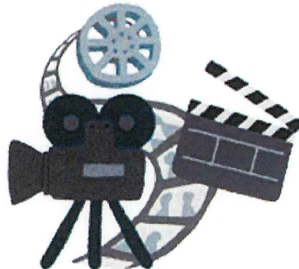
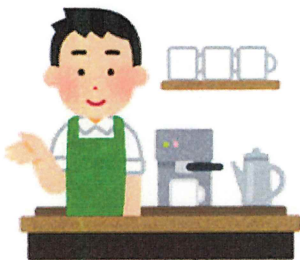


令和7年度

高知県生衛業 後継者育成支援事業



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7年度高知県生衛業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	3
④ ま と め	3

アンケート集計結果

喫 茶 飲 食	5
ク リ ー ニ ン グ	7
中 華 料 理	8

喫茶飲食

授 業 概 要	9
生 徒 の 感 想	10
授 業 概 要 (小 学 校)	11
生 徒 の 感 想 (小 学 校)	12

クリーニング

授 業 概 要	13
生 徒 の 感 想	14

中華料理

授 業 概 要	16
生 徒 の 感 想	17



◆生衛業とは



理容店



美容店



興行場
(映画館)



クリーニング店



公衆浴場
(銭湯)



ホテル・旅館



めん類店
(そば・うどん)



氷雪販売業
(氷屋)



食肉販売店



その他飲食店
(食堂・レストラン等)



すし店



食鳥肉販売店



喫茶店



中華料理店



社交業
(スナック・バー等)



料理店
(料亭等)

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

○分煙対策など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。



受動喫煙の健康への問題が指摘されています。

環境保全への取り組み

○ゴミの減量 ○ゴミの発生抑制 ○ゴミの再生利用

令和7年度高知県生衛業後継者育成支援事業実施概要

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者で構成する協議会を設置しており、令和7年11月18日ホテル高砂（高知市）において10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
	田中 修一	高知丸の内高等学校	校長
	麻植 隆久	高知県教育委員会高等学校課	課長
行政機関	西田 勝詞	高知労働局職業安定課	課長
	小川 歌奈	高知県産業政策課	課長
	大森 真貴子	高知県薬務衛生課	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
	梶原 絹代	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方法。

本年度は、3組合の協力により延べ280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

組合	実施日	学校名	生徒数	講師(敬称略)	講義内容
喫茶飲食	令和7年 6月17日	RKC調理製菓 専門学校 (製菓衛生師科)	9名	門脇 大祐 (喫茶飲食組合 副理事長)	<ul style="list-style-type: none"> 生徒の珈琲摂取状況等の確認 珈琲豆の歴史等 器具等の説明 ドリップの実演と生徒実習
	令和7年 12月15日	旭小学校	51名	藤原 崇容 (ホンコンシキロクゴシヨウ 香港四季楼虎嘯)	<ul style="list-style-type: none"> 料理人を志したきっかけや仕事についての講話 調理道具の披露、料理実演
クリーニング	令和8年1月 13日、14日 15日、16日 2月9日	高知丸の内高校	141名	木村 浩二 (きむらランドリー) 久光 浩二 (山本クリーニング) 野村 啓太	<ul style="list-style-type: none"> ドライクリーニングと水洗いの違いを実験で確認 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・たたみの実演
	1月27日	高知農業高校	32名	(野村クリーニング) 岡上 哲郎 (岡上クリーニング)	
中華料理	令和8年 1月19日	高知農業高校	35名	佐々木 智浩 (アジア・デ・チャイナ) 新谷 一樹 (華珍園別館)	<ul style="list-style-type: none"> 講師が中華料理3品を模範調理調理、留意点の説明 下処理済の食材により班に分かれて調理実習
	1月29日	高知海洋高校	5名	三木 浩平 (華珍園別館) 藤原 崇容	<ul style="list-style-type: none"> 全員で試食会
	2月6日	高知丸の内高校	7名	(ホンコンシキロクゴシヨウ 香港四季楼虎嘯)	
3組合	11日	5校	延280名	延29名	

③ アンケート

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	授業内容に興味がもてましたか	
	1 とても興味を持てた	2 興味を持てた 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はありますか	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場体験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年頃とされています。

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きます。

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、日常生活で役立つアイロンがけを学べるクリーニングのデリバリー授業や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出来ると好評で、本年度は小学校での授業も増え、実績は大幅に増加しています。

