

特集 中・高生が職業や仕事を考える

高校2年生が仕事を考える

和光高校 森 下 一 期

◆高校で、生徒が仕事や職業について考えることができる場をつくろうとして4、5年になります。90数%の子どもたちが学ぶようになった高校の3/4が普通科です。この高校普通科には大学受験のためのような教科目はあっても、将来の自分の職業を選択

するための力を付けるような授業はほとんどありません。

そういったことから、高校2年生の選択科目ですが「現代社会と技術」という授業をはじめて、今年で4年目になります。仕事や職場の調査や旅行の中で工場見学をし

たりしてきましたが、仕事をしている人と直接言葉を交わすことが大切だと考え、昨年「聞き書き 仕事」ということで、インタビューを取り入れてきました。

生徒がまとめたインタビューをそのまま紹介し、現代の若者がとらえる仕事の一つの姿を見ていただきたいと思います。

聞き書き 仕事

プロのパン屋さん

2-6 K. S

初めに試みた「イモ菓子屋」へのインタビューが見事失敗し、どうしようかと迷っていた。丁度その頃、よく利用している自然食品屋「じんじん」さんでクッキーを買った。これだと思った。世の中にはいろいろな食べ物が出回っているが、健康・安全性に欠けている。私たちが好んで食べるパンやお菓子なんかは、まさにそう言えるだろう。そこで、自然食品を作っている人たちは、どんな考えで仕事をしているのか聞いてみようと思った。私は自家製酵母のパンやクッキーを作っている「木のひげ」さんを訪ねてインタビューをした。

（東京都八王子市下柚木12-68、0426-75-3360） 牟田口嘉典さん、奥さん、アルバイトの勝木さん

きっかけは、自然食はずっと前からやっていたんですよ。奥さんと一緒になったときから。じんじんさんみたいなお店で野菜買ったりとか、パン売ったりとかして、その時はパン屋さんじゃなかったんです。その頃は保育園屋さん。初めは保母さんと保父さんだったんです。その後はいろいろと

仕事を変えて手、本屋さんを僕は最後やっていたんです。本屋さんの雇われ店長。それで社長とケンカしてやめて、クビになった時にたまたまアルバイトニュースを読んでいたら、自然食のパン屋で人を募集していて、そこへ行って雇ってくれたんで、ちょっとじゃあパン屋さんでもやってみようかと思って。仕事してたらおもしろくなって、本格的にはじめたんです。

自然食には前から興味があって、無農薬の野菜を食べたりとか、自分たちで野菜をつくったりとか、天然酵母のパン屋さんで食べたりとかしてました。

パンの材料は、小麦は国産の無農薬のを使って、自家製の天然酵母を使って、つまり国産の物で。天然酵母は、カリフォルニア産のものを使っているんですが、基本的には国内でとれるものを使って、とれないものは外国で作っているものをできるだけ有機栽培とか、無農薬のものを輸入するときに薬をかけないで。直接食べるものですからね。食べても害のないものを、こう選んで使ってます。

普通のパン屋さんだとイースト菌を使ったりして、発酵なんかも早くできるんですけど、天然酵母を使うと発酵の時間がすごくかかるんです。一次発酵・二次発酵とあるんですけど、一次発酵に1時間半。分割・成形するのに1時間ぐらいかかって、そのパンをまた1時間半か2時間ぐらい発酵させて、それでカマに入れるんですよ。このパンはけっこう重いパンなので、カマに入れている時間も45分から1時間ぐらい。長いですよ。生地を仕込んでから焼き上げるまでは、仕込みに30分ぐらいかかって、

全部で5時間半から6時間かけて焼いてるんですよね。それを今日なんかは、6回戦カマ入れしたんですよ。それをただ計算すると30時間とかになっちゃうんだけど、そこはちゃんと時間をずらして仕事をしていくんで、そんなにはならないんですけど。

全部うちは注文制なんですよ。いろんな個人の人からお店からくるんですけどね。その注文を計算して今日焼くパンの数を出して、それで今日はどういう仕事をしようかなって計算してやっていくんですよね。毎日全然違います。焼く量はね。昨日は4回戦、カマに入れる回戦がね。今日は6回戦。だから無駄はないけど、それでもやっぱりなんとなく余ったパンがちょっと出てきたりね。でも小売りの店よりは余らないよね。基本的に注文制でやっているから。

（…そうだ。私のアルバイトしていたパン屋さんは、数を決めて焼いてるんだけど、雨の日なんかはお客さんがこなくて、安売りしてもずいぶん余ってた。ま、その残りをもらえたから私としてはよかったけど）

うちは、パンを週4回しか焼いてないんですよ。月・火・木・土と。それは、注文の来るお客さんの都合とか、僕の体の都合とかでそういうふうになってるんだけど。今日は朝3時に起きて、ま、夜の1時か2時ぐらいまで仕事をするんですけど、やっぱりちょっと大変かなって思うんですけど、（……ちょっとどころじゃない、と私は思った。）おもしろいから大丈夫です。パンを焼くのがね。

