

# キャリア



中学校

高校

総合

仕事ハッケン伝  43分

MEGUMI×花屋 (2012年放送)

プロフェッショナル 仕事の流儀  43分

あたり前が一番むずかしい  
～パティシエ・杉野英実～ (2006年放送)

## この番組の良さ



### 仕事ハッケン伝

子どものころからあこがれていた花屋で修行するMEGUMI。最初に配属されたのは、華やかな店舗からは想像がつかない寒い地下の作業場所でした。現場の様子をリアルに伝えてくれるこの番組は、花屋の仕事をまるごと見せてくれるとともに、働くことの意味を考えさせてくれます。

### プロフェッショナル 仕事の流儀

伝説のパティシエ杉野英実。華やかな栄光があるにもかかわらず、今も路地裏の小さな店で毎日菓子を作り続けます。杉野は「進歩がない職人はだめだ」と言います。菓子職人として頂点を極めた彼は、今日より明日、明日よりまたその次の日と、よりおいしい菓子を求めて日々努力します。杉野の職人としての信念を貫く姿は、生徒の心を打つことでしょう。

## 番組活用のポイント

### あこがれの職業について深く知る

色とりどりの花々、美しく飾られた洋菓子など、パティシエと花屋はどちらも華やかな職業というイメージがあり、それゆえあこがれている生徒も多いはずですが、もちろんそのような気持ちも大切にしたいのですが、現実をしっかりと知ることも大切です。思っていたイメージと実態が違うという理由で、就いた仕事をすぐにやめてしまう若者も少なくありません。興味や関心のある職業について正確に知ることが大切です。それは夢を壊すのではなく、その仕事の奥深さや広がり認識させることにつながり、正しい職業観を育むことになります。

### 地道な作業、当たり前のことの大切さ

「仕事ハッケン伝」では、MEGUMIの花屋での奮闘ぶりが映し出されます。朝4時から始まる仕入れ作業、寒い地下で花の下処理作業が延々と続きます。しかし過酷な長時間労働には意味がありました。お客の注文に応じて花束やフラワーアレンジメントを作るには、まず素材となる一本一本の花のことを知らなければならないのです。地道な作業の大切さに注目し、番組を視聴させましょう。

「プロフェッショナル 仕事の流儀」に登場する杉野の生き様は、働くことの醍醐味を教えてください。彼の口癖は「当たり前のことが一番むずかしい」。素材の吟味、正確な計量…それらはすべて完璧な菓子を作り出すために必要なことです。でもそれを毎日やり続けるのはたやすくありません。細部に気を配り続ける彼の姿には鬼気迫るものがあります。毎日作業に手を抜かない彼の姿を通して、真剣に仕事に取り組むことの尊さを感じ取らせたいものです。 (廣川伸一)

学習展開例

授業時間 65分

# 花束作りで問われるのは自分の「心」 MEGUMIの花屋修業



キャリア

時間配分	学習活動	教師の支援
5分	<p>① 小学生の人気の職業が何か考える。</p> <p>② 花屋が人気なのはなぜか、どこに魅力があるのか考える。</p>	<p>○まず、自分が小学生の時なりたかった職業を答えさせてもよい。</p> <p>○男女で違うが、女子では「花屋」が毎年上位にランクインしていることを押さえる。</p> <p>○美しい花に囲まれた優雅な仕事というイメージを確認する。</p>
45分	<p>③ 気づいたことをメモしながら、番組を視聴する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  <p>視聴 ・朝4時から始まる仕入れ作業。まずは花をしっかりと選ぶことが大切です。 (開始～8分12秒)</p> </div> <div style="width: 30%;">  <p>・仕入れが終わると、下処理作業が待っています。寒い地下室で延々と作業が続きます。 (8分12秒～15分37秒)</p> </div> <div style="width: 30%;">  <p>・お客の持つイメージを引き出し、即興で花をアレンジするのは至難の技です。 (15分37秒～終わり)</p> </div> </div>	<p>○お店の花がどこから来るのか?どんな作業を経て店頭に出るのか?考えさせたい。</p> <p>○市場での仕入れ、下処理作業がなぜ大切なのかに注目させたい。</p> <p>○仕事で相手にするのは花だけでなく、来店するお客であること、そのためコミュニケーションが大切な仕事であることに気づかせたい。</p> <p>○お客の要望を聞き出して、そのイメージに合わせた花束を時間内に作るという高度な仕事であることを理解させたい。</p> <p>○お客のイメージに合った花束を作ることはとても難しい。それゆえに、うまくできたときの喜びがとても大きい。この仕事ならではの醍醐味を感じさせたい。</p>
15分	<p>④ 「花屋」という職業について、気づいたことわかったことを発表する。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  </div> <div style="width: 30%;">  </div> </div>	<p>○時間が限られているので、番組視聴中の机間指導で生徒のメモを見て、指名計画をあらかじめ立てておくもよい。</p> <p>○以下の点を押さえたい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・華やかな店舗の地下で繰り返される地味な下処理作業</li> <li>・下処理の作業内容とそれを体験する意味</li> <li>・お客のイメージに合う花束を作る難しさ</li> <li>・お客とのコミュニケーションの大切さ</li> <li>・自分の心が花束に表れること</li> </ul>

コラム

「プロフェッショナル 仕事の流儀」に学ぶ職人魂

杉野は「満足したら進歩はない」「職人は進化する」「毎日が真っ向勝負」と今も厨房に立ち続けます。味に直接関わるからと仕込みなどの地味な作業はすべて自分で行う杉野。彼の信念は「当たり前を積み重ねると特別になる」です。一つの仕事に一生打ち込む杉野の姿勢を見て、生徒たちは働くことの意味を真剣に考えることでしよう。