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事は、困難なのかもしれませんが、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、通常の学校での教育では得ることが出来ない社会人としての必須となる知識を習得できることや、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。

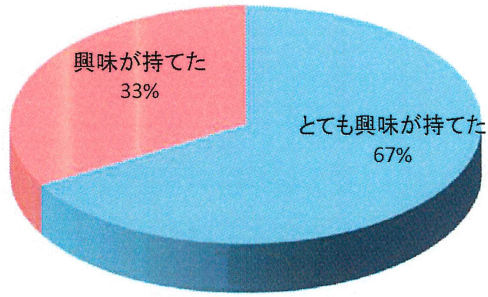
物価高騰により生衛業者が置かれた状況は厳しさを増すばかりではありますが、住民に身近な生衛業者の存在意義をアピールする機会でもありますので、今後も、後継者育成事業等を通じて、後継者の育成に加え、生衛業に対する県民の理解を深めてもらえるよう、時代に合った工夫をしながら事業を継続していきたいと考えています。



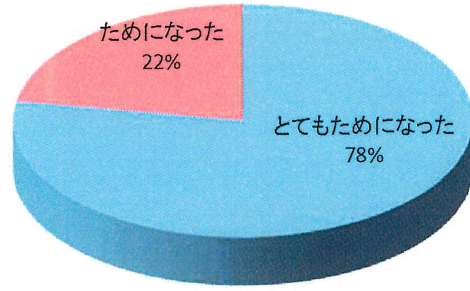
デリバリー授業アンケート集計結果

喫茶飲食

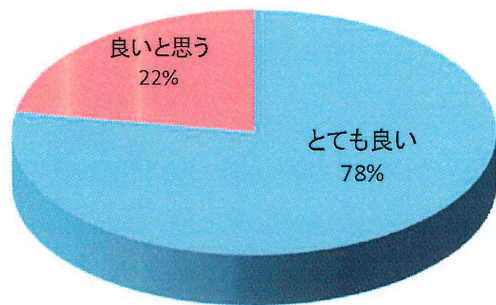
Q1 授業内容に興味がありましたか



Q2 授業はためになりましたか



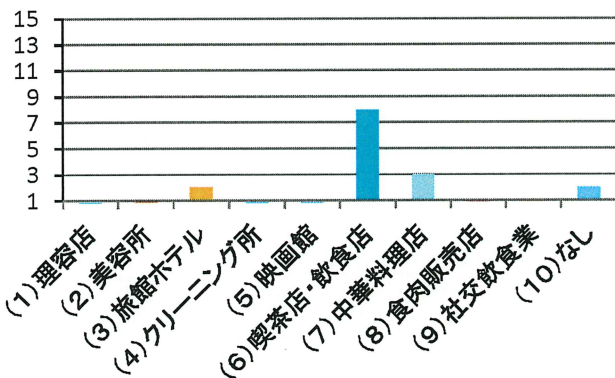
Q3 外部からの先生を招いての授業をどう思いますか



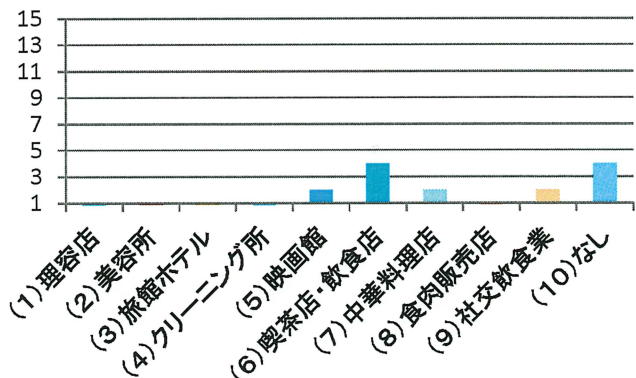
RKC調理調理製菓専門学校
9名



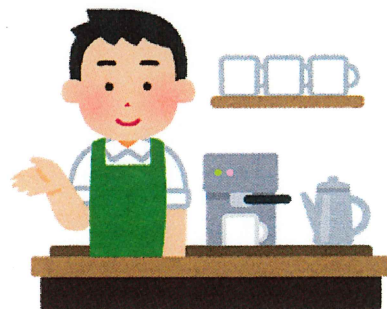
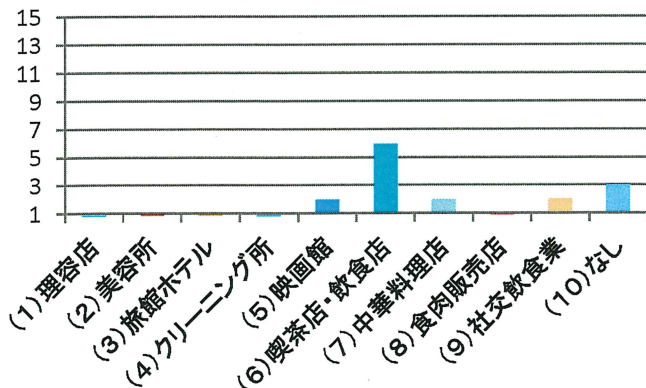
Q4 生衛業で興味のある仕事はありますか(複数)



Q5 生衛業の中で出前授業を受けたい仕事はありますか(複数)



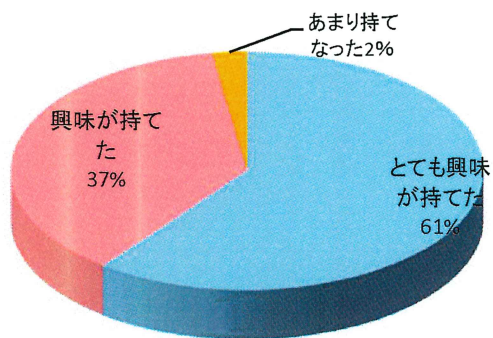
Q6 生衛業で職場体験をしてみたいお店がありますか(複数)



