【これからの自分って？】

～JOBTAG を活用した進路検討・自己理解のために

本ワークシートは、厚生労働省の職業情報提供サイト『jobtag』を利用して、自分の関心ある仕事について学んだり、自分の興味・適性・可能性などを理解するためのツールです。

始める前は難しそうに感じるのも自然なことです。身構えず、ゲーム感覚で気軽にとりくんでみましょう！

1　各種検査をためそう

（1）「職業興味検査」

（2）「仕事価値観検査」

（3）「職業適性テスト（G テスト）」

2　自分に合ったお仕事をリスト化してみよう（まずは5つくらい）

・

・

・

・

・

3　上で挙げたお仕事のどれかを「職業検索」で深く知ろう

（１）どんな仕事？

（２）気になったタスク（こまかな作業内容）は？

（３）そのお仕事に就くには？

（４）労働条件の特徴は？

（５）就業者数、賃金、働き方は？

（６）どんなスキルが求められる？（しごと能力プロフィール欄）

4　これからどういう勉強や調査が必要かまとめよう

5　お家の人や友人と結果をシェアしてみよう

おつかれさま！

活用例

【これからの自分って？】

～jobtag を活用した進路検討・自己理解のために

1　各種検査をためそう

（１）「職業興味検査」

jobtag のページで実際にやってみる！

（２）「仕事価値観検査」

jobtag のページで実際にやってみる！

（３）「職業適性テスト（G テスト）」

jobtag のページで実際にやってみる！

2　自分に合ったお仕事をリスト化してみよう（まずは５つくらい）

・豆腐職人

・検査工（食料品等）

・録音エンジニア【「音楽」でフリーワード検索】

・アクチュアリー【「数学」でフリーワード検索】

・報道カメラマン【「歴史」でフリーワード検索】

などなど…

ここではホームページからコピーしましたが、自分の言葉で簡単にメモするのも OK！

3　上で挙げたお仕事のどれかを「職業検索」で深く知ろう

（1）どんな仕事？

豆腐店やメーカーの工場で、豆腐、油揚げ、生揚げ（厚揚げ）などを作る。

（2）気になったタスク（こまかな作業内容）は？

水に漬けて膨らんだ大豆を擂り潰してペースト状の呉汁にするため、豆擂機にかける。凝固材のにがりを、豆乳の濃度と温度から判断して加え、手作業または機械で攪拌する。

生揚げを作るため、豆腐におもりをのせて余分な水分を取り除く。

（3）そのお仕事に就くには？

入職にあたって、特に学歴や資格は必要とされない。特殊な技術を必要とするので、豆腐店で見習から始めて技術を習得し独立するか、家業を継ぐのが一般的である。

一通りの作業ができるまでに 1～2 年、季節による気温・水温の差に合わせた製造方法を体得し、店独自の「味」を維持するためのコツや勘を習得するには、4～5 年の経験が必要となる。

（4）労働条件の特徴は？

小規模な手造り豆腐店については、そのほとんどは夫婦や家族で製造し販売している。都市周辺部には、大手豆腐メーカーの工場があり、多くのパートタイマーが働いている。また、スーパーやデパートの中で製造販売するインショップ・ファクトリーもある。

他にも**知識**、**興味**、**仕事価値観**などの項目を確認できる

（5）就業者数、賃金、働き方は？

・1,227,480 人

・366.2 万円（年収）

・正規の職員、従業員やパートタイマーの割合が高い

（6）どんなスキルが求められる？（しごと能力プロフィール欄）

・道具、機器、設備の選択

・クオリティチェック

・継続的観察と評価

4　これからどういう勉強や調査が必要かまとめよう

しごと能力プロフィール欄、そのうち「知識」部分で確認した内容から、**生産・加工に関する知識**が求められている。よって、豆腐の**製造工程について詳細を調べたり**、商店へ並ぶまでの流れなどを学習したりすることが考えられる。

同じように「仕事の性質」部分で確認した内容から、**立ち作業**の点数や**厳密さ**、**正確さ**の点数が高い。よって、たとえば**体力づくりや集中力を高めること**などが考えられる。

5　お家の人や友人と結果をシェアしてみよう

自分以外の目から見て、そのお仕事がどんな風に受け止められているかを知ることも大切です。

応援してくれそうな相手を基本として、ときにはズバッと言ってくれそうな相手にもシェアしてみましょう！

おつかれさま！