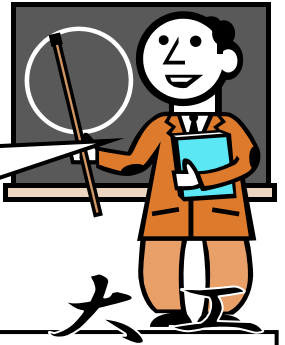


このお便りは、「キャリア教育」と「キャリア教育に関すること」について理解を深めるために作成しています。Q&A方式でお送りします。

## 「数学」はどんな仕事で生かされるの？

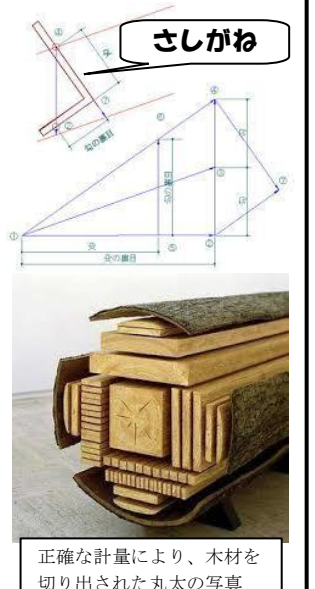


それぞれの教科で学ぶことがどんな職業で生かされるのかについて書かれた本があります。その名も『5教科が仕事につながる！(ぺりかん社)』です。その中からいくつか紹介しましょう。



『大工』として身に付けるべき基本。それはいうまでもなく、ノコギリやノミ、カンナ、ゲンノウなどさまざまな大工道具の使い方です。そうした腕をみがくために、若手の大工は、仕事の合間にも練習に精を出すそうです。

大工は「腕」だけでなく実は「頭脳」も鍛えなければならないのです。その最たるものが、大工道具のひとつの「さしがね」の使い方を学ぶことです。さしがねとは、表と裏に別々の目盛りがついた金属製のL字型の物差しのことです。このさしがねを使いこなせば、長さを測るだけでなく、もっとさまざまなことを実現できるのです。たとえば、屋根の勾配（傾き）を思い通りに出したり、その勾配に沿って屋根の木材を組めるよう、それぞれの辺の長さを考えたりすることができます。丸太からむだなく正方形の角材を切ったり、木材に等分線や垂直二等分線をひいたりすることもできます。それは、もともとこの道具が、三平方の定理（ピタゴラスの定理）を始め、辺の長さや角度に深い関係のある三角形の性質を利用したつくりになっているからです。



### 数学以外では何が大切ですか？

大工の技術は1日や2日で身に付くものではない。だから最初はコツコツと下積みの生活を送らなければならない。「石の上にも三年」という気持ち。腕のよい大工になりたいなら、それぐらいの根気が欠かせない。



## パティシエ

『パティシエ』の久門さんが手がけているケーキやお菓子は全部で100種類ほどになる。パティシエとしては当然、そのすべての作り方をマスターしていなければならない。たとえば小麦粉とバターを4:3で混ぜるなら、小麦粉を1000g使うときはバターを750gに、などといった計算もしながら、材料の仕込みをしていくのだそうです。

久門由希子（ひさかどゆきこ）さん 高校卒業後製菓専門学校に通い、24歳から「ル・パティシエ・タカギ」に勤務する。

「学校で習った『比』や『体積の計算』のことを覚えていれば、あとはかけ算やわり算やたし算やひき算なので、そんなに難しくはないですよ。ただ、計量そのものは、気を抜かずに厳密にやらないといけません。いい加減なお菓子を作ることは、いちばんお客様に失礼なことですよ。計量ミスは自分の不注意で起こること。私も経験があるので、ミスは繰り返さないようにしたいです。」

計算を間違えると、お菓子の味やできばえも違ってきて、手直しがきかなくなることも多い。そうすると、一応お菓子は完成しても、もはやお店に出せる「商品」ではなくなってしまふ。

