

実習概要

- 実習期間：平成27年8月24日（月）～9月4日（金）【10日間】
- 実習生：平安女学院大学学生 1名
- 実習内容：①「四万十生姜」及び「仁井田米」を使用したファストフードメニューの提案・開発及び製造・販売
②自社ブログ及びフェイスブック等のSNSを活用し、来場者とのふれあいや生産者情報、加工品開発情報を発信する

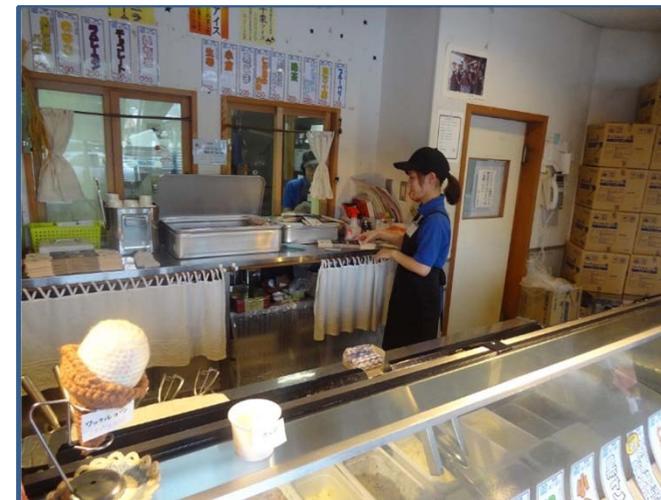
取組状況



<試作の実施状況>



<製造の実施状況>



<販売の実施状況>

実習成果

・地場産品活用に向けて作成した
生姜とさつま芋のかき揚げ



新商品試作

・地場産品活用に向けて作成した
生姜と仁井田米のドーナツ



新商品試作

・情報発信に向けて作成したブログ



あぐり窪川公式ブログ
(<http://ameblo.jp/aguri-kubokawa/>)

今後の改善点

短期間でのインターンシップであったため、多大な成果を求めるのは難しいが、研修生と「道の駅」との事前ミーティングの時間をもっと確保しておけば、研修生の意向に沿った細やかなプログラムが作成できたのではないかと考える。

また、受け入れ側の改善点としては、過去に販売実習体験などの研修生を受け入れた実績はあるが、そもそも学生主体の実習プログラム(今回が初めて)が明確でなく、曖昧な部分もあったため、時間が有効に活用されていたとは言い難く、研修テーマに沿ったタイムスケジュールや繁忙時間帯の研修生へのサポート体制など明確にしておくべきだった。

学生からの感想

こめ粉ぱん工房とみるく工房では、こめ粉ぱんやアイスクリームの製造や農カフェ40010での販売実習を体験させて頂きました。商品の製造から販売までの一連の作業の流れを理解することができ、ひとつひとつの丁寧な作業が美味しい商品を作り出しているんだと改めて実感することができました。

また、地元の特産品である生姜を使用した新メニューの考案や試作は頭を使うことも多く大変ではありましたが、どの商品も地元の野菜や果物を使用しており、多くの方々に商品を買ってもらうことが生産者のためにもなるので頑張ることができました。

ここ「あぐり窪川」のある四万十町は私の出身地です。愛着のある地元「道の駅」で様々な経験をさせて頂くことができました。急なインターンシップ実習であったにも関わらず快く受け入れてくださった「道の駅」スタッフの皆様、本当にありがとうございました。

卒業後の進路の参考になった気がします。