

キャリア

職業観

中学校 高校

総合 学級活動

仕事ハッケン伝

48分

福田充徳×京都老舗料亭

(2013年放送)

この番組の良さ



和食の最高峰～京料理～

ユネスコの無形文化遺産に登録された和食。その代表である京料理に今大きな注目が集まっています。そんな京料理の老舗料亭に、芸能界屈指の料理好きというチュートリアル・福田充徳さんが入門します。目指すのは、京の夏の風物詩「鱧（ハモ）料理」。長い修業を積んだ板前にしか許されないハモの調理をどうやってやりとげるのか？番組の展開から目が離せません。

もてなしの心を磨く

番組は、料亭の厨房で働く人々の日常を描き、私たちが口にする日本料理がどのような場所でどのように作られるのか、また調理する人がどんな思いで毎日働いているのかを教えてください。ともに働く人々の言葉の端々から、一人前の板前となるための修業の厳しさと、高みを目指す人々の強い思いが伝わってきます。謙虚な気持ちと強い志をもって働くことの大切さを学ぶことができる番組です。

番組活用のポイント

料理人の仕事の奥深さを知る教材として

日本料理の料理人（板前）にあこがれる生徒は多いと思います。その一方で、この仕事について知っている情報は限られているのではないでしょうか。この番組では、生徒たちが日頃目にする機会のない料亭の厨房の様子がつぶさに描かれます。料理人に興味をもつ生徒に視聴させる場合は、タレントではなく、体験先の料亭で働く人々の様子に注目させるようにしましょう。料理人がどんな苦勞をしながら、何にやりがいを感じながら日々働いているのか、また厨房でのさまざまな役割分担、料理人同士の連携など細部にも目を向けさせます。特に、日本料理の花ともいえる包丁さばきについては、授業でしっかり取りあげましょう。包丁さばきで素材の味を引き出す匠の技を見て、生徒たちは「すごい」と感動するでしょう。その感動が、この仕事を本当にやりたいという思いにつながるはずです。

働くことの意味を考える教材として

この番組は、どの仕事にも通じる、働くことの意味を考えさせてくれる格好の教材です。若者は将来の職業を選ぶ時、まず自分のことを中心に考えます。仕事は一人で完結することではなく、相手との関係性の中で成り立つということになかなか気づかないものです。番組に登場する福田さんも「うまくなりた。できたらカッコいい」と自分のことだけを考えていました。しかし、1週間の修業を通して、お客さんに喜んでもらうために腕を磨くのであって、技術を支えるのは「人のために」という気持ちであることに彼は気づきます。そのことに気づく過程に注目させながら、番組を視聴させましょう。「人のために」という気持ちで働くのは、どの仕事にも共通する姿勢です。生徒たちに、働くことの意味、働く喜びがどこにあるのか、じっくり考えさせましょう。