

平成29年度後継者育成支援事業 実施報告

平成29年度 後継者育成支援事業 実施状況

1 出前型職業体験教室

	実施日	学校名	業種	参加人数
1	平成29年6月14日	日本文理大学附属高等学校	寿司	28名
2	平成29年11月17日	日田三隈高等学校	寿司	9名

2 後継者育成支援協議会

日時：平成30年2月28日（金）13：30～

場所：大分センチュリーホテル

内容：平成29年度事業実施報告

平成30年度事業実施計画

意見交換

「寿司職人からのフロポーズ」

1 対象

日本文理大学附属高等学校
第1・2学年 29名

2 実施日時

平成29年6月14日（水） 9：30～12：30

3 実施場所

日本文理大学附属高等学校 家庭科室

4 実施内容

- 1) 寿司の歴史、食品衛生、手洗いの方法等について講義
- 2) 魚のさばき方実習（ヒラマサ、アジ）
- 3) 握り寿司、巻き寿司の実習
- 4) 質疑応答、アンケート

5 講師

大分県鮪商生活衛生同業組合 理事長
岩佐 洋志 （佐伯市日の出町1-6 「錦寿司」）
ほか 寿司職人6名





平成29年度後継者育成支援事業
「寿司職人からのプロポーズ」アンケート結果

日時：平成29年 6月14日（水）
場所：日本文理大学附属高等学校

1 学年

ア 1年生 13名（46%） イ 2年生 15名（54%） ウ 3年 0名

2 性別

ア 男性 17名（61%） イ 女性 11名（39%）

3 今日の体験学習についておたずねします。

1) 学習時間について

ア 長かった 1名（4%） イ 短かった 6名（21%）
ウ ちょうどよかった 21名（75%）

2) 学習内容について

ア 理解できた 15名（54%） イ 難しかった 7名（25%）
ウ 簡単だった 1名（4%） エ もっと知りたかった 5名（18%）

3) 体験学習はいかがでしたか

ア 楽しかった 28名（100%） イ まあまあだった 0名
ウ どちらともいえない 0名

4 あなたは進路を決めていますか？

ア はい 8名（29%） イ いいえ 17名（61%）
ウ その他 3名（11%）

5 今日の体験学習を受けて、寿司関係の仕事に興味をもてましたか？

ア 将来の選択肢として、寿司関係の仕事をしてよかった。 6名（21%）
イ 興味をもてた 22名（79%）
ウ あまり興味はもてなかった 0名

6 寿司以外に体験してみたい業種を下記から3つ以内で選んでください。

ア 理容業 5名（14%） イ 美容業 8名（29%）
ウ 公衆浴場業 0名 エ 旅館・ホテル業 8名（29%）
オ クリーニング 1名（4%） カ 飲食業 15名（54%）
キ 喫茶 6名（21%） ク 食肉販売業 4名（14%）

「寿司職人からのプロポーズ」参加者の感想 日本文理大学附属高等学校

今日は来てくれてありがとうございます。とてもいい経験ができました。またお願いします。
魚を切るのがむずかしかったし、握っても形が崩れるのでむずかしかったけど楽しかったです。
やっぱり自分でつくった寿司はうまかった。
亀八寿司の方が切り方からにぎり方までとてもいねいに教えてくれました。とてもおいしかったです。
今日は寿司を教えに来てくれてありがとうございます。やっぱり職人が作るすしはおいしいなと思いました。 沖縄に帰ったらスシローとか円楽に行きたいです。 僕も寿司職人になりたいなとおもいました。
今日はとても良い体験ができた。 日頃寿司しか食べない私が寿司がどうやってできるか知った。 でもどれも大変でこうやって寿司ができていくんだと知ってもっと寿司を味わって食べたいと思いました。
魚を切る時に教えてくれる亀八寿司の人がとてもわかりやすく教えてくれたのでとてもすばやくできました。 とても楽しかったしおいしかったです。
初めて寿司を作ってむずかしかったけど楽しかった。
むずかしかった。 手にご飯がいっぱいついて大変。 寿司がおいしかったです。 いい感じ。
とてもわかりやすく、寿司に興味がわいた。
魚をさばく時にできないと思ってたけど、すこしうまくできてよかった。 魚の皮はぎがむずかしかった。
魚をさばくなど、難しいことばかりだったけど、どれも初めての体験でとても良い経験になった。
なかなかできない体験をしてとても勉強になりました。
今日は魚をさばけてよかったです。 私の家は漁師だけど魚を持って帰った時はお母さんがさばいているのでこれからは自分も手伝いたいなと思いました。 骨抜きが楽しかったです。
最初は難しそうって思ってたけど、詳しくわかりやすく教えてくれてとてもしやすかったし、楽しかったです。 それにとってもおいしかったです。
アジの三枚おろしは見た目簡単そうに見えてもじっさいにやってみると難しくて苦戦したけど楽しかったです。 わからないところは教えてもらいながら理解できました。
今日の体験をしてアジの三枚おろしなどめったに体験できないことができてよかったです。 職人さんから教わったことを家でもやってみたいと思います。 おいしく食べて良かったです。 衛生面でも気をつけて今日の体験を活かしたいと思います。
家で魚を食べることはあっても、さばいたりするのはいつも家の人だったので自分でや