何故仕事をするのかっていうのは、一番

はやっぱり生活していくためにお金が必要でしょ。そのために働かないとお金は入ってこないし、それはだからどんな仕事でもいいわけでしょ。自動車工場で働いてもいいし、公務員になってもいいし。その中で自分に向いた仕事、自分のやりたい仕事っていうかな、ま、それはもしかしたら仕事は仕事、趣味は趣味で割り切ってもいいのかもしれないけど、たまたま僕の場合には、自分が何か表現できる仕事として選べたらおもしろいなと思っていてこういうパンを焼くことが自分にどうもあってるんじゃないかと。

やってみたらおもしろいし、それでなんとか食っていけそうだし、というこで仕事をしています。

（……生活していくためだけに働くっていうのは、少し寂しい気がする。将来、私も仕事をもったときに、牟田口さんのように仕事をしている理由が言えるだろうか。ここで牟田口さんの奥さんにも聞いた。）

奥さん：仕事っていうのはいろいろやってきたけど、お金をもらってもいいと思うような仕事っていうのはなかなかなくて、私の場合にはね。なんかどんな仕事でも大切だと思うんだけど。食べ物人を売って自分が生活するっていうのはすごいかなって思う。食べる物って基本的なものじゃない。人が生きていくために、なくてはならないものだから、そういうものを作って、売って。その内容もいい加減なものじゃなくて、自分たちの納得できるものを。それが、その買った人の生きる力になるわけじゃ

ない。そのところに矛盾がないっていうのかな。いろんな仕事をしてきたけど、一番お金をもらうのにもらいやすっていうか。自信をもって理由を言えるっていうかね。作ってて、材料のことも自分で把握できるからね。なかなか自分の作ってるものの材料は、本当にどういうものかっていうのはわかりにくいから。レーズンとかはカリフォルニアだから、ちょっと見に行けないけど、小麦は見に行ったよね。

（……バイトという形だったが、働いてお金をもらっていた私は、考えさせられた。親から小遣いとして何もしないのにお金をもらうのは嫌だった。バイトでは働いたことで、気兼ねなしにもらっていた。レジ係りをしたり、粉量りをしたり、片付けをしていただけでもらっていた。店のために働いていたわけだから、店の方からお金をもらう。お客さんの方からという段階ではなかった。バイトは同じ“お金”をもらっていても、ここで出た“仕事”とは違うのだ。）

僕はパンを焼くことに集中しちゃってるから。でもあまりそれに集中しすぎると、ぼやけてくる時がある。焼くことだけに毎日が過ぎてくし、どうしても追われる感じになっちゃう。追われてるけどね、実際。そうすると、もしかしたらお金のためだけにやっているのにすぎないっていう気持ちになるから。そう、こんなたくさんパン焼いて、クッキーも夜中の1時、2時ぐらいまで焼いてさ、それでも間に合わなくなって、そんなにお願いだから買わなくてもいいよって気持ちになったりとかね、そこまでそうして自分が一生懸命仕事をしなきゃ

いけないだろうって思う時が時々あります。

毎日毎日パン焼いてるでしょ。酵母を作って生地を仕込んで、パンを焼いてるんだけど、毎日同じようには絶対焼けないですよ。気候の状態が悪かったりとかで、いろんな条件が毎日ずれてくんですよ、少しずつ少しずつ。それが自分の気持ちと、酵母の発酵具合と、仕込んだ生地と、カマに入れるタイミングと、そういうのを全部含めて思った通りっていうか、やってて気持ちがいいっていうのかな、ピシッピシッと決まってるっていうのが、年に2回か3回あるんですよ。その時は、やっぱりうれしいですね。できあがりも、もうバッチリ。それを毎日やりたいと思うんですけど、なかなかできないですよ。こう焦がしちゃったりとかね、発酵が悪くて小さいパンになったりとかすることがあるんですよ。それはやっぱり気持ちとしてすごく落ち込んでくるんですけど、その時にその失敗を自分の中でどこまでつきつめられるか。それがプロになる条件だと思うんです、僕は。例えば、何かが原因で失敗するでしょ。その失敗を二度繰り返さない。自分のものにしていくっていうかな、その失敗を。

僕がこう朝早く起きて仕事をするのは、大変だって普通の人は言うんだけど、それにかえられないおもしろさっていうのが僕の中にはあるんです。それだけしても、おもしろい仕事って思う。やっぱりおもしろく仕事してるんだから、自分にあった仕事をしてると思うから、子どもにもね、自分にあった仕事を見つけてほしいなと僕は思います。そういう点では、僕がパン屋

