

読み終わったら保護者の方にも読んでもらいましょう。

# 進路だより

第2号

令和2年5月18日発行

宮城県小牛田農林高等学校

## 職業情報提供サイト(日本版O-NET)

<https://shigoto.mhlw.go.jp/>

新型コロナウイルスによる長期の臨時休業が続いていますが生徒の皆さん、いかがお過ごしですか？

課題をこなして、学習の遅れがないように頑張っていると思います。その一方で部活動ができなかったり、外出自粛などによって時間を持てあましている人もいるのでしょうか？

この機会に進路についてじっくり考えてみましょう。3年生は進路実現の機会が目前に迫っています。目標が明確になり、そこに向かっていく人がほとんどだと思います。しかし未定の人もあるかもしれません。

1, 2年生は目標が明確な人もいるのですが、「進学希望だけに行きたい学校は未定」「〇〇の仕事に就きたいけど入りたい会社はわからない」という人がほとんどではないでしょうか？特に1年生はまだ高校生活もスタートしていない状況ですので仕方ありません。

厚生労働省が「職業情報サイト(日本版O-NET)」を開発しました。このサイトでは、動画コンテンツを含む約500の職業の解説、求められる知識やスキルなどの「数値データ」を盛り込んだ、総合的な職業情報を提供しています。この職業情報が「見える化」されたサイトにより、高校生は自分に最適な職業を選択することができ、これから必要となる「学び」は何かを知ることができます。利用方法は以下のとおりです。

上記アドレスにアクセスするか、「職業情報サイト(日本版O-NET)」で検索して下さい。すると右上のトップページが出ます。希望職種(職業)を入力して検索して下さい。

試しに「板前, 料理人, コック」と入力してみました。右下のような検索結果が出ます。さらに「職業の詳細を見る」をクリックします。



裏面に続く

読み終わったら保護者の方にも読んでもらいましょう。

「どんな仕事？」のページでは 1 分 30 秒ほどの動画を見ることもできます。仕事の様子を動画で見ることができるので、イメージはしやすいと思います。また、タスク(職業に含まれるこまかな仕事)の説明もあります。

ハローワークのインターネットサービスに接続することが可能で、求人票を検索することもできます。

ここからハローワークについて、求人検索もできます。

「就業するには？」のページではその職業に就くまでの道のり(方法)について図で示されています。学歴や入職前と後の訓練機関・入職前の実務経験などについても説明されています。

また、関連する資格等もあげられていますので、高校時代にチャレンジして取得を目指してみましょう。

もちろん、上級学校(大学・短大・専門学校等)に進学して、必要な免許・資格を取得しなければならない職種もあります。

関連資格が表示されます。

### どんな仕事？

日本料理には会席料理や懐石料理、天ぷら料理、うなぎ料理、ふぐ料理など様々な種類があり、これら各種の料理を調理する。  
日本料理は惣菜(かっぱう)料理とも言うが、惣菜とは材料を「切って煮る」という意味で、日本料理の基本を表している。  
小さな店ではほとんどの作業をひとりで行うこともあるが、料亭、旅館等では仕事が多岐化されている。呼び名も店によって異なるが、掃除、洗い物、野菜の下処理等下組みの「造り出し」、盛り付けをする「先付け、八寸場」、焼き魚、天ぷら等加熱調理を担当する「焼き場、揚げ場」、煮物、揚げ物等だしを使った仕上げを担当する「蒸し場、煮力」、刺身を切る「板場」に分かれる。  
日本料理は味覚だけでなく、盛り付けの美しさや季節感を大事にしているため、器選びと盛り付けも重要な仕事となる。また、料理の味を左右するのはやはり材料であり、新鮮で良質な材料を求めて早朝から市場へ仕入れに向かうことが多い。  
なお、セントラルキッチンでかなりのところまで調理し、店舗では簡単な調理を行う和食レストランチェーンも都市部を中心に増えている。

掲載している職業情報について (ご意見募集など)

求人検索 (ハローワークインターネットサービスへ移ります)

### 就業するには？

入職にあたって、特に学歴や資格は必要とされない。高校、大学などを卒業後、見習として修業する場合と、調理師、専門調理師、調理師技能士などの免許を取得して入職する場合がある。修業しながら調理師免許を取得するケースもある。  
ふぐを扱う場合、ふぐの持つ猛毒による中毒事故を防ぐためにほとんどの自治体でふぐ調理師資格を必要としている。  
店に住み込んで2-10年程度修業することもある。立ち仕事のため、一定の体力を必要とする。また調理する上で細かい作業があるので手先の器用さも必要とされる。料理技術だけでなく「接客力」を求められる。料理に興味があり、優れた味覚を持っていることも重要である。

掲載している職業情報について (ご意見募集など)

```

graph TD
    A[高等学校] --> B[調理師専門学校]
    A --> C[大学・短大・専門学校]
    B --> D[日本料理店、料亭、旅館・ホテルなど]
    C --> D
    D --> E[日本料理調理人(板前)]
    E --> F[独立]
  
```

掲載資格

調理師 専門調理師・調理師技能士 ふぐ調理師

「労働条件の特徴」のページでは就業者数、労働時間、賃金、年齢などがあげられています。数字で示される値が目につくかとは思いますが、説明の中には数字では表せない細かな内容が書かれていますので、こちらもしっかりと読んでおくことが大切かと思われます。いざ働いてから、「給料が安い」「きつい」「汚い」(いわゆる「3K」)などのミスマッチを防ぐためには大事な部分だと思えます。

### 労働条件の特徴

会席料理、懐石料理、天ぷら料理、うなぎ料理、ふぐ料理などそれぞれを専門とする日本料理店、高級料亭、旅館などで働いている。  
板前は、以前はほとんどが男性であったが、最近では女性も増えている。  
営業時間は店舗によって様々だが、仕入れのために早朝から出勤したり、夜遅くまで営業しているケースもある。こうした店舗では、出勤時間をずらしたり、交替で休養をとる。  
土日祝日も営業する店がほとんどで、出勤日にあたることも多くなる。  
給料は、働く店の大きさや、高級料亭か庶民的な店かなど働く環境によって違う。どのような料理店で何年働いたかというキャリアが重視される世界であり、経験や技術によっても差が出てくる。

掲載している職業情報について (ご意見募集など)

統計データ	
就業人数	労働時間
1,838,610 人	172 時間
賃金	年齢
253.7 万円	43.9 歳

※「統計データ」は、必ずしもその職業のみの統計データを示しているものではありません。

「しごと能力プロフィール」のページでは、スキル、知識、興味、仕事価値観、仕事の性質などの項目があり、その職業にもとめられるスキルや知識、興味の関連度合いが表されています。1年生は 2 年次以降の選択科目の選定にも活用できると思います。

『将来就きたい職業が未定』の人はこのページを見て、自分が興味関心のある職業、自分の学んだ(これから学ぶ)知識や技術を生かせる職業を探して下さい。

### しごと能力プロフィール

スキル | 知識 | 興味 | 仕事価値観 | 仕事の性質

この職業の「しごと能力」プロフィール

項目	スコア
ビジネスと経営	2.0
事務処理	1.6
経済学・会計学	1.7
販売・マーケティング	2.3
顧客サービス・対人サービス	2.7
人事労務管理	1.7