<p>ってみて改めて大変だと感じました。今日は職人の方に丁寧に教えてもらえてとても勉強になりました。とてもおいしかったし、また家でも手伝ってみたいと思いました。今度お寿司を食べに行きます。</p>
<p>今日の体験で魚をさばいてちゃんと寿司を作ることができたので良かったです。</p>
<p>講師の方がとても優しくわかりやすく教えていただいたので、よく理解できました。三枚おろしやさばくコツを教えてくださいました。今日は本当によい体験になりました。家でもしてみたいです。</p>
<p>皆とても優しく教えてくれわかりやすかったです。手を切らなくてよかったです。またこんな機会があったら是非またしたいです。とても楽しかったです。</p>
<p>今日一日でいろいろ知りました。みんな優しく楽しくすることができました。</p>
<p>初めて三枚おろしをして本当に身もボロボロで申し訳なかったです。でも優しくしかも丁寧に教えていただき本当に助かりました。思い出は師匠との2ショットです。</p>
<p>教えてくれる方が優しく教えて、しかもとても丁寧だったので本当にわかりやすかったです。楽しかったしおいしかったです。</p>
<p>普段はなかなかできないので、とても貴重な体験でした。自分でやってみて、料理をするということはとても大変だなと思いました。とても楽しかったしおいしかったです。機会があれば家でもやってもたいと思います。</p>
<p>魚のさばき方や寿司のにぎり方を知れてよかったです。自分も魚を釣るので今日の参考にしてさばきたい。</p>
<p>三枚おろしで2種類教えてもらって、釣りをしたあとに自分でさばく事ができるようになると思うのでよかったです。家に帰って魚をさばいてみたいです。とても勉強になりました。</p>
<p>魚がさばけるようになってよかったです。寿司がおいしかった。</p>