をやっている意味っていうのがある程度ね、楽しくやってるんだってわかってほしいけども、跡を継いでほしいとか、そこまでは期待してないですね。

うちの角パンは、じんじんさんで買うと380円。高いと思いますか。ぱっと見た感じで、食パン1斤120円とか、ヤマザキさんの場合ね、で、これが380円だから高いかなって思うんですけども、重さで比べてほしいと思う、僕は。これ1つ450gなんですけど、gいくらで計算すると、けて高くはないと思うんです。極端な話、ぎゅっと力を入れてつぶしちゃうと、柔らかいパンはくしゃくしゃに小さくなっちゃうでしょ。どもこのパンはそう小さくならない。その町の安いパン屋さんで食べている人は、高いと思うかも知れないけど、食べなれてくれればね、しっかりおなかにたまるし、栄養もあるし、体のことを考えればけて高くはないと思います。それは僕がね、売る側の立場として考えていることだから、買う人たちがどう思うかってところだけだね。本当はもっと高くしたいですね。けっこう原材料とか高いですから。国内の小麦とかそんなに安く手に入らないから、もうちょっと高くしたいけれど、あんまり高くしてもお客さんがねえ。まあ美味しいと食べてくれたらそれでいいんですね。僕が焼いてるパンを。

いろいろ夢はあるんですけど、将来はもうちょっと田舎に引っ越して、マキでパンが焼けたらなと。しかもこんなにたくさん焼かないで、食べていけるように、生活していければ。

（……「木のひげ」の名前の由来を聞きました。）

●

『指輪物語』っていうファンタジーの中に出てくる木の妖精の名前。お話で表現されているものってなかなか奥が深いから、そういうのを普段の生活の中に取り込みたいたいじゃない。名前でもなんでも拝借して。

（……奥さんの書いた「木のひげ」が壁にかけてあり、なんかすごく良かった。）

【感想】普通の住宅地の中に「木のひげ」があった。店の前に立っただけで、すごくいい匂いが漂ってきた。

このインタビューで、プロになる条件を教えてもらった。失敗を自分の中で、どこまでつきつめられるかということ。牟田口さんは、開店記念で友だちとか来てもらった時、酵母菌が死んでパンが焼けなかったと話してくれた。私はそれを聞いて、なんとも言葉が出なかった。その時の悔しさがあって、その失敗にめげないで自分のものに変えてきている牟田口さんは、プロだと思う。自分にあった仕事、楽しくやれる仕事っていうのを見つけて働くのが一番いいと思った。自分を表現できるものを作っている人に対して、それを受けとめ応えられるような消費者になれたらと思う。インタビューができて本当によかった。また、こんな機会があったらいいなと思う。

「木のひげ」の“カルアシチミのパイ”は、やみつきになる味だ。

◆この取り組みでは、まず親の仕事の聞き書きをし、その上で関心のある職業につい

て聞き書きしました。その二つの取り組みを通して同じK.Sさんは次のように職業への関心が高まったことを書いています。◆

「世の中にはいろんな仕事があり、働いている人がいて、それぞれに考え方があって、という具合に“仕事”をテーマにインタビューしてみても楽しかった。これから社会に出て仕事をする私にとって、親と話し合う機会ができ、自分の興味ある仕事をしている人の話を聞けたというのは、すごく貴重な体験だったと思う。

学歴社会で、大企業に勤めるエリートサラリーマンたちの仕事への意識というものはどういうものなのか、今一番知りたい。はたして、自分の能力がいかされているのか、充実しているのか、疑問に思う。

この“聞き書き・仕事”を通して、自分にあった仕事、好きなことができる職業を見つけることが、充実できる原因なんだとわかった。」

◆この後、トヨタ自動車（豊田市）、オークヴィレッジ（高山市：木工品製作）、野麦峠、宮坂製糸（岡谷市）などの工場見学を中心とした研究旅行（3泊4日）に行き、それぞれのところで働いている現場の人にインタビューもしました。最後には、丸一

日以上のアルバイトかボランティアをして、その体験とあわせ、それに関係する仕事・業種の調査研究してレポートにまとめることを課題としました。それに取り組んだある生徒は次のような感想を書いている。◆

「現在、自分が選択で『現代社会と技術』という科目をとって良かったと心底確信している。理由は、“光”が見えたからである。もしかしたら自分はこういう方面が実は好きなのかもしれない、と思えたからだ。今まで、こんなことはなかった。それで、何年か悩んでいたし、あきらめかけていた。

——中略——

今回、調べてみてすごくおもしろかった、というのが感想だ。と同時に、まだまだ調べてみる価値のあるものはたくさんあると思った。もっともっと詳しく調べてみたかったが、時間がなかったので、非常に残念に思った。だが、今回のように、一つのことを詳しく調べていくと、いろんなことが分かるし、とってもおもしろいという実感が出てきた。これから、高校3年・大学とあるけれど、自分にとって非常に役に立つであろうと思うし、どんどん疑問に思ったことは行動に移し、解明していきたいと思う。自分は、『現代社会と技術』をとって、良かったと心底思った。」