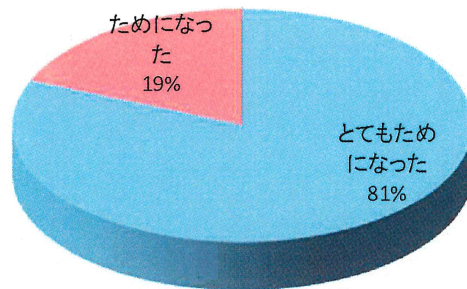
デリバリー授業アンケート集計結果

飲食（小学校）

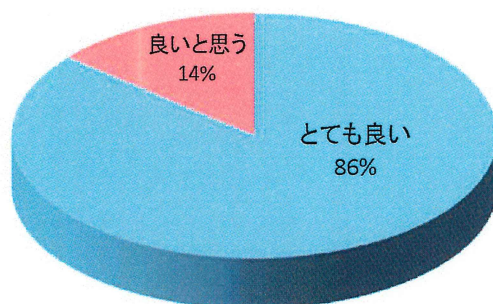
Q1 授業内容に興味がありましたか



Q2 授業はためになりましたか



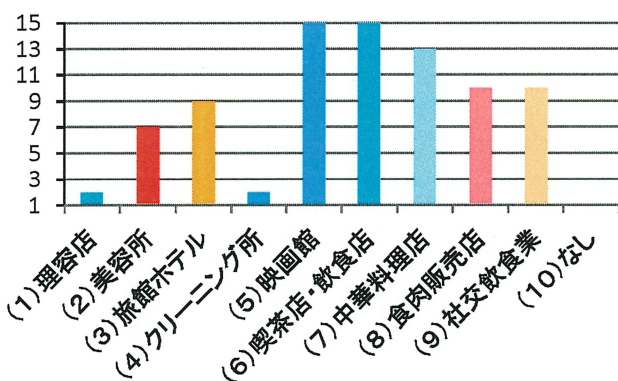
Q3 外部からの先生を招いての授業をどう思いますか



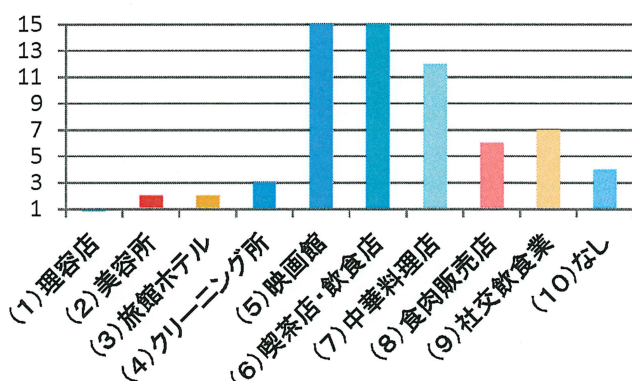
旭小学校
51名



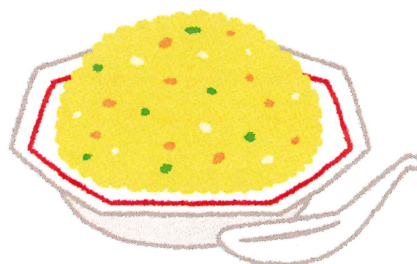
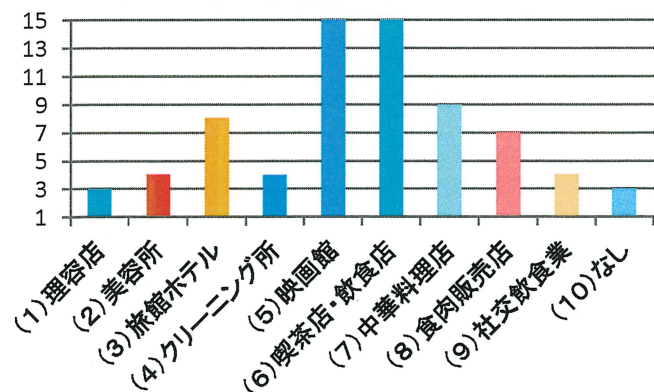
Q4 生衛業で興味のある仕事はありますか（複数）



