

地域密着型インターンシップ研修 最終報告

平成 23 年 9 月 25 日

インターン第 9 期生 ニックネーム：えっか

研修目的

私は福島大学の人文社会学群 行政政策学類で地域と行政を専攻し、学んできた。その中で、実際に地域に入って活動していくうちに地域の人々とのふれあいが私にとって大切なものになっていった。このインターンシップへの参加を決めたのも「地域密着」というキーワードに惹かれたから、というのが第一にある。

また、今年の 3 月 11 日に発生した東日本大震災、そしてその後の原発事故で福島県は多くの問題に直面した。私自身も大学生活をすごしてきたのどかで自然豊かな福島という地が、悪い意味で世界的に有名になってしまい残念な気持ちとともに福島のために何かできないだろうかとも考えるようになった。縁あって福島に住んでいるので、この機会に福島や会津の良さをもっと知り、それを他へ PR することで少しでも福島の復興のお手伝いになればよいと思い、このインターンシップで観光復興をメインにしていこうと決めた。

研修内容

・ 8 月 28 日（日） 新潟県古町で物産販売

「つながろう!日本」～顔晴ろう!ふくしま、にいがた～

18 種類の品物を旧大和デパート正面玄関前で販売した。

初めての物産販売ということもあり、どうやって品物を売っていけばよいかわからず戸惑ってしまった。

お客様が足を止めて下さっても、上手く商品説明が出来ないと興味を持って買ってもらうことはできない。

商品知識を持つことの大切さ、販売戦略（どの商品を中央に置くか、どの商品をメインに販売していくか、など）の重要性、そして物産販売を行う上での責任に気づくことが出来た。福島県内産の物を他県で売るということは、

他県のお客様にとって、物産販売を行っている私達が福島県の代表＝顔となる。つまり、私達の行動一つ一つが福島県のイメージに繋がってしまうのである。人々は原発事故の影響により、福島県内産のものに特に敏感になっている。そんな時だからこそ、商品管理を怠らず安心して安全なものをお客様に提供していかなければならないと思った。



・8月30日(火) 熱塩温泉 山形屋の料理ミーティングを見学

福島なのに山形屋 「一流の田舎」がコンセプト 郷土愛が旅館に・・・になりました。

半径10km以内で育った作物を食べていれば健康に暮らせる「身土不二」の理念を掲げ、料理は地場産の素材で彩られる。この地場産の素材をふんだんに使用して作られたお食事は季節ごとに変わり、その都度女将、料理長、そして仲居さんも交えて料理ミーティングが行われているという。仲居さんも交えて料理ミーティングを行うというのは他のお宿ではあまり無いようで、熱塩温泉 山形屋独自のお客様のための行いの一つである。なぜこの料理ミーティングがお客様のための行いかというと、仲居さん一人一人がお客様に料理について説明出来るようにという目的が含まれているからである。横田さんの言葉で言う「料理は脳で食べる」。つまり、人は物を食べる時に事前にその物について情報を得るとさらに美味しく味わえるということである。お客様にさらに料理を味わっていただくために仲居さんが料理説明を加えながら料理を配膳することから熱塩温泉 山形屋の「おもてなし」の心を感じた。

また、女将の話から宿の難しさも伝わってきた。例えばお客様がどこから来たのかで喜ばれる料理が違うということである。東京など都会から泊まりに来た方には山菜など、その土地では普通の物が喜ばれるが、逆に近場から泊まりに来た方にはあまり喜ばれないという。食事のメニューを決める時も、そのバランスを考えて決めていくという。

初めて宿の裏側を見たが、お客様のためのおもてなしの心が徹底されていると感じた。料理を出す順番で何を先に出して、何を後出しにするかを定めるのにもそれぞれの料理の彩り、バターを使用しているから早めに出して欲しいなど様々なことを考慮して決めているのを見て、宿に泊まった時に何気なく食べている料理の裏側ではこんなにも多くの人々のおもてなしの心が詰まっているのだと感動した。



・9月1日(木) 会津支援チケット 食べて応援！ラーメンバスツアーに参加
会津の復興イベント第一弾!! 500円で600円のラーメンを3杯食べることが出来る!?

