情報を検索できます。

経営改善の先進的な事例を検索し、閲覧できます！

自店の経営診断ができます！



収益性、効率性、ICTの活用、お客様満足度、従業員のスキルアップなど成功店の情報を知ることができます。成功店の背景・計画、取り組みから成果について、事業者やお客様の声、専門家のアドバイスなどもまとめて入手でき、自店の問題の改善に活用できます。



各設問に回答することにより、収益向上、顧客満足度、労働環境改善などのテーマごとに自店の経営診断ができます。

スマートフォンやタブレットから簡単にご利用できます

対応機種/スマートフォン、タブレット OS/iOS(ver.13以上)、Android
インストールは App ストアまたは Googleplay ストアからアプリをダウンロードします。
※アプリの利用で個人情報を取得することはありません。



iPhone 版



Android 版

生活衛生営業指導センターは生活衛生営業のみなさまを応援します

公益財団法人 全国生活衛生営業指導センター

指導センター

検索

〒105-0004 東京都港区新橋 6-8-2 全国生衛会館二階 TEL 03-5777-0341 FAX 03-5777-0342