Q5 生衛業の中で出前授業を受けたい仕事はありますか（複数）



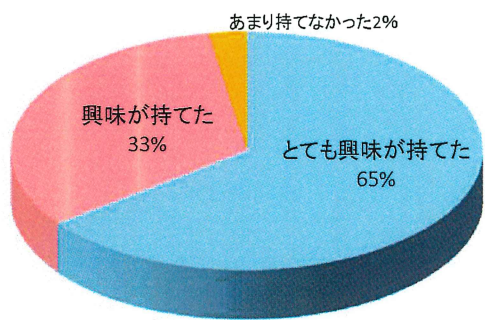
Q6 生衛業で職場体験をしてみたいお店がありますか（複数）



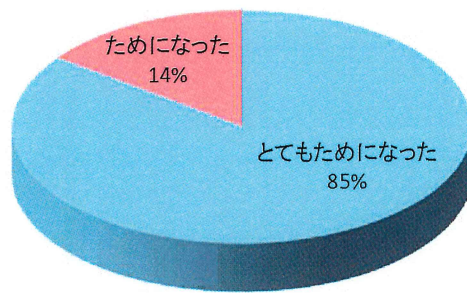
デリバリー授業アンケート集計結果

クリーニング

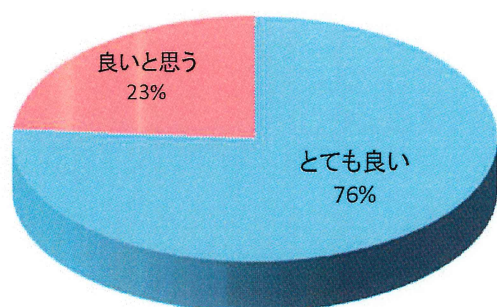
Q1 授業内容に興味を持ってましたか



Q2 授業はためになりましたか

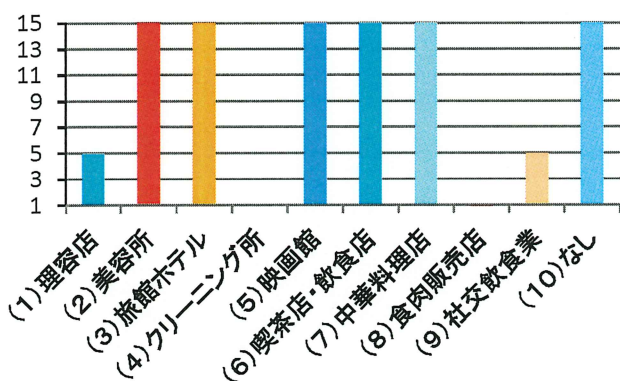


Q3 外部からの先生を招いての授業をどう思いますか

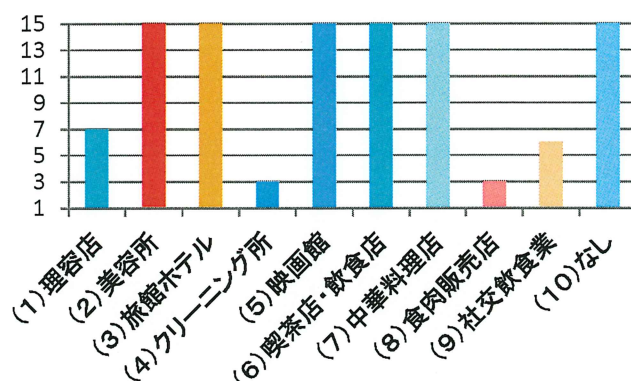


高知丸の内高校
141名
高知農業高校
32名

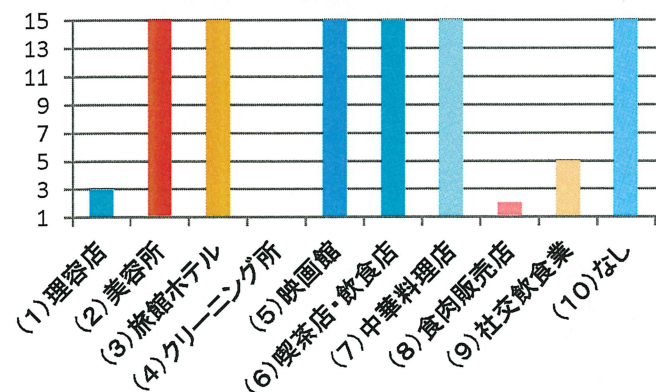
Q4 生衛業で興味のある仕事はありますか(複数)



Q5 生衛業の中で出前授業を受けたい仕事はありますか(複数)



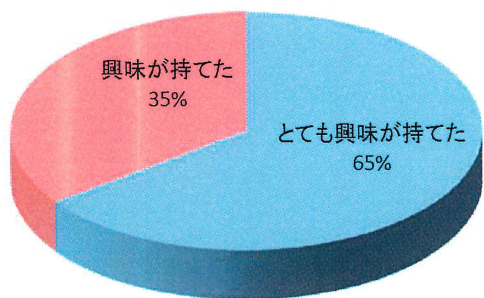
Q6 生衛業で職場体験をしてみたいお店がありますか(複数)



