

事業所名

味蔵

1. 体験したこと

僕は、飲食店の味蔵で4日間働きました。まず、漬物の盛り付けをしました。僕は盛り付けというのは簡単ですぐできると思っていました。しかし、盛り付けは丁寧に行わなければならないと教えてくださりました。その盛り付け1つでお店の印象が変わるんだよと言われました。どの仕事も気を抜かずやろうと思えました。他にも、包丁を使ってにんじん、油揚げ、きゅうりを切ったり、天ぷらを揚げたりしました。どれも難しかったです。大変さがわかりました。

2. 大変だったこと、苦労したこと

普段お店に行きあたり前のように注文して、すぐに料理ができていますが、その裏では、お客さんが不快な想いをしないように驚くくらい早いスピードで注文された料理を作っていました。速く作るだけでなく丁寧に美しくするのも大変でした。また、包丁の使い方がとても難しかったです。僕が衝撃的だったのはにんじんの皮を剥くとき料理人はピーラーを使わない！言われたことです。実際にやってみましたが、練習が必要と感じました。

3. 学んだこと

担当の多田さんは僕に**食**ということについて教えてくれました。多田さんは**食**という漢字は2つの文字から成り立っている、それは**人**と**良**つまり食という漢字は人が良くなるという意味があるのではないのかなと考えて毎日、仕事をしているんだよと言っていました。人が良くなるために毎日仕事を頑張っているのはとても素晴らしいなと思いました。来てもらった人に満足してもらいたい、またきたいと思ってもらえるように頑張る仕事、人のことを思う仕事は素晴らしいなと思いました。



4. これからの生活に生かしたいこと

包丁の使い方、吸い物のだしの作り方など、初めて来た僕にとっても丁寧に教えてくださったのでよく理解することができました。この4日間での職場体験で学んだことはとてもたくさんあります。人に対する接し方なども教えてもらいました。この貴重な体験を今後の将来に必ず活かしていきたいです。