

働きたいアナタを応援!!

11月

求職中の皆様へ

就職活動に役立つセミナーです。
この機会に受講してみませんか？

- 11月7日(金) 14:00~16:00
ビデオ学習&グループワーク(面接編)
- 11月11日(火) 13:00~15:00
JOBトーク「目指せ！介護福祉のエキスパート」
講師：奥野 肇三氏
(居宅介護支援事業所本部園 介護支援専門員)
- 11月19日(水) 13:00~15:00
「我が社にはこのような人材が必要です」
講師：金指 明典
(雇用・能力開発機構 キャリアコンサルタント)
- 11月25日(火) 14:00~16:00
ビデオ学習&グループワーク(電話応対編)

独立行政法人 雇用・能力開発機構
沖縄センター那覇事務所
キャリア形成支援コーナー
〒900-0006 那覇市おもろまち1-3-25 4F
TEL:098-864-1588
http://www.ehdo.go.jp/okinawa/

宮古・八重山地区の皆様へ

1、「雇用支援制度活用相談会」の開催について
雇用に関する各種助成金制度を事業主の方に紹介し、ご活用いただくことを目的として、社会保険労務士他による各種雇用助成金制度活用と助成金活用相談会を開催します。参加の申し込みについては、当財団のホームページをご覧ください。

【日程及び会場】

- ①宮古地区
11/14日(金) 13:30~16:00(受付13:00)
宮古島マリナターミナルビル2階
小会議室
- ②八重山地区
11/21日(金) 13:30~16:00(受付13:00)
大濱信泉記念館 多目的ホール
対象者：事業主

2、「お仕事へのトビラ」就職支援セミナー・就職個別カウンセリング

さまざまな就職の悩みにお応えする、就職支援セミナー「好感度アップをめざして！」及び個別カウンセリングを行います。申し込み不要、参加無料なので、お気軽にご参加ください。

【日程及び会場】

- ①宮古地区
11/13日(木) 13:00~16:00
宮古島マリナターミナルビル2階 小研修室
- ②八重山地区
11/20日(木) 13:00~16:00
大濱信泉記念館 多目的ホール
対象者：40歳代迄の求職者(学生不可)

財団法人 雇用開発推進機構
〒901-0152 那覇市小祿1831-1
沖縄県産業支援センター7階
TEL:098-859-6140
http://www.empact.or.jp

やさしい 上司から一言

仕事を始めた頃の仲村はこの世界について右も左もわからなかったのに、今までよく頑張ってきたと思います。この仕事に本当に好きだったんでしょ。何事にも真剣に取り組む頑張り屋で、これからさらに伸びますね。技術面ではもう自分と同等じゃないかな。これからは自分の考えで進むことが大事。自分なりのアレンジを感覚として身につけて欲しいですね。



BOULANGERIE
PATISSERIE Zazou
シェフ
照屋唯徳さん



焼きあがったパンを
すばやく店頭並べるスタッフ

かわいい 後輩から一言

仲村さんは優しく面倒見が良く、冗談で職場の雰囲気や和ませてくれます。ケーキの細かい作業をよく教えてもらうのですが、レシピが頭に入っているの作業がとにかく早く、難しい作業を簡単そうに普通にやっているのがすごい！そんな仲村さんをぜひ見習いたいですね。まだまだ未熟なので、ダメなところは現場で厳しく指導してください。よろしくお願いします！



BOULANGERIE
PATISSERIE Zazou
アルバイトスタッフ
屋宜宣克さん



パリの下町を思わせる
おしゃれなショップの外観

「仕事を始めてからの一、二年はがむしゃらに頑張りました。現場では学びが多くて刺激があり、毎日が新鮮だった」と仲村さん。ところが三、四年経ち、仕事を覚えてくると、同じことを繰り返す単調な日々がマンネリを感じるように。

気持ちを変えたのは結婚という人生の転機でした。「結婚して子供ができて環境が変わったことで、自分も変わった。夕食後、妻と新商品のアイデアを出し合ったり、おいしいパンやスイーツの話をするのが楽しい」。職場の同僚だった妻が一番の理解者として

「大切なのはやる気、そして好きという気持ち。気のゆるみが商品に出る厳しい世界だから、常にきちんとしたものをお客様に提供したい。そのためにももっと能力を上げなければ」。好きな気持ちと確かな技術力が、仲村さんに大きな自信を与えていました。

おいしいパンを作るための 責任と喜び



仲村 真吾 30歳

仲村さんのある日のスケジュール

5:00	起床 朝食・朝刊を読む
6:30	職場へ出勤 マフィンやカスタードクリームづくり デニッシュやクロワッサンの焼き上げ パン生地の仕込み・寝かせ 種類によって寝かせる時間が異なる パンを時間差で焼き始める
10:00	ショップ開店
14:00	※合間を見て昼食・休憩
16:00	次の日の仕込み (デニッシュ生地、クロワッサン生地など)
19:00	ショップ閉店(道具の片付け・掃除など)
19:30	帰宅
20:30	入浴・夕食・家族団らん
23:00	就寝

Profile

1978年宜野湾市出身。普天間高校を卒業後、アルバイトや役所の臨時職員などを経験。趣味のお菓子づくりを生かし、22歳で「BOULANGERIE PATISSERIE Zazou(ブーランジェリー パティスリー ザズー)」に就職。勤務8年目の現在は、スーシェフとしてパンやお菓子の製造、後輩の指導にあたる。

頑張っている人の 現場訪問 Vol.7

目標をしっかりと持ちこたえ 長続きの秘訣！

経験がなくても 好きなことを仕事に！

「パンは生き物。その日の気温や湿度で水加減や寝かせる時間が変わります」と語る仲村真吾さんはパンとお菓子の職人。沖縄市のパン工房でスーシェフを補助するスーシェフとして勤



焼きあがったバゲットをオープンから取り出す仲村さん

務しています。パン職人の朝は早く、午前六時半からパン生地の仕込みなどがスタート。パンの種類で寝かせる時間を変え、オーブンをフル稼働しながら食パンやマフィン、デニッシュやバゲットなど一日三百個以上を次々と焼き上げていきます。

よくお菓子を作っていた母親の影響で、二十歳頃から趣味でお菓子づくりを始めた仲村さん。高校卒業後、アルバイトや役所の臨時職員をしていた頃も職場に手作りのケーキを差し入れていたのだから。ある日、模合の席にケーキを持参したところ、友人に現在勤務するショップを紹介されました。それまで仕事が長続きしなかった仲村さんは、「好きなものは続けられるかもしれない。本腰を入れてやってみよう！」と決意。専門的な知識や

技術はありませんでしたが、好きな仕事ができる喜びを胸に未知の職場に飛び込み、一つひとつ身体で仕事を覚えていきました。

教えて！続けている理由！
仕事を続けている人はどんな風に仕事と向き合っているんだろう。辞めたくなくなったことは？やりがいや楽しみは？続けられる理由は？このコーナーでは仕事の現場で頑張る人からいろいろな本音を聞き出していきます！