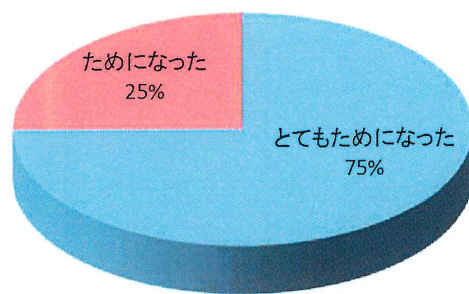
デリバリー授業アンケート集計結果

中華料理

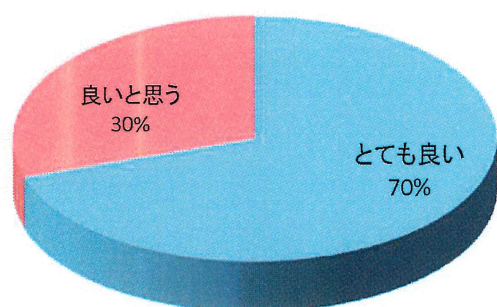
Q1 授業内容に興味が持てましたか



Q2 授業はためになりましたか

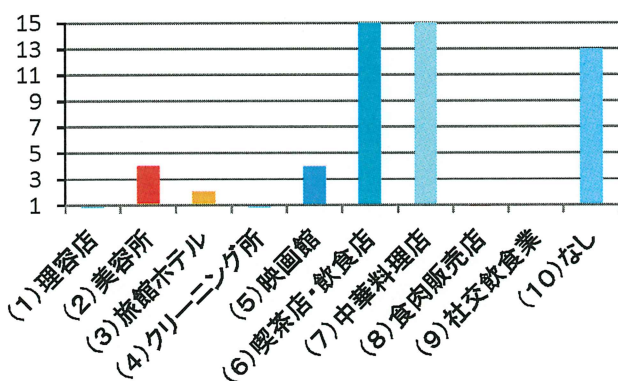


Q3 外部からの先生を招いての授業をどう思いますか

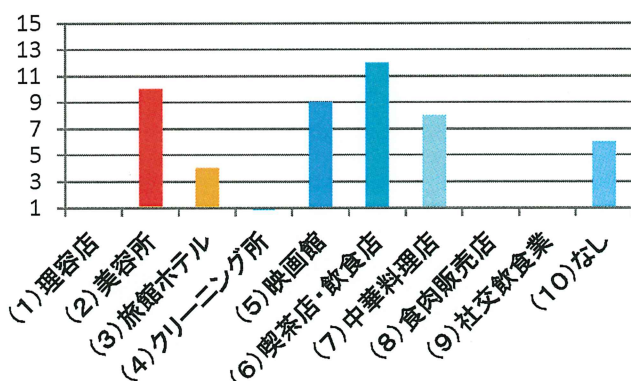


高知農業高校
35名
高知海洋高校
5名
高知丸の内高校
7名

