



2021-22 年度テーマ



奉仕しよう みんなの人生を豊かにするために

第 2670 地区

宿毛ロータリークラブ会報

■会長	保田 孝司
■幹事	岡崎 利久
■SAA	小栗 学
■クラブ奉仕委員長	有田 裕彦
■職業奉仕委員長	池 和明
■社会奉仕委員長	筒井 大八
■国際奉仕委員長	増田 博和
■青少年奉仕委員長	二神 雅彦

■例会日	: 毎週木曜日 12:30~13:30
■例会場	: 宿毛市幸町 秋沢ホテル
■事務所	: 〒788-0003 高知県宿毛市幸町 6-43
	: TEL 0880-63-3416 FAX 0880-63-3417
URL	: http://www.gallery.ne.jp/~sukumorc/
E-Mail	: sukumorc@mb.gallery.ne.jp

例会報告 第2746回 令和4年4月21日(木曜日) 天気:雨

■例会司会: 小栗 SAA
 ■開会点鐘: 有田副会長
 ■Rソング: それでこそロータリー
 ■お客様:

四つのテスト 言行はこれらに照らしてから

1. 真実かどうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるか どうか

■会長報告 有田副会長

皆さんこんにちは。宿毛の HP にも載っておりましたがマスクが無事贈呈式が終わったと言う事です。この件に関しては保田会長から詳しい報告があると思います。昨日、食品衛生協会の県の会がありまして県庁に行っていたのですが、その時に課長から人口が減っているみたいだが宿毛の方ではどう?と聞かれました。今日の高知新聞に一年間で人口が 8,000 人減ったと載っていました。大月町の人口くらいなのでびっくりしました。

■幹事報告 有田副会長

- ガバナー事務所より:
- ・地区大会記録誌の送付
 - ・2022-23 年度地区補助金支給の内定について
 - ・風の便り
- 宿毛マラソン実行委員会より:
- ・第七回宿毛マラソン開催及び開会式のご案内
- 宿毛市役所市民課より:
- ・第 72 回社会を明るくする運動
- 宿毛地区実施委員会委員の就任及び実施委員会の開催について、

欠席届 9 名

■委員長報告

有田副会長

皆様のお手元に次期役員の名簿があると思いますが、委員長はこのままで行きたいと思います。意見があれば宜しくお願いします。

■プログラム 有田委員長

会員卓話 有田会員

以前、岡崎幹事が採用の試験官をしたという話をしていましたが、私も同じような経験をしてきましたのでその話をしようと思います。

菓子屋のなり方は4つくらいありまして、有名な先生に就く、後進を指導する店、これは洋菓子協会で何店舗か決められています。自分で勉強する、学校に行くと言うのもあります。自分たちの若い頃には学校は全国に4つくらいしかありませんでした。一番近いので広島でした。今は全国にあります。今はお菓子屋さんになろうと言う人は製菓学校に行きます。その製菓学校に行く目的と言うのは色々ありまして、当然技術とか知識とかを身につけないといけないのですが、製菓衛生士と言う資格が今はありまして、調理師と同じような製菓に特化した免状が県の条例であります。その問題を去年度なんですけど作成と採点とを任せられました。高知県洋菓子協会の執行理事は5人いるんですがその中の3人がRKC調理師学校と龍馬学園の先生をやってまして生徒が受ける団体に勤めてる人はその問題に携わってはダメというルールがあります。なので私が呼ばれて行ってきました。ちなみに私は製菓衛生士の資格は持ってないです。私の頃はその資格がありませんでした。初めてその資格に係ったのが問題を作る立場ででした。

2度ほど県庁に呼ばれて問題を作ったのですが、その時に6教科ありまして専門の方が集まって話し合いながら問題を作りました。衛生法規、公衆衛生法、食品栄養学、食品衛生、栄養学、それから実技と別れています。栄養学になると調理師ではなくて調理師を教える先生が来られて問題を作るわけですが、大事なことはあやふやな表現はダメという事です。意思統一する為に皆が同じ本を渡されて勉強してきてくださいと言われてました。40年ぶりくらいに勉強しました。自分はこのだけというのではなく全部の事に対して皆で話し合っただけです。どういう問題が出るかと四択です。四択で次のうち間違いを探しなさいとか正解を探しなさいとかが出ます。衛生法規であればアレルギーの表示とか営業許可のこととかの問題が出ます。公衆衛生法だと水や病原菌に対しての消毒法の問題、衛生学ではビタミンとかタンパクとか体にどういう風になっていくか食中毒防止の為の方法などです。栄養学は脂質やカロリーなど表示の問題などが出ます。製菓理論では砂糖を使うことによってこういう風に品物が変わっていきまうとかそういう事の問題を作っていました。実技は3つに分かれています。洋菓子、和菓子、製パンです。各部門に2人ずつ出まして、どんな問題を作るかという、チョコレートを溶かすのに最適な温度は何度かとかシュークリームを焼く時のオーブンの温度などです。全国で問題は違いますが去年は高知県で8割の方が合格しました。全国で7割8分の方が合格でした。なので問題の難しさは全国で同じくらいかと思えます。合格者も発表になって時効になったので言いますが、なんでこんなのが必要かと言ううちにケーキ屋の職人として勤めてくれる場合は要らないのですが、大きなホテルや市町村の施設で料理をする方は絶対に栄養士の免許を持ってないといけないとかそういうルールがありますが、菓子屋の場合は大きなホテルに入る時に製菓衛生士を取ってないと受験が出来ないと言う会社が多くあります。その為取るわけですが、この問題で人生が変わる可能性もあるのかなと責任を感じたわけですが、その中で時効になったから言っても構わないと思う話の一つありまして、実はこの7教科の中の1教科でも平均点の半分以下、高校時代で言う赤点が1つでもあったら不合格になります。夏に試験があるのですがしばらくたってから判定に行きます。その時に合格した約70人くらいの中で5番目くらいの高点の方だけが1教科だけ赤点がありまして可哀想なんですけど不合格になりました。もし大きなホテルに採用が決まったら可哀想に思いました。製菓学校は就職率がすごくいいんですが、離職率も高いです。

■出席報告

58. 33%