第1期　小郡寺子屋「志学舎」報告書【第11講座】

開催日　２０２２年１１月５日（土）

● 時　間　９：３０～１６：３０

● 場　所　株式会社さかえや（筑前町原地蔵1462番地10）
　　小郡市生涯学習センター（小郡市大板井）

● 参加者

■第１期生１４名（欠席：２名）
　　（午後から出席：５名）

■木村　貴志　塾長　／井上　和樹（事務局）／西山　茂代（事務局）

■株式会社さかえや　代表取締役社長　天水　海周　様／製造部長　白木　周平　様／営業部長　別島　央　様

● 内　容　第3回企業訪問

9：30～11：00　少年教育10原則朗唱、新聞記事から学ぶ（次回スピーチコンテストに向けて）、論語素読
11：10～11：55　硬筆書写コンテストに向けて、企業訪問事前学習
11：20～12：20　昼食（お弁当）
13：20～15：45　企業訪問（株式会社さかえや）
16：10～16：30　本日の振り返り

■少年教育10原則朗唱

■新聞記事から学ぶ（次回スピーチコンテストに向けて）

〇やっぱり変だよ、日本の教育１（2022年11月1日付日本経済新聞）

・日本の飛び入学制度は1997年から制度化。

・米国の大学に在籍する18歳未満は22万5千人（2019年度）で40人に1人を占めるが、日本で飛び入学をしたのは7人（2022年度）で37万人に1人であり、単純比較で約9千倍の差がある。

・学習指導要領をベースに日本中どこでも同水準の教育を提供し、学力の底上げを図る教育は、製造業を中心に均質な労働力が求められた20世紀の経済発展には貢献した。

・21世紀の現代はデジタル改革に直面しており、求められるのは子どもの個性や想像力を伸ばす教育。

・秀でた才能を伸ばせない国にイノベーション（技術革新）は生まれない。

〇起業家教育、小中高から（2022年11月日本経済新聞）

・文部科学省はこれまで大学生向けが中心だった起業家教育を、23年度から支援の対象を小中高へ拡大する。

・各国の起業活動率は、日本は上昇傾向であるが米国や韓国と比べると低調。

・起業家教育の重要性の認識については、学校現場で差がある。

・経済開発協力機構（OECD）報告書によれば、起業家教育とは①事業機会を見つけて会社を設立し、成長させるといったビジネスの始め方の指導②個人の創造力や自主性、リーダーシップの育成の2つが起業家教育とのこと。

・特に、伸ばすべき能力としてチームワークや経験から学ぶ姿勢、不確実性やリスクへの対応といった15項目を欧州連合（EU）は示している。

＜塾長から＞

・目的意識のなさが問題ではないだろうか。

・今の日本の教育では、対応できないところが出てきている。

・やりたいことを考えていないのが問題。新たな発想を持つことが大事。

・会社を作るのは簡単だが、どうやって継続していくのが難しい。

・強み、好きなことを突き詰める必要があるが、それをどうやるのかを考えていないことが問題。

・リスクマネジメントをどうするかが大事。

【塾生感想】

・飛び級制度が日本にあって驚いた。日本では小学校から大学への飛び級は難しいと思うが、せめて高校1年から大学へ飛び級が広がれば、日本でもやりたいことをできる人が増えるのでないかと思う。

→海外では飛び級も珍しくなく、やりたいことをできる環境がある。日本は人材が流出し、すかすかになる可能性もある。

・世界では、大幅な飛び級があってびっくりした。

・日本では起業する人が米国などに比べて少ないと感じた。

■レポートの書き方について復習

・7月にも配布した「レポートの書き方について」でもう一度レポートの書き方を確認。

■次回スピーチコンテストに向けて

〇映像視聴（バッカーズ寺子屋の塾生スピーチ）

【塾生感想】

・親や先生に感謝を伝えるという当たり前のことを、スピーチコンテストで伝えていることがすごい。

・しっかり組み立てていると思うが、今思っていることをしっかり伝えていたと感じた。

・話が具体的で、身振り手振りもあって分かりやすかった。

・身振り手振りがあって、感謝の気持ちがすごく伝わってきた。

＜塾長より＞

・次回スピーチ「日本の未来」は、自分の志が問われる内容。

・今回映像で見たスピーチは、デリバリースキル・時系列・結論が明確であり、嘘偽りのない感情が表現されていた。

■論語素読

【塾生感想】

・孔子であっても50歳にならないと天からの使命を自覚できないことに、長い道のりだなと思った。

・過去のことを考え極め取捨し、現在ある未来を考えることが大事だと感じた。

・犬や馬でも人に奉公することができるから、人間は敬うことができるんだと感じた。

・全体的に見ないといけないのが難しいなと感じた。

・親孝行は自分が健康である、子供の健康を気にすることでもできることは新しい気付きだった。

■硬筆書写コンテストに向けて

〇一度、課題を書いてみる → ひらがなのポイントを押さえ、ひらがなを練習する

→ 課題の清書 → 自分で採点する→ほかの人からアドバイスをもらう。

＜塾長より＞

・線の勢い、中心が取れているか、文字の濃さ・形・間隔がきれいに見えるポイント

・書は人なり（歴代総理大臣の字を見比べて）

■企業訪問事前学習

＜塾長より＞レポート、感想がしっかりできるように、しっかりキャッチすること。硬筆、スピーチ、レポートの力は一生使える力。

■企業訪問（株式会社さかえや）

〇代表取締役社長　天水　海周　様よりご挨拶

・今日は辛子明太子の工場を見学していただくが、食品工場とはどういったところかを学んでほしいと思います。食品工場において大事なことは共通しています。特にコンプライアンス（企業責任）、お客に対する保障（食べ物に対する安心）が厳しくなっている。今日は学校では学べないことを学習すると思いますが、いずれこの経験が役に立つと思います。