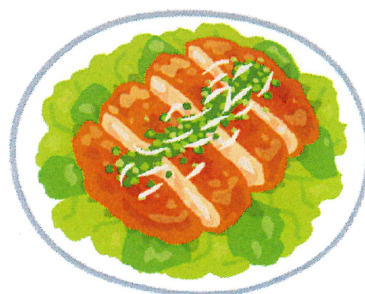
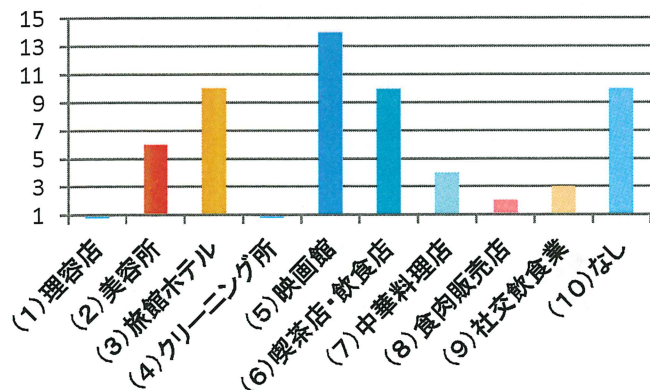
Q4 生衛業で興味のある仕事はありますか(複数)



Q5 生衛業の中で出前授業を受けたい仕事はありますか(複数)



Q6 生衛業で職場体験をしてみたいお店がありますか(複数)

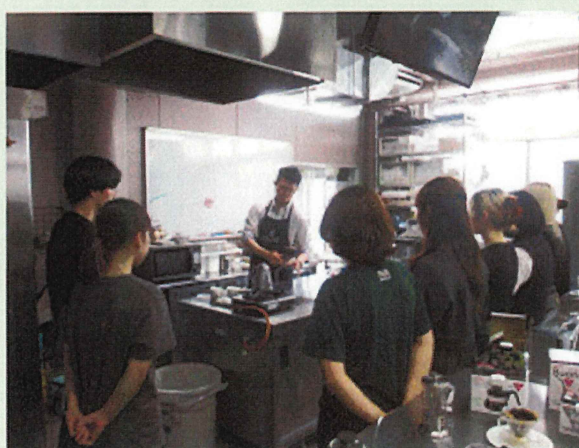
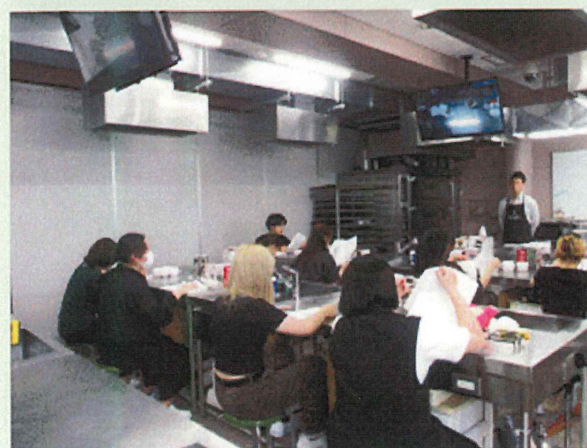
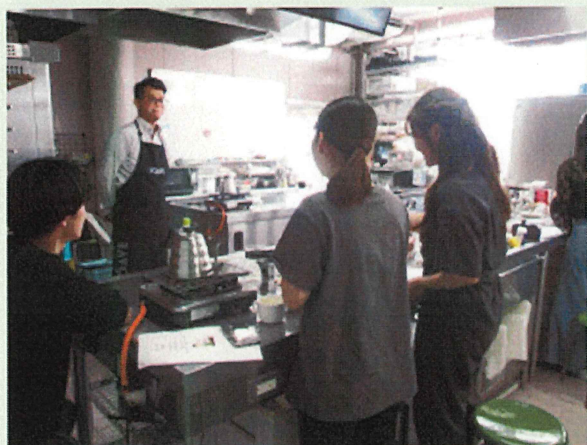


