

研修機関	株式会社 越山商店（越山甘清堂）
研修期間	平成16年11月1日～11月30日
所属・氏名	石川県立金沢辰巳丘高等学校 浅井 健一

## I 研修目的

- ・地元伝統産業の厳しい競争の中で生き残り、成果を出すためにどのような努力をしているのかを学ぶ。
- ・製造・販売・営業での仕事を体験することで企業の姿勢を学び、それぞれの分野で、どのような人材が必要であるのかを勉強し、生徒の進路実現の参考にする。
- ・異業種の仕事を経験することで、自己の視野を広げ、教員としての資質向上を図る。

## II 研修内容

### 1 製造業務（11月1日～15日）

焼き饅頭のおんこにぎり・ゆずもち作り  
栗むし羊羹作り・慶び菓子作り（鶴の目入れ）  
小豆渋汁まぜ・いがらもち作り・酒饅頭の整形  
上用饅頭金粉づけ・メレンゲ作り  
砂糖、小麦粉の篩いがけ・芋きんとん作り  
栗の里作り・赤飯、みたまの箱詰め  
味どころ（栗入り羊羹）作り・丸もち作り  
おはぎ作り・酒饅頭の蒸し入れ・福梅作り

### 2 商品の包装・配送業務（11月16日～30日）

どら焼きの包装・焼き饅頭の包装  
結婚式用菓子の箱詰め・葛湯袋詰め  
珠くるみの包装・えんどうもちの包装  
草もち・酒饅頭・丸もちの包装  
のしづけ・とぼもちのでんぷん払いと袋づめ  
各店舗への商品配達・寺院や割烹への商品配達

## III 研修成果

### 1 はじめに

人が生を受けてから生涯を終わるまでに、数多くの行事がある。それらの行事には必ずといってよいほどに和菓子が用いられる。とくに金沢においては、加賀百万石の時代から藩主以下の奨励や努力によって築き上げられた和菓子文化があり、江戸や京都にけっしてひけをとらない。人口の割に和菓子屋が多いのもそのためである。金沢の和菓子は、藩政時代の茶道の隆盛の影響を受け、上品で雅な味と姿をそなえているものが多いが、高級品ばかりでなく庶民の生活風土のなかで親しめるように工夫されていることも特徴的である。

私が研修をさせて頂いた越山甘清堂（本店と4つの店舗）は、このような伝統を引き継ぎながらも常に新しいものを創造するべく活動を行っており、長引く不況や生活様式の変化（結婚式の変化、食生活の変化など）により注文が減少したとはいえ、安定した受注のある企業である。

## 2 製造業務（工場）

お客様の注文数や時期によって、出勤・実働時間が変化する。定時は6時30分から15時30分ということであるが、私がお世話になった2週間で定時は1日しかなかった。仕事内容は、各自がお客様注文（結婚式用・仏事用の注文など）の期日と数量、各店舗に出荷する数量・期日を工場中央にある商品在庫数一覧表と照らし合わせ、計算しながら、それぞれの担当の仕事を行う。これらの仕事内容の指示は、一斉伝達されるわけでない。各自が仕事の見通しをもっており、皆の仕事状況を見ながら自分の仕事が終わると手を休めることなく忙しい場所へと自発的に臨機応変に動いており無駄がまったくなかった。まさに、どこの教育現場でも教育目標としているであろう「自らが考え判断し実行する」という実践が展開されていた。

また、商品を作る際に心がけていることは何かとお聞きすると、毎日同じ商品を作ることだという。これは簡単そうで大変難しいことであり、饅頭の生地作り・あんこ作りなどの内面的なものや蒸し方・熱の入れ方・やわらかさ・形などの外面的なものを、気温や湿度の天候条件に合わせて微妙に調整していかなければならない。生地作りでは、まず小麦粉や砂糖をふるいにかけて目を均一にして、それをボールにあけゆっくりとかきまぜる。この作業を怠ると商品を食べたときに口の中でなめらかな感触が無くなるという。形に関しても饅頭を蒸し器に入れる際、少しでも強く握ってしまうと生地（皮）が破けてしまう。このようにすべての商品を作る時には細心の注意が必要なのである。お客様から、良い評価を頂くことが大切であるとはいえ、その評価を得るための努力は半端なものではない。評価が下がればお客様は他の店に行く。市場競争を勝ち抜いて良い評価をもらい続けるという厳しさを実感させられた。

## 3 包装・配送業務（本店）

製造同様、お客様の注文数や時期によって、出勤・実働時間が変化する。包装の仕事は、工場で作った商品を点検しながら袋詰めし各店舗ごとに仕分けすることと、仏事用の菓子の箱詰めが主である。ここでも製造部門と同じく、各自が仕事の見通しをもって効率よく動くとともに、当たり前前のごことを確実に実行していた。中でも私が驚かされたのは、各商品を包む際に凝視しなければ気付かないような小さなゴミ（実際はゴミではなく、あんこが乾いたものがくっついている場合がある）をピンセットで丁寧に除去する作業であった。私が「こんな小さいものに気付くお客様などいないのではないかと」と聞くと、「1万人のなかに1人でも気付いたお客様がいれば、その方に不快な思いをさせるし、その悪いうわさが口コミで広がるおそれだ」とおっしゃっていた。改めて、民間企業の厳しさを感じるとともに、こういった毎日の丁寧な仕事ぶりが、お客様の信頼を獲得することにつながり、市場競争を勝ち抜いていく条件ではないかと思えた。

配送の仕事は、常に配達に出かけているわけではなく、本店で商品の包装や式場に納入する菓子の箱づくりなどを行っている。また、工場と各店舗・お客様を結ぶ橋渡し役的存在でもあり、各部門の状況や市場のニーズを確認し、本部に伝えるという重要な役割を持っていた。

## 4 まとめ

1ヶ月という短い研修期間であったが、私は、大きく二つのことを学ばせて頂いた。一点目は、結果を出すための効率性の大切さで、二点目は、当たり前前のごことを確実に実行する大切さである。さらに前者を具体的に言うと、①仕事に見通しをもつ ②自発的に動く ③協働体制を大事にするということ（報告・連絡・相談を怠らない）であり、これらのことを教育活動に当てはめるならば、物事を大局的に見る力・自ら考え行動する力・自分を大切にし相手を思いやること・基礎、基本を大事にする姿勢などを生徒一人ひとりに身に付けさせることではないかと考える。

#### IV 今後の課題

この研修を通して、自分自身の仕事に対する取り組み・姿勢を改めて見直す機会を得ることが出来た。今まで真剣に取り組んできたつもりであったが、「子どもの成長を数値として表すことは困難である」などの理由で、つつい努力を怠ってしまった点もあるように思う。今一度、教育の原点に戻り、一人ひとりの「人格の完成」をより良いものにするため、どんな細かな点でも手を抜くことなく、常に指導方法を吟味、検証、反省しながら、さらに良い方法を創造していかなければならないと感じた。

そのためには組織として明確な教育目標を設定し、それを達成するために自分の役割を自覚した協働体制が不可欠であると再認識した。また、激しく変化している社会や多様化している価値観にも対応するため、厳しさと柔軟な姿勢を持ち、生徒・保護者ともに満足いく結果が得られるような教育を実践していく必要があると考える。

最後になりましたが、この研修を快く引き受けて下さった「越山甘清堂」の社長、専務をはじめ、丁寧に指導して下さいました従業員の皆様に心から感謝申し上げます。

また、このような貴重な研修機会を与えて下さった石川県教育委員会、学校長をはじめ、教職員の皆様に感謝致します。