「寿司職人からのプロポーズ」

1 対象

日田三隈高等学校 2年生 9名

2 実施日時

平成29年11月17日（金） 10時30分～12時30分

3 実施場所

大分県日田市大字友田1546-1

大分県立日田三隈高等学校

4 内容

「寿司職人からのプロポーズ」

- 1) 寿司について講義
- 2) 魚のさばき方実習
- 3) にぎり寿司、巻き寿司の実習
- 4) 試食会、質疑応答、アンケート

5 講師

大分県鮪商生活衛生同業組合

三隅 勝祥他 日田市の寿司職人 計4名





平成29年度後継者育成支援事業
「寿司職人からのプロポーズ」アンケート結果

日時：平成29年11月17日（金）

場所：日田三隈高等学校

1 学年

ア 1年生 イ 2年生 9名（100%） ウ 3年

2 性別

ア 男性 2名（22%） イ 女性 7名（78%）

3 今日の体験学習についておたずねします。

1) 学習時間について

ア 長かった イ 短かった 6名（67%）
ウ ちょうどよかった 3名（33%）

2) 学習内容について

ア 理解できた 4名（44%） イ 難しかった 2名（22%）
ウ 簡単だった エ もっと知りたかった 3名（33%）

3) 体験学習はいかがでしたか

ア 楽しかった 8名（89%） イ まあまあだった 1名（11%）
ウ どちらともいえない

4 あなたは進路を決めていますか？

ア はい 7名（78%） イ いいえ 2名（22%） ウ その他

5 今日の体験学習を受けて、寿司関係の仕事に興味をもてましたか？

ア 将来の選択肢として、寿司関係の仕事をしてよと思った。 1名（11%）
イ 興味をもてた 7名（78%）
ウ あまり興味はもてなかった 1名（11%）

6 寿司以外に体験してみたい業種を下記から3つ以内で選んでください。

ア 理容業	イ 美容業	2名（22%）
ウ 公衆浴場業	エ 旅館・ホテル業	2名（22%）
オ クリーニング	カ 飲食業	6名（67%）
キ 喫茶 4名（44%）	ク 食肉販売業	1名（11%）

「寿司職人からのプロポーズ」参加者の感想 日田三隈高校

今日は大変貴重な体験をさせていただきました。まず、なかなか魚一匹をさわることはないので3枚におろすことが初めてでした。生の魚をお刺身にしたりにぎりにしたり、最初はどうしたらよいか全然わからなかったけど、とりあえずやってみることが「大切だと思いました。講師の方達の作業を見ていて職人さんに感動しました。また来校していただきたいです。

今日の体験は魚を三枚におろしたり、寿司をにぎったりと初めての体験でした。とても自分のためになりました。いつもテレビで見ていた三枚におろす作業。してみたいと思っているだけで、実際なかなかする場もなく、夢で終わっていたけれど本当にできてよかったです。高菜巻きもいくつかコツがあり、巻く作業は難しかったけれど上手にできてよかったです。とても楽しかったです。そして、職人の方々は行動が早かったので私たちも見習って、迅速から、丁寧をモットーに頑張ります。

今日初めて寿司をにぎりしました。魚をさばくのも初めてだったのでいろいろ緊張してしまっただけ、しっかりできたのでよかったです。最初の方はなかなかできなかったけど、だんだん慣れてきて作業もはかどっていったのでよかったです。高菜巻きは力を入れるのが足りてなかったのかわからないけど、包丁で切っている時にボロボロ崩れてしまったので、次作る時は気をつけていきたいです。

今日は初めて寿司を作る体験をして、とてもいい思い出ができました。魚をさばく体験はあまりしたことがなかったので、とても難しかったし、なかなかきれいにさばくことができませんでした。でも楽しかったです。自分で作った高菜巻きや刺身などとてもおいしかったです。今日学んだことをこれからの生活に活かしていきたいです。

とても楽しく、あっという間に時間が過ぎていきました。私は1度だけ家でにぎり方を父に教えてもらいましたが、普段は家ではなかなかにぎり方を教えてもらえることがないのでとてもいい機会でした。

今回、初めて魚をさばいてみて、改めて職人さん達のすごさを実感することができました。見ていると職人さん達は手際よく簡単そうにさばいてたけど、実際やってみて全然思い通りにはいかなかったし、予想以上にすごく難しかったです。包丁の入れ方、切り方などとても勉強になりました。今日の授業がなかった限り、魚を1からさばいて料理するという機会はなかったと思うので、すごく貴重な経験になったのでよかったです。

今日初めて魚をさばきました。どこから包丁を入れたらいいのかわからなかったけど、講師の方がわかりやすく教えて下さったので、三枚にきれいにおろすことができました。自分でさばいた刺身を食べることができてうれしかったです。普段はさばかれている魚を調理するので、さばくことはあまりないのでとてもよい経験をすることができました。

今日の学習は実際に職人さんが来ていただいたし、一番近くで技術を見せてもらったり教えていただいたりとても楽しく、そして勉強させていただきました。普段体験できない多くのことを学ばせていただけて本当にいい経験になったと思うし、これからは活かせると思う。

初めて魚をさばいて、さばくのが少し難しかったけれどもきれいに三枚おろしにできたのでとてもよかったです。刺身や寿司にするのはとても楽しく切ったり、にぎることができたのでとても楽しかったです。日田ん寿司の高菜巻きは初めて見るし、初めて作るのでどんな風に作るのか興味があり、作り方を見たり実際に作ることができてとても良かったし勉強になりました。今回学んだことを家族にもふるまえたらいいなと思います。