喫茶飲食◆デリバリー授業

RKC 調理製菓専門学校（9名）

授業概要

- ★部長から授業目的及び講師紹介、センターからデリバリーの概要説明後開始。
- ★講師から珈琲を飲む状況を質問、調査。
- ★講師がドリップ式の手順を説明し、生徒が各自で珈琲を入れた。
 - その後、講師から淹れ方のコツを聞いてから、再度入れて、味の比較をした。
- ★モカエクスプレス（直火式）やプレス式の器具を使用し講師の説明に従い、生徒が珈琲を入れ試飲。珈琲にあう茶菓子（クッキー、豆菓子）を用意し実食。



生徒の感想（抜粋）★喫茶飲食

RKC 調理製菓専門学校

- 将来的にカフェを開きたいと考えていたので、今回の授業はとてもためになった。
- 今日学んだ基本を基にカフェオレやラテなどアレンジにも挑戦してみたい。
- 同じ材料でも入れる人によって苦みや酸味など珈琲の味が違ってくるのが不思議で興味深かった。
- ひと手間かけることや手順を守ることで珈琲がより美味しくなることがわかった。
- 家でも今日学んだように珈琲を淹れ、家族にも飲ませてあげたい。
- 市販の缶コーヒーしか飲んだことがなかったので、本格的な珈琲の味がわかって良い経験になった。
- 講師が質問にも優しく丁寧に答えて下さり、とても楽しく有意義な授業を受けることが出来た。
- 元々珈琲が好きだが、自分で淹れたり、いろんな種類を飲み比べたりして珈琲がますます好きになった
- エスプレッソやモカなどの器具で珈琲を淹れることが出来て新鮮だった。
- 珈琲は苦くて苦手だと思っていたが、プロに教わって正しく淹れたら深みのある味わいで珈琲が好きになった。
- 座学と実践の割合が丁度よく、実際に自分たちでも実践出来てよかった、ありがとうございました。



飲食◆デリバリー授業

旭小学校（51名）

授業概要

★講師が調理器具や手順などを説明しながら、炒飯作りの実演。

★講師から料理人を志した動機や仕事についての講話。



生徒の感想（抜粋）★飲食

旭小学校

- 料理に関する仕事について知ることが出来て新鮮だった。
- 料理を作らせてもらえるまでの修行時代の話やコンクールで受賞した話を聞いて、頑張ることの大切さを学んだ。
- 講師の話の中で、「何事も積極的に自分でやらないと知識も実力もつかない」という言葉が刺さった、本当にそうだと思ったし、自分もがんばりたい。
- プロの人に実際に話を聞くことは、めったにない貴重な体験だった。
- 講師の話を聞いて、どれほど毎日努力をして技術を培ってきたのだろうと思った。
- 炒飯の作り方を教えてもらってうれしかった。
- 料理人になるのは大変だけれど、やりがいがある仕事だと感じた。
- 中華料理の種類や調理器具についての話も聞いて勉強になった。
- 料理長になるまでの話や仲間を大切にしている話がとてもよかった。
- 出前授業を今後も受けてみたい。
- 料理についての仕事がよくわかったし、興味がわいた。
- 自分も料理人になってみたいと思った。



クリーニング◆デリバリー授業

高知丸の内高校（141名）

高知農業高校（32名）

授業概要

★洗濯の経験やクリーニング店への訪問の有無を確認。

★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入ったビンにトイレットペーパーを投入し振動、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、衣類の取り扱い表示など、実際の商品を用いて説明。

