



## 職場体験学習②

職場体験学習の続編です。**日本食レストラン「牧野」の料理長**が、生徒の質問に答えてくださり、私も一緒にお話を伺いました。その中で、私の心に残ったことを紹介します。

その前に、「牧野」について記しておきます。日本人が多く住むザマレックにあり、日本のレストランと同じ味、同じサービスを提供しているカイロで唯一のレストランと言っていいでしょう。値段は、他のザマレックのレストランに比べたら少し高めですが、日本のレストランと同じくらいの料金です。例えば、刺身定食が85LE（エジプトポンド）約1275円、天ぷら定食が82LEで約1230円です。店内も日本の和食レストランと同じで、**「牧野」に行く料理だけでなく接客や店内の雰囲気なども含めて日本に帰ったようなホッとできる安心感**があります。

それでは、心に残ったことを2点紹介します。1点目。「牧野」の食材は、野菜や魚介類などほぼすべて現地で調達しています。日本からは、醤油などの一部の調味料だけ持ってきています。この食材の調達が大変です。日本と同じ味を提供するには、それなりの食材を入手しなければなりません。開店したての頃は思うような食材が手に入らず、とても困ったそうです。料理長はそれを、**エジプトやエジプト人のせいにしないで、自分の能力がないからだ**と考えたそうです。だから料理長は、自分の思いを説明するためにアラビア語を覚え、粘り強く必要としている食材を説明したそうです。思い通りにいかないことを人のせいにしている人は成長しませんね。

2点目。**「働くことは、責任が発生すること」**おっしゃいました。料理長の責任は、**「おいしいものを出し続けること」**と話していました。しかも、**「おいしい料理」とは、味だけではなく、接客や店の雰囲気なども味のうち**だと。つまり、**「お店全員のチームワークが一番大切**だと強調されていました。私は、このお話を伺って、「牧野」のおいしさの秘密がわかったような気がしました。調理場には、日本人は料理長一人しかいません。他はみんなエジプト人です。**エジプト人スタッフにも信頼される料理長の統率力と人間性の高さ**を実感しました。料理長は、休みの日でもお店に顔を出し、食材やだしなどの味を自分で確認しています。決して、他の料理人を信用していないわけではなく、「おいしいものを出し続ける責任」を果たしているのだと思いました。**この「責任」は、どの仕事にも言えること**だと思います。私も、カイロ日本人学校の子どもたちに、質の高い教育を提供し続ける責任があると思うと、身の引き締まる思いがしました。



のりまきの作り方を指導する料理長

職場体験学習のねらいは、**「働く」ということがどういうことか（勤労観）**を体験を通して考えること。そして、**自分の将来を展望し設計すること**と私は考えます。みなさんは、もう中学生です。自分の将来を考え、具体的な努力をしなくてはいけない時期にきています。それは、自分の生き方や職業を決めることではありません。**現時点での自分の目指す姿をイメージ（目標）し、それに向けて具体的な努力をすること**です。そのイメージは変わって構いません。重要なのは、**イメージをもっていること**です。将来のあてもなく勉強するのと、将来の目標があって勉強するのでは、意欲や定着において相当な差が出ます。職場体験学習は、自分の将来を考えるよいきっかけになると思います。