〇会社概要・会社沿革の説明（製造部長　白水　様）

・本日は、会社の設立記念日

・資本金は、会社を立ち上げる時に最初に必要となるお金の事

・取引銀行とあるが、銀行からはお金を借りたり、代金支払いを行ったりしている。

・社員はパートを含めて100名程度だが、多いときは140人くらいいた時がある。

・主要販売先は、スーパーなどに売る卸売業者。仕入れ先は、原料の他、容器などを仕入れている。

■工場見学

〇入場前

・工場内の温度は常時15℃～18℃。温度が高いと菌が多くなり、食品が悪くなってしまう。

・工場に入るときは必ず帽子・白衣・長靴着用。アクセサリーは外す。髪の毛などの異物混入は客からのクレームにつながるため。

〇解凍庫

・原料はアメリカからが40%、ロシアからが60%。3月・4月で1年分の材料を購入している。（質はアメリカ産の方がよい。）

・自然解凍だと2日かかり、卵がだれてしまうため、解凍庫で15～18℃の温風にて半日で解凍している。

〇漬け込み部屋

・解凍した卵を加工するところ。塩水などに1日漬け込み、さらに1日熟成させる。

⇒「たらこ」になる

・卵の状態によって、加水が異なる。また、色ムラ・味ムラをなくすため、漬け込んだ容器は夜中も少しずつ回転している。

・黒い糸状のものは、血栓。食べても問題ないし、味にも影響はない。

・黄色・緑色の部分は胆汁。原料の処理が遅いと出る。食べても問題はないが、カットして捨てている。

・血栓や胆汁が少ないものを買い付けるようにしている。

〇たらこ・辛子明太子保管庫

・たらこと辛子明太子は保管場所を分けている。

⇒理由：アレルギー対策のため。たらこには乳しか含まれていないが、辛子明太子には乳・大豆・小麦・ゼラチンが入っている。

・辛子明太子は、たらこを調味液に48時間以上漬け込むとできる。

・ここまでが原料を加工する棟。品質管理のため、事細やかに記録をしている。（トレーサビリティ）

〇加工棟の見学

・加工棟では、主にパック詰めを行うが、詰める前に、異物の発見（胆汁、血栓、ひげなど）と整形しながらグラム数を計測している。

・加工棟に女性が多いのは、適材適所の考え方。原材料を加工するところは重労働となるため、男性が多くなる。

・パック詰めは、1日約1万2千から1万5千ほど（平均1万3千パック程）行っている。

・作業は基本的に人の手。異物はそれぞれ特徴が違うため。工場では人が大事。

・食品表示シールは使っている原料を記載。嘘は絶対ダメ。コンプライアンスの問題。

〇辛子明太子の漬け込み作業を体験

①たらこを量る

②調味液投入

③袋を密封する

④箱詰めして完成

■質疑応答

Q1：焼きたらこはどこでつくっているのですか？

A1：鳥栖の工場で作っています。

Q2：工場内の帽子の色の違いはなんですか？

A2：青は社員。白はパート社員（日本人）。緑はベトナムの技能実習生。技能実習生は現在9名いる。色分けしているのは、どこの作業区分に誰がいるのか分かりやすくするため。特に緑の技能実習生しかいない作業の場合は、物事を伝えるにしても言語の問題があるため。

Q3：技能実習生はどれくらいの期間働くのですか？

A3：技能実習生は3年間、一度も帰国せずに働く。その後試験に合格すると＋2年働くことができる。特定技能となれば、さらに5年間働くことが可能。

Q4：辛子明太子のおいしい食べ方は？

A4：白ご飯と食べるのが一番おいしいです。

Q5：作った辛子明太子はどれくらい持ちますか？

A5:ケースには3か月の期間が書いてある。封を開けてからだと7日間は持ちます。

Q6:パッケージに書かれているのはなぜおにぎりなのか？

A6：創業者の考え。米粒は従業員一人一人とかの意味があるらしい。

Q7:さかえやの売り上げの割合はどのようになっていますか？

A7：2021年度は、鳥栖の工場を含めて23億1千万円。そのうちさかえやのみが17億8百万円。店舗販売が8,800万円、通販が4,600万円、残りはスーパーや外食産業等に卸した分になります。

Q8：水産加工は何をやっているのですか？

A8:辛子明太子の他に、イカ明太や味付けカズノコの加工などを少し製造しています。

Q9：ばらこの容器はなぜホームベースみたいな形なんですか？

A9：ばらこは主に外食（レストラン等）で使われるため、絞り出しやすいようにあの形になっています。

Q10：味の素からは何を仕入れているのですか？

A10：調味料の味の素など、調味液の材料を仕入れています。

Q11：工場内はなぜあのようなにおいがするの？

A11:スケソウダラの卵を原料として使っているので生臭いにおいがします。塩漬けや調味液に漬け込んでいくと生臭さはなくなっていきます。

■本日の振り返り

＜塾長より＞

今日の企業訪問では、一つ一つの受け答えが、誰かのあとに引っ付いていっている。自分で判断して行動するといった、一人の人間としての行動、個の確立がまだまだだと感じた。自分一人だとどのように行動するか考えてほしい。