★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。

★アイロン、アイロン台と霧吹きを用意し、シャツのアイロンがけ、たたみ方の実演。



生徒の感想（抜粋）★クリーニング

- はじめて自分でアイロンをかけ、アイロンをかける場所やかける順番を学んだので、家でもアイロンがけをして家族の手伝いがしたい。
- プロのアイロンがけは皺がきれいに伸びて流石でした、自分もこれから練習を重ねて、着ていて良い気持ちになるようなきれいなシャツに仕上げられるよう、丁寧にアイロンがけをしたい。
- 服の素材や色などで、どの洗剤を使うか考えることを学んだ。
- 普通の洗剤では落ちないような汚れも、プロの技と洗剤を使えばきれいに落とせてすごい。
- 家庭での洗濯に失敗したことがあったので、今日の学んだ知識を生かして家で洗濯をしたい。
- 洗濯という身近な家事をプロから学べる出前授業は良い経験になり、ありがとうございました。
- 正しいシャツのたたみ方がわかったので、家でもきれいにたたんでしまえるようにしたい。
- 将来、ひとり暮らしをして自分で家事をしないといけないと不安に思っていたので、今回、洗濯の仕方やアイロンのかけ方を練習できて、とても有意義な授業でした。
- 洗剤の種類や使い分け、家庭で選択するかクリーニング店に出すかなどの判断方法もわかり、とてもよかった。
- 衣類に関することをたくさん学んだことを、これからの生活に生かしていきたい、講師の先生ありがとうございました。



- 今までノンアイロンの服を選んでいましたが、アイロンがけを学んでノンアイロン以外の服も選んで、きれいにアイロンがけをした服を着てみたいと思いました。
- 重いアイロンを自在に操る手際の良さをみて「さすがプロだな」と感心しました。
- これからは自分の制服をシャツのアイロンがけを自分でしてみたい。
- 洗剤の違いの実験が勉強になった。
- クリーニングのデリバリー授業は、とてもためになり楽しかった、飲食業やホテル業にも興味があるので、また別の業界の授業も受けてみたい。



中華料理◆デリバリー授業

高知農業高校（35名）

高知海洋高校（5名）

高知丸の内高校（7名）

授業概要

★メニュー

- 棒々鶏絲（ゆで鶏のゴマソース）※高知丸の内高校、高知農業高校
- 金沙炸明蝦（大海老のピリ辛パウダー）※高知海洋高校
- 麻醬豆腐（豆腐の煮込み四川ソースがけ）
- 古老肉塊（酢豚）

★メニュー、レシピは講師が事前に作成し、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。

★講師用の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見本を作成。

★生徒は班に分かれ、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）★中華料理

- 今まで和食や洋食などの料理はしたことがあったけれど、中華料理ははじめてだったので難しかったが興味深かった。
- 中華料理のプロの技術を実際に見て集中して取り組むことが出来た。将来は料理関係の仕事につきたいと思っていたので良い経験になった。
- 先生が用意してくれたデザート（ゼリーや蒸しパン）とても美味しくて、自分たちでも作ってみたいと思いました。
- 実際に作ってみて、火加減や調味料の配合の大切さを知ることが出来た。
- 普段は料理をしたことがないので少し難しかったが、完成すると達成感があり、今回学んだことを家でも実践して、家族に振る舞いたい。
- 生泥は刻み生姜、葱花は玉ネギのみじん切りなど中華料理の専門的な材料の名前がわかって勉強になった。
- 先生にアドバイスをしてもらったので、自分たちでも中華料理をスムーズに作る事が出来て、とても嬉しかった、ごちそうさまでした、そして、ありがとうございました。
- 講師の教え方もわかりやすく、家でも再現してみたいと思いました。
- プロの凄さに感心し、出来た料理もすべて美味しく、とにかく楽しい授業でした。
- 調理学校に行って調理師になりたいと思いました。



豊かな暮らしの応援団！
安心・安全な生活サポーター

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。

生活融資のサポート

- 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融資の借入をサポートしています。
- (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金利融資を取り扱っています。

指導センターは意欲ある若者を応援します！

組合	電話番号	組合	電話番号
理容組合	088-875-6709	喫茶飲食組合	088-883-7125
美容組合	088-873-6954	中華料理組合	088-823-2281
旅館ホテル組合	088-823-5941	食肉組合	088-884-5477
クリーニング組合	088-831-1327	社交飲食組合	088-879-4423
興行組合	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: <https://www.seiei.or.jp/kouchi/>