観光復興チームの一員として、会津支援チケット ラーメン版、バーベキュー版、地酒版と計1500枚のチケットのナンバリング作業から携わり、みんなで協力しながら何とか期限までに作業を終えることが出来た。そして、9月はラーメンチケットが使える期間なので初日にラーメンバスツアーが企画され、インターン生も参加した。事前告知が少し遅れたせいか参加者は少ないように感じたが、参加した方々はとても楽しんでいるようだった。私自身も喜多方市で2杯、会津若松市で1杯食べ、心もお腹も満たされてツアーを楽しむことが出来た。

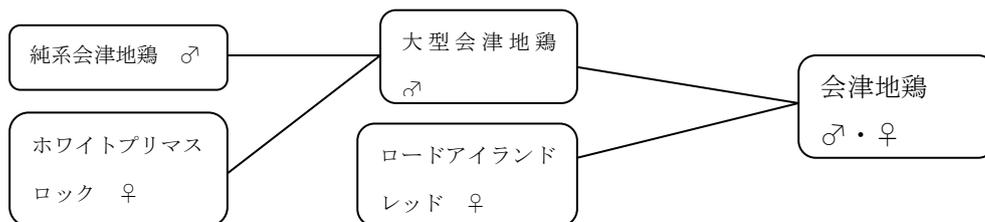
他の研修生は自由時間で喫茶店に入り、大きなズッキーニを頂いてきた。短い時間ではあったが、地域の人々と交流を持つことが出来たようである。

しかし、1つ気になったことはラーメンチケットをお店に出した時にお店の方が何のチケットなのかわからずに戸惑っていたことである。こういった周知の徹底も課題だと感じた。



・9月3日(木) 有限会社 会津地鶏みしまやで鶏舎の掃除と用具洗い

会津地鶏は少なくとも450年以上も前から会津地方にのみ生息していた地鶏と言われている。会津地方は鶏の生育がさほど盛んではなかったため、他の鳥との交配が行われず純粋種が維持されてきたと考えられている。しかしながら純粋種は体が小さく飼育する人も少なくなり絶滅寸前であったところ、昭和62年に福島県の養鶏試験場が会津地方の飼育農家から譲り受け、調査したところ、固有種であることが判明し原種として維持・増殖した。



【会津地鶏の交配様式】

通常ブロイラーの飼育日数が50日～60日であるのに対し、会津地鶏みしまやでは、オスは約110日～130日、メスは約130日～140日飼育して出荷している。ここでの研修は鶏舎の掃除であったが、あんなに大量の埃をかぶったのは人生で初めての体験であった。雛を飼育しある程度大きくなったのを次の鶏舎に移動させるごとに掃除を行ってはいるが、埃がたまってしまうという。

会津地鶏のお話をして頂く中でとても面白いと感じたことは、鶏が食べる餌がそのまま鶏を食べる私達にも影響するということである。例えばアスパラの切れ端を餌にすると、その鶏肉はアスパラギン酸という成分が多く含まれるようになるという。アスパラギン酸は疲労回復などの作用があるので、そういった方面で商品開発を行うとおもしろいかもしれないと思った。



・9月9日(金) 山際食彩工房の研修 ヴィライナワシロでのイベントのお手伝い

山際食彩工房は地元の食材を使った商品開発を行っており、ヴィライナワシロではその商品を使った料理をバイキング形式でお客様に食べて頂くというイベントが行われた。そこでのお手伝いとして、私は料理の盛り付けと商品販売を行った。そこで感じたことは、商品説明の大切さである。イベントが始まる前に代表の山際さんが特に力を入れて説明していた商品はよく売れ、完売した。さらに、山際食彩工房のスタッフの方もお客さまからの予想できない質問にも答えて商品説明を丁寧にしており、そのおかげか予想以上の売り

