

職場体験 感想文コンクール2024

タイトル	食品ロスの現実	事務局	139
学校名	新庄市立新庄中学校	氏名	廣野 胡桃 くろみ

私は将来、新庄で飲食店を経営したいと思っている。しかし、何をコンセプトにして、何を提供するお店なのかは、まだ何も決めていない。社会に出れば「好き」だけじゃ通用しない。そんなふうを考えていたからだ。

ナポリ亭の求人票を見ると、ホールの仕事、料理の仕込みをさせていただけるという充実した仕事内容が書かれていた。私はナポリ亭で仕事体験をしたいと思った。だから、無事に採用面接に合格することができたときはうれしかった。気の利く、おしゃべりな店主さんがいるとは聞いていたものの、実際に会わなければ、どのような人なのかなんてわからない。しかし、会ってみたい気持ちとは裏腹に、当日を迎えるまでは不安な気持ちもあったのだった。

仕事体験当日。私は集合時間より1時間前に到着してしまった。その時、店主である小川明夫さんは、お孫さんと縄跳びで遊んでいた。その姿を見たその時から、少しずつ「将来、何を提供するかはまだ決めることはできないが、明夫さんのように私生活と経営を両立できる店主になりたい。」と思うようになった。羨ましいと思える存在であり、私の目標の人となっていく。目標の人となった以上、せっかく、2日間お世話になるのなら聞きたいことは聞いておこうという思いを掲げて、エプロンをもった。

明夫さんは聞いていた通り、気の利く、おしゃべりな方だ。正直言って、おしゃべりな方であることは私にとってとてもうれしいことだった。私はたまに人見知りが出てしまうことがあり、自分から話しかけることはたまにしかないのだ。だからこそ、明夫さんの話しかけやすさや話題を出してくれるところは、とても心の支えになった。これもまた、やっぱりこういう店主になりたいと思える1つの理由になった。

1日目の体験内容として、マルキーズの仕込み、料理の運搬、お帰りになったお客様の机の片付け、食洗器へのお皿の出し入れ、お皿拭き、麺の上のにせる具材のお手伝いなどをさせていただいた。私は、忙しければ忙しいほどワクワクできる性格なので、書いてあった体験内容よりもたくさん経験をさせてもらったことはワクワクの塊にしか思えなかった。しかし、1日目は指示待ち人間になってしまっていたと思う。それはナポリ亭さんにとっても私にとってもいいことではない。自分の課題点を見つけ、次の日へと挑むことにした。

2日目。明夫さんに挨拶をした後、麺を同じ分量で分けていく作業から仕事体験は始まった。そのとき、明夫さんの妻であり主に接客を担当している千賀子さんから、「将来はお店を持ちたいとか考えているの？」と聞かれた。正直、何と答えればいいのかわからなかった。

私は、初めに言った通り、自分のお店を私の地元新庄で経営したいと思っている。それだけだ。それ以外は何も決めてはいない。何系を提供したいのか。どんなコンセプトにしたいのか。どの学校に行きたいのか。近い未来も、遠い未来もほぼ何も決めていない。そんな中で、この質問の答えを探そうとすると、頭の中がぐちゃぐちゃになった。結局、「自分のお店を新庄で出したいと思っています。」と言うことしかできなかった。

これを言ってしまうえば、私の将来への不安が増えてしまうのではないかと。中途半端な奴だと思われたいか。そんなことを考えていた。千賀子さんは「将来、何がしたいかなんて、まだ決めなくてもいい。なりたいたいようになるし、迷っていたとしてもどちらか1つを「一旦」で、すればいい。」そう言ってくれた。その後、明夫さんと千賀子さんから、今までナポリ亭に仕事体験として来てくれた子のお話をしてくれた。その中には、今は京都でお菓子屋さんを営んでいるという方もいた。そのお話を聞いていると、私より前に仕事体験としてナポリ亭に来た子の中でも、私のように将来があまり決まっていなかった子もいたかもしれない。そう思えるようになった。正直に言ったことで将来への不安が減り、なんだか将来、どうし

たいかなんて今すぐ決める必要はない。少し心の中に隙間ができた気がした。だからこそ、将来への視野が広がった気がした。

その後、1日目と変わらぬ仕事を行った。少し変わったといえば、ドリンクの注文を担当させていただくことになったぐらいだ。私は、1日目の失敗である、指示待ち人間化を防ぐため、周りをよく見た。周りをよく見ると、忙しそうな明夫さんと千賀子さんの仕事の中で、私が手伝えるものがいくつもあった。周りから見れば雑用に見えるかもしれない。でも、この小さな作業がお客様のためになっていると思い、一生懸命に取り組んだ。特に、千賀子さんは厨房と接客の2つをこなしていた。そんな千賀子さんはとても効率がいい。そして、お客様の行動、動きをよく見ている。私は、なんてよく周りを見ている人なのだと思います、より活気がついた。

夢中になって机の後片付けを行っている時、提供した料理が食器の上に残っていた。悲しかった。やめてほしいと思った。私が作ったわけではない。でも、作っていない私ですら悲しくなったのだから、作った人からすればどれほど悲しいか。私は、隠してゴミ箱へ向かった。バレたくなかった。2人の悲しい顔を見たくはなかった。その出来事があったからは、きちんと最後まで食べきっていただいたお客様への感謝の気持ちがよくわかった。そして、お礼の意味、大切さもよくわかった。

もし、私がお店を持ったとしても、このような場面にはよく合うのだろう。そのようなことが多々あるとして考えてみても、私は私のお店を持ちたい。気持ちは変わらなかった。突きつけられる食品ロスの現実でも、私の思いは変わらない。千賀子さんの言っていた、「一旦」でするという言葉はバネに、そして、明夫さんのような店主になれるように、私は私のお店を持つまでの過程でこの思いを忘れたくはない。やっぱり、この思いを教えてくださいました、「ナポリ亭」に仕事体験に行ってきたと心から思う。私は絶対に感謝の気持ちを忘れない。