

米里中学校

11月9日

《就労体験先》 文明堂札幌工場

「カステラ一番、電話は二番」でおなじみの文明堂札幌工場で実習させていただきました。あんぱん作りを実際に手伝ったり、パームクーヘンを作っているところを見学しました。一つ一つ、味や安全にこだわりながら丁寧に作っていることが分かる体験でした。



▲餡を詰めた穴をふさぐ作業。一つ一つ丁寧にいきます。



▲生地を型箱に入れていきます。その後オーブンで焼きます。



▲焼き上がったあんぱんを型箱から取り出します。力を入れ過ぎると生地が破れてしまうのでコックが必要。この作業は手袋を3枚重ねても熱い！



▲袋詰めする前に製品チェック。金属探知機を通して、わずかな金属も混入していないか調べます。



▲焼き上がったあんぱんを並べていき、熟練のスタッフが文明堂キャラクターのカンカンベアの焼き印を押していきます。



▲製品は脱酸素剤を入れて袋に入れ、専用の機械で包んだものを箱に入れていきます。



100年以上前から親しまれている商品の製造工程、しっかり体験&見学できました！

米里中学校の2年生3人組が訪れたのは、文明堂。1960年代から「カステラ一番、電話は二番、三時のおやつは文明堂♪」のCMでおなじみの、カステラ、和洋菓子などを製造販売する老舗です。1900(明治33)年に長崎市で創業し、現在は全国で101店舗あるそうです。今回は白石区中央3条3丁目にある札幌工場で見学し、実際に製造過程の一部を体験しました。

まずは白衣と毛髪混入を防ぐ帽子、マスクを着用し、手洗いマニュアルに従って入念に手洗い。その後、工場内に入りカステラの生地を作る部屋や、カステラを切るところを見学しました。パームクーヘン焼成機な

ど、普段なかなか見られない工場の中を見学しました。

見学後はいよいよ文明堂の人気商品の一つ、「3時のおやつあんぱん」の製造体験。餡を入れた穴を生地でふさいで型箱に入れ、焼き上がった後に型箱から取り出す作業や、金属探知機でのチェック、袋詰めなどを手伝いました。最初はとまどっていた生徒たちでしたが、作業の後半になると、要領をつかんだのかてきぱきと動く姿が印象的でした。文明堂のお菓子作りは創業以来のカステラをはじめ、丁寧に一つ一つ手作業でつくることにこだわっているそうです。そんなものづくりの姿勢を実際に作業することで感じられる貴重な体験でした。

日章中学校

11月22日



《就労体験先》 徳寿

札幌を中心に16店舗を展開する「焼肉 徳寿」で就労体験をさせていただきました。開店準備から実際に接客までをグループに分かれて体験しました。普段、美味しく、楽しく、快適に焼肉を楽しむのは、お店のいろいろな準備と努力があるからだ実感できました。



▲冷麺に使うフルーツやチャーシュー、焼肉セットに使う野菜をカットする仕事を体験。スタッフの方が懇切丁寧に教えてくれました。



▲テーブルセッティングを体験。テーブル拭きも大切な準備の一つです。



▲焼肉セットのカルビ1人前100gを取り分け。グラム数に注意しながら取り組みました。



▲今日のランチをおすすめる生徒。接客を生徒同士で練習しました。



▲小鉢に漬物を入れていく作業。分量、色のバランスなどが均等になるよう注意して進めました。

飲食店の開店前の準備や、接客に求められることを体験できました

日章中学校の生徒を受け入れてくださった「焼肉 徳寿」は、札幌を中心に千歳、室蘭などで16店舗を展開する焼肉店。この日は、2年生の9人が豊平店に集まりました。11時30分の開店に向けて、厨房内での仕込みや料理出しを行うグループと、ホールでのセッティングからお客さまを迎えて接客を担当するグループに分かれて就労体験を行いました。

厨房グループは、昼メニューのランチセットの準備を開始。野菜を切ったり、ゆで卵をむいたり、1人前の焼肉の取り分けなども体験しました。包丁の扱いや取り分けに最初は苦戦していた生徒たちでしたが、スタッフの方に丁寧に教えてもらい、次第に作業スピードもアップ。サラダや漬

物を小鉢に入れていた生徒も、スタッフから「すぐに働けるよ!」と褒められ、作業の手にも一層力が入るのでした。開店時間前の限られた時間内に、いろいろなことを手際よく進めるコツを少し学べた体験でした。

ホールグループは4人でロースターのチェックからメニュー、調味料などテーブルセッティングを体験。また、開店直前に生徒同士で接客のリハーサルを行い、開店後は実際にお客さまのお迎えから、料理を出すまでを体験しました。普段の客の立場から実際に接客する立場になり、大変さややりがいを感じられた一日になりました。