

女性・青少年の収入向上のための職業訓練プロジェクト（第3年次）

中間報告添付資料 事業写真

1. 縫製分野の訓練

	
【工業用ミシンでの訓練】 縫製分野は、比較的少ない投資で、自宅でも起業が可能である。本センターでは、起業および縫製工場への就業に対応できるように、工業用ミシンを用いた訓練を行っている。	【様々な衣類を型紙から作製】 訓練生はトレーナーの指導の下、自ら型紙を作製し、シャツやズボン等の衣類やカバンを仕上げていくことで、総合的な力をつけることができた。
	
【中級コースの訓練】 中級コースに進むと、訓練は更に高いレベルとなる。修了後の起業または就業を目指し、訓練生は日々訓練に励んだ。	【トーン先生による紳士服の作製】 中級コースでは、地元で紳士服のテーラーを営むベテランの専門家を招き、紳士服作製の訓練を実施した。慣れない紳士服作製は、訓練生だけでなく、トレーナーのレベルアップにもつながった。

2. 理美容分野の訓練



【初級コース】

初級コースでは、シャンプー、カット、メイク等において基礎的な技術が指導された。ウィッグを使用したり、生徒同士お互いの髪で交互に練習に取り組んでいた。



【美容専門家：早川貴恵先生（右）】

2年次に引き続き、早川先生にご指導頂いた。基礎的な技術に加えて、最新の技術を取り入れた訓練に、訓練生だけでなくトレーナーも真剣に取り組んだ。



【中級コース：小学校ヘアカット ボランティア】

郡最北部の小学校2校を訪問し、小学生にヘアカットのボランティアを行った。ラオス人理容専門家のソムサイ先生の指導を受けながら、20名の訓練生は2校合計で93名の生徒の頭髪をカットした。



【中級コース：古式マッサージ】

中級コースでは、ラオス古式マッサージの専門家ブンスー先生を招き、訓練を行った。ヘアカットやパーマなどの途中に行うマッサージは大きな付加価値となり、顧客の獲得につながるため、重要な技術である。

3. 調理分野の訓練

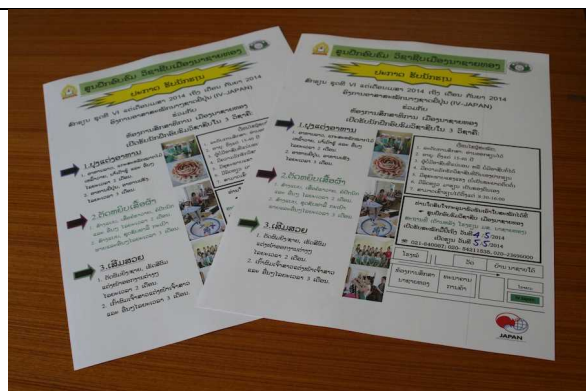
	
【初級コース】 初級コースでは主にラオス料理、タイ料理、ラオス菓子、フルーツカービング等の指導を行った。普段から作り慣れているメニューもあるため、訓練生は慣れた手つきで料理をこなしていた。	【フルーツカービング】 フルーツカービングは、料理の飾りや食卓の装飾に使用される。生徒にとっては初めての経験であり、また難易度も高いため最初は大変苦勞していたが、休憩時間も熱心に練習を重ね、上達していった。
	
【中級コース】 中級コースでは主に、西洋料理と日本料理の訓練を行った。訓練生達は、普段作り慣れない料理に戸惑っていたが、トレーナーの丁寧な指導により、徐々に手際よく作れるようになっていった。	【日本料理専門家：高倉昌子先生】 2年次に引き続き、高倉先生に日本料理のご指導をお願いした。予定よりもたくさんの種類のメニューを教えていただき、訓練生だけでなくトレーナーにとっても、技術を向上させる良い機会となった。

4. ナーサイトン郡教育課との連携



【訓練生選考】

応募者に対して IV-JAPAN 職員だけでなく教育課職員や公務員トレーナーまたは公務員候補トレーナーも、応募者本人に面接を行った。家庭状況や訓練修了後の目標などの確認をして訓練生を選考した。



【グループ事務所、村事務所への広報】

教育課と共に郡内の 54 村の事務所と村を取りまとめる 6 ヶ所の村落集合体事務所を訪問し、生徒募集の周知とポスター掲示を依頼した。また郡内の軍駐屯地への広報活動も併せて実施した。



【公務員トレーナーの育成】

第 3 年次修了後の郡教育課へのハンドオーバーのために、第 5 期は IV-JAPAN トレーナーと公務員トレーナーが協力して訓練を行った。第 6 期は更に公務員トレーナー主導で訓練を行う。



【郡教育課での修了式】

中級コース修了時には、教育課内で教育課長や副郡長から修了証書が授与された。訓練生たちは、5 ヶ月間の訓練を修了し、これから就業や起業を目指す。

5. その他



【スタディーツアー】

ビエンチャン中心部へ行き、郡内では調達できないものを購入できる店の紹介や当団体でおこなっている OJT 上級トレーニングの見学を行った。



【経営管理の授業（公務員トレーナー）】

中級後半では、小規模事業を想定した経営管理の授業も行った。資金管理や経理、宣伝等の知識を身につけ、修了後に独力で事業ができるようにしている。



【上級コースオリエンテーション】

上級コースのトレーナーによるオリエンテーションを実施した。訓練生達の上級コースに対する理解と関心が高まった。第5期はナーサイトンセンターより9名の訓練生が上級コースに進級した。



【地元日系工場への和食お弁当のケータリングサービス】

高倉先生のご指導のもと、地元にある3カ所の日系工場に、昼食弁当の配達を行った。2日間で合計60食の弁当を配達した。美味しい料理を素早く、丁寧に作る訓練は技術向上につながった。