上げを出すことが出来た。

山際食彩工房の商品である「カップラー」のキュウリの中に入っている食べるラー油に使われているりんごまでもが県内産ということで、地産地消のこだわりを強く感じた。



・9月10日(土) 湯川村 片桐さん 田の雑草刈り、雑草の収集のお手伝い

湯川村は水が豊富で会津の中でもおいしいお米がとれることで有名である。片桐さんは定年退職前に仕事を辞め、片桐さんの父の農業を継いで農家になった。

今回のお手伝いは田の雑草刈りと収集のお手伝いということで、鎌を使って雑草を刈っていった。鎌を使うときは、使う前に鎌に礼をしてから使うのが決まりだそうです。

日中の作業ということもあり、暑さとフォークの重さと雑草との闘いであった。そして、1ヶ月もすると雑草はまた生えて大きくなってしまおうという。しかし、雑草をそのままにしてしまうと種がこぼれてまた来年さらに雑草に苦しむことになる。取れる時に全て取ってしまおうと片桐さんを含め3人で奮闘した。雑草は雑草で生き残るための手段なのか、形が稲ととてもよく似ており、さらに稲の近くに生えているので誤って稲を刈ってしまわないように注意が必要であった。



草刈りの最中で、片桐さんは作業になれない私達を気遣って下さいながら、農業の大変さを教えて下さった。

「植えるのは誰でもできるけど、育てるのは大変」、「こんなに大変な思いをして大切に育てた米だが、風評被害でどうなるかわからない」という片桐さんの言葉から農家の大変さと、原発事故の被害の大きさが感じられた。

・9月6日（火）～8日（木）、13日（火）～16日（金） モニターツアー準備

・9月17日（土）～18日（日） モニターツアー当日

観光復興チームの一員として、そしてモニターツアーのリーダーとして多くの日数を準備期間として頂いた。主に私の仕事としてツアー当日のスタッフのタイムスケジュール作成であったが、頭の中で当日の流れを組み立て、スタッフの配置を予想し、その時に何が必要なのかを考えて作るのはとても大変な作業であった。参加者や当日のスタッフの人数も間近まで変更の連絡が来るため、臨機応変の対応が求められた。

さらに、リーダーとして上に立つこと責任、大変さ、人に指示することの難しさを本当の意味で実感した。普通に社会に出ても早々にはさせてもらえないだろう仕事をさせて頂いて、多くの気づきを得ることが出来た。

準備不足が原因で当日はご迷惑をおかけしたことも多くあったが、最後にツアー参加者の方々が笑顔を見せて下さったことはとても嬉しかった。しかし、作業に追われ「おもてなしの心」を形に表すことが出来なかったことは反省点の1つである。

反省点は多くあるが、今回のモニターツアーのリーダーの経験は私にとってはとても貴重な経験となった。短い期間ではあったが1つのプロジェクトに深くかかわることができて本当に良かったと思う。今後は、ツアー参加者の方々がどのように福島や会津を世に伝えていくのかを見ていきたいと思う。



研修全体の感想

30日間の研修はある意味短くて、そして長いものであった。農家のお手伝いに行った際は、農作物を作る大変さと風評被害の深刻さを実際に見聞きすることが出来た。これらのことはよくテレビなどでも報道されているが、実際に自分の目で見、耳で聞いたものはまた違ったように感じる。風評被害と闘う会津の農家の方々の努力に逆にこちら側が励まされたように思う。

さらに、モニターツアーという一大イベントのリーダーを経験できたというのはとても大きかった。学生時代にこのような経験をさせて下さった横田さんはじめ素材広場のスタッフの方々、そして研修生の皆さんに感謝したい。本当にありがとうございました。

この研修の参加の目的であった「会津をPRできるようになりたい」という課題については、30日間で感じた会津の良さをまずは身近なところに伝えていくという方法を実践していきたいと考えている。例えば私が会津紹介ツアーを企画して身近な人を募って会津をPR出来ればと思う。

短くて長かった30日間、学生生活最後の夏休みはとても充実したものであった。

