



第5期
地域密着型インターンシップ
～素材広場～ 最終報告

発表者

ニックネーム あい

目次

- ◆ 研修の目的
- ◆ 研修施設の紹介 アルツ磐梯、瀧の湯
- ◆ 各施設での研修内容
- ◆ 課題内容・課題達成度
- ◆ 研修全体を通して学んだこと

研修の目的

- ◆ 地域資源を活かした地域活性化の現状について学ぶ



- ◆ 地域らしさのある宿づくりについて学ぶ
- ◆ 飲食店における地産地消のとりくみを知る
- ◆ 地域で頑張っている人を調べる

研修施設の紹介と研修内容①

1. 星野リゾート(アルツ磐梯)

- ◆ 星野リゾートの社風: Gan-Ho(工和)
 - 顧客志向、自らの判断でサービスを行う
 - みんなで力を合わせて頑張る
- ◆ スキー場のコンセプト:
 - 「食事がおいしいレストラン」
 - 「プレーヤー・コンセプト」

研修施設の紹介と研修内容①

- ◆ 研修場所: Rider's、磐梯食堂
 - Rider'sは若者向けのフレンドリーなスキー場レストラン
- ◆ 研修内容: 開店準備(商品並べ、テーブル整頓、野菜洗い)、商品盛りつけ、食器下げ、閉店後の清掃

研修施設の紹介と研修内容②

2. 瀧の湯

- ◆ 客室数：70室、最大収容人数300人
- ◆ アピールポイント：景観、お風呂、貸し切り風呂
- ◆ 冬期の客層：地元の方々、団体客、高齢者
- ◆ 集客の工夫：大衆演劇、語りべ、舞、貸し切り風呂
- ◆ 研修内容：宴会場の準備（食器並べ、食器拭き、配膳）、宴会での補佐（飲み物の補充、火をつける）

その他の研修内容

- ◆ 土湯温泉源泉ツアー参加
- ◆ 福島∞字プロジェクト会議参加
- ◆ すとう農産 取材
- ◆ 居酒屋籠太 取材
- ◆ “あいづ”地域産業6次化 チャレンジ支援セミナー参加
- ◆ 若松市役所農政課において、市の地産地消のとりくみについて聞く など

課題内容

- ◆ 魅力ある宿づくりについて学ぶ
- ◆ 会津若松市内の飲食店における地産地消のとりくみを調べる
- ◆ 自然に優しい農業をされている方を取材する。

魅力ある宿づくりのために

- ここにしかないサービスを提供する
例)床のべ、ラウンジでのお茶だし、能舞台、おかえりなさい、
- 宿の持つ「強み」を最大限に活用する
例)景観(四季の移ろい、貸し切り風呂)
- すべての人がくつろげる宿
赤ちゃんからお年寄り、ハンディキャップを持つ人まで

会津若松市内の飲食店における地産地消のとりくみを調べる

◆ 会津居酒屋「籠太」

- ・創業：平成3年～
 - ・理念：会津の自然と歴史を料理に描く
 - ・地産地消のはじまり：20年前に地域の食材を使い始めた（客観的に福島を見てショック→自分の足で農家探し）
- 市場からの反発（飲食店—市場—農家）、農家の販路は農協か市場
- ・店内のこだわり：イスに桐、テーブルに栗の木
 - ・食材へのこだわり：すべての食材の下処理を店内で行う、野菜自身の生命力で育った大根

すとう農産への取材

◆ 無農薬米・減農薬米を生産

→合鴨農法による無農薬栽培を実施

・農作物:米、野菜、味噌

・理念:いのち、自然、くらしを基本とした農業

・販路:個人客(子どもがいる家族)、飲食店

* 化学肥料を使わないことで、強い土ができる。洪水に負けない、保水性、凍らない土



自然への配慮と機能性のある土ができる。結果的に生産性があがるのでは？

研修全体を通して学んだこと

- ◆ 地域の活性化へのアプローチは複数ある
- ◆ 地域の活性化は市、組織単位ではなく、地域単位、異業種間レベルで行うべき
- ◆ 地産地消や地域の活性化の根底にあるのは、一人一人の持つ安全、いいものに対する信念

ありがとうございました！！！！

