

ものづくり中小企業 魅力体験受入(インターンシップ)支援事業 **現場レポート**

ものづくりの次世代を担う若者に「ものづくり中小企業の魅力」を伝えるインターンシップの促進を図るため、公社では専門相談員(魅力体験コーディネータ)が都内工業高校、工業高等専門学校等と企業のコーディネート支援を行っています。インターンシップ生を受け入れた企業に対し、負担軽減のための奨励金(1日1校につき8,000円)を支給しています。

今回は、7月に実施した東京都立中野工業高校のインターンシップから、国立市で20年以上の歴史を持つ洋菓子店「レ・アントルメ国立」の実習現場をレポートします。

「レ・アントルメ国立」のオーナーパティシエの^{えびさわ}鮎澤氏はフランスで研鑽を重ね、高い技術を有し、現在は日本洋菓子協会連合会の技術指導部副委員長を務めています。当店では、洋菓子職人の育成に注力しており、今回のインターンシップでは2名の生徒を各3日間、合計6日間受け入れました。

取材当日、同校食品工業類型2年生の泉さんは厨房で多くのパティシエに加わり、指導を受けながらモンブランケーキの台の部分を作っていました。器用に指先を動かし、次から次へと作っていく作業を見ていると3日間のインターンシップが十分に活かされていると感じました。

泉さんから感想を伺いました。「三日間のインターンシップは、学校の実習で使ったことのあるものや見たことのある機械もあったけれど、すべてが初めての経験で、すべてが楽しく、すべてに感動しました。洋菓子職人の楽しさ、大変さもほんの少しわかった気がします。本当に有意義な体験をすることができ、レ・アントルメ国立の方々にはとても感謝しています。」と目を輝かせながら話してくれました。

最後に、オーナーパティシエの鮎澤氏の奥様から感想を伺いました。「洋菓子職人は外から見ると華やかな仕事に見えますが、実際は洋菓子の材料は重たいし、水を使う作業やお菓子を固めるために冷凍庫などを使った作業もあり、楽な仕事ばかりではありません。そのことをしっかり理解して将来の進路決定の参考にしてもらえたらと思います。今回来ていただいた生徒さんは、始業時間より早く来て、しっかり挨拶し、自分から意欲的に仕事に取り組むなど、素晴らしい生徒さんでした。工業高校の教育のたまものだと感心しました。今後も希望があればご協力していきたい。」と素晴らしいお話をいただきました。



レ・アントルメ国立の外観



店内の様子



モンブラン作りの様子

魅力体験コーディネータから

今年も猛暑の中、多くの工業高校生が、たくさんの企業でインターンシップを実施させていただきました。年々インターンシップ参加を希望する生徒が増加するとともに、受け入れに協力していただける企業数も増加しています。魅力体験コーディネータとして、この事業の意義を多くの方々に理解していただいた結果だとうれしく思います。
(魅力体験コーディネータ 栗田博康)

<受入企業の概要>

企業名：レ・アントルメ国立 URL:www.les-entremets.com

代表者：鮎澤信次(オーナーパティシエ)

所在地：〒186-0002 東京都国立市東2-25-50

従業員数：15名

TEL：042-574-0205 FAX：042-574-0233

企業の特徴：「旬の素材」、「天然の素材」を使用し、できるかぎり添加物を使わずにお菓子に作り上げるのを楽しんでいます。信条は「自分の家族に食べさせたいお菓子を、お客さまに召し上がっていただく」ことです。くにたちの四季折々の薫りを織りまぜた、伝統と気品あるフランス菓子を心をこめて作り上げています。 営業時間10:00~19:00(水曜日休)

公社ではインターンシップ受け入れに協力いただける企業を募集しています。

社会貢献や地域貢献、人材の確保、従業員のOJTとしてインターンシップ制度をぜひご活用ください。

問
い
合
わ
せ
先

企業人材支援課 人材支援担当

TEL:03-3251-9330 FAX:03-3251-9372 E-mail:sangyo-jinzai@tokyo-kosha.or.jp

公社ホームページ

研修・セミナー・社員教育

インターンシップ受入れ支援