

地域で頑張る企業紹介 (VOL.8)

県商工労働部では、中小企業の魅力や地域における活動内容を教育現場に伝えていくため、本ニュースなどを活用して、地域に根付いた中小企業の取組などを随時、紹介してまいります。

第八弾となる今回は、毎年地域の小・中学生の職場体験を受け入れている「南流山 金寿司」を紹介いたします。

取組内容

○地元密着のお寿司屋さん

「金寿司」は創業36年。伝統的なお寿司だけでなく、二代目が作る創作料理も楽しめるお店です。8年に渡って小・中学生の職場体験を受け入れている金寿司。どのような職場体験を行っているのでしょうか？



○朝の掃除、接客など一連のお仕事を体験



一人前になるためには、洗いものをしながらでも目線は先輩の仕事を観察。仕事を見て覚えていくことが大切！



突然外国人のお客さんに接客！でもすごく上手にできました。

カウンターのお客さん同士を繋げることも大事な仕事。

お寿司屋さんは交流の場でもあります。始めは緊張していた子も、2日目にはお客さんと楽しく会話ができるようになりました。

まかない作り。盛り付け方で 2,500 円分のネタが 3,000 円にも 2,000 円にも見えます。



○職場体験で伝えたいこと

人材は「人在」にも「人罪」にも「人財」にもなり得る。「人財」を目指してほしい。どうしたら少ない水で洗いものが出来るか考える、作業が終わりそうなときに次の作業を確認し、手を止める時間を作らない。少しの工夫でより多くの作業をこなすことができます。「将来自分も「人財」になりたい！」と子供たちが考えるきっかけにしてほしい。子供たちと直に対話ができる中小企業の職場体験だからこそ与えられる気づきがあると思います。



◎金寿司二代目 菅野さんから先生方へ

1日の終わりには、「今日の君の働きぶりは時給400円だよ。」と時給で評価をします。あえて少なめに言うのは、お金を稼ぐということがどれだけ大変なことか知って欲しいから。子供たちを受け入れていると、「今日来た子供たちが将来自分で稼いで食べに来てくれるまでは絶対にお店を閉めるわけにはいかない。」と毎年新たな目標が出来ます。職場体験はなかなか受け入れてくれる企業が少ないようですが、周辺企業にも声をかけ、広めていきたいと思っています。今後も続けていきますので、子供たちの受入れ希望がありましたら是非ご連絡ください！

南流山 金寿司 (住所) 流山市南流山6-4-3 (電話) 04-7159-1104
(HP) <http://www.kin-sushi.jp/>



この件についての
問い合わせ：千葉
県商工労働部経済
政策課 (電話)
043-223-2799