

# 大浜農水産加工グループ はまなす デュアル通信 1号



3年3組 氏名 烏山大希

## かんころもち作り

4月19日(火) 第1回

かんころもち作りをしました。かんころを特殊の棒を使って洗ったり、かんころを丸める作業をしました。初めての作業でとてもいい経験になりました。楽しくできたので次も楽しくやっていきたいです。

## かんころもち作り2

4月26日(火) 第2回

茹でた芋の余分なところをカットする作業をしました。熱くて上手くカットできなかったり、見落としがあつてカットできていない芋がいくつかあったので、次は頑張りたいです。



## 味噌作り・もち作り

5月10日(火) 第3回

午前中は味噌の袋詰めなどをしました。ゴムで袋をしぼることが、難しかったです。午後からは、もち作りをしました。同じ大きにならなくて苦戦しましたが、おいしい餅ができたのでよかったです。今回は餅を機械から出すことができなかったため、次は成功できるようにしたいです。

## よもぎかんころ餅作り

5月17日(火) 第4回

よもぎのかんころ餅を作りました。かんころの計量の時に、手がべたべたになったり水をつけすぎたりとても難しい作業でした。途中から手にも餅がつかなくなりスムーズに作業を進めることができました。





## 取扱商品の陳列

4月19日(火)第1回

初めての体験でわからない事があったけど最後まで頑張ることができてよかったです。

## 弁当作り

4月26日(火)第2回

2回目の作業では1日目より動くことができました。弁当作りは難しかったけど完成する事ができうれしかったです。



## 弁当作り

5月10日(火)第3回

弁当作りでは、いつもより多くの弁当を作る事ができました。慣れない作業ですが、丁寧に早く作れるように頑張っていきたいです。



## 弁当作り

5月17日(火)第4回

初めて作る弁当では丁寧に作る事ができました。少し時間がかかってしまったので次からは早くできるように頑張っていきたいです。



3年2組 氏名 古里 絵美

## ホテル内見学&売店の袋づくり

4月19日（火）第1回

- 仕事内容：ホテル内見学、売店の袋づくり、売店掃除
- 感想：袋づくりは最初は戸惑ったけどなれたら作るのが楽しくってきました。売店の商品などを見てどうしたら売れるなど考えられて勉強になりました。



## フロント体験

4月26日（火）第2回

- 仕事内容：宴会会場設営、売店の袋づくり  
フロントに立つ
- 感想：フロントというイメージしかなかったのですが会場設営や売店などもしていることがわかりました。



## 客室清掃&トイレ掃除

5月10日（火）第3回

- 仕事内容：客室清掃、ベッドメイキング、大浴場掃除  
トイレ掃除
- 感想：ひとことで言うと大変。私たちは今回しかしていなくてそう思ったのでこれを毎日やるとなると本当にきつい仕事だなと思いました。今まで遠征に行ったときに何気なく泊まるホテルだけとそのありがたみを感じました。



## 調理場体験

5月17日（火）第4回

- 仕事内容：皿洗い、盛りつけ作業、会場設営
- 感想：大きな機械で洗っているとは知らなかったのでわくわくして作業が楽しかったです。しかし、想像以上にたくさんの皿があり大変でした。機械から出てきた皿は熱かったけど職場の方は素早く動いてて、すごかったです。



# 五島七岳ファーム (株) デュアル通信 1号

3年2組 氏名 坂井優八

## キュウリの苗植え

4月19日(火) 第1回  
キュウリの苗を植えました。  
初めてのデュアルでしたが従業員のみなさんのおかげで作業も覚えやすくて、きつかったけれど、楽しく感じました。きゅうりの苗は一本一本こうやって植えられていることを知り、残さず食べようと思いました。



## メロンの芽を摘みました

4月26日(火) 第2回  
メロンの芽を摘むときは、ハウスの中はとても暑いと感じました。僕は家のメロンの手伝いをしたことがないので今回学んだことを生かして、家の手伝いを積極的にしていきたいです

## ラベル張り、ブロッコリー切り

5月10日(火) 第3回  
午前中は葬儀用のお茶の袋にラベルを貼ったり、塩を入れたりしました。午後からは、アイラブファームで、ブロッコリー切りを体験しました。ブロッコリー切りは、楽な作業と思いきや、ずっと立って作業するので、とてもきつかったです。最初は、慣れていなくて切るのがとても遅かったのですが、どんどん切るペースも速くなって、楽しく感じました。これからも頑張っていきたいです。



## ブロッコリーの収穫

5月17日(火) 第4回  
一日、ブロッコリーの収穫をしました。包丁や鎌を使ってブロッコリーを切る作業などをしました。とても暑く、きつかったです。この経験は、初めてなので次に生かしていきたいです。従業員の皆さん方はこんな暑い中頑張っているということに改めて尊敬できると思いました。ブロッコリーの選別では、あまり違いが分からなかったけど、早く慣れて、いい商品とだめな商品の区別もつくようになりよかったです。





# (株)しまおう テュアル通信 1号

3年 2組 氏名 西村 佳保



## 4月19日 (火) 第1回

- ・商品並べ
- ・ラベル貼り
- ・にんじんの皮むき
- ・商品の種類分け

初めてでとても緊張しました!!!  
とても優しい方々ばかりでした♡

## 4月26日 (火) 第2回

- ・ラベル貼り
- ・パック詰め
- ・商品の袋詰め
- ・ちぎり天のgはかり



一回目に比べ、だいぶ緊張もほぐれ作業にも慣れてきました。

コミュニケーションを取り、楽しく作業できました☆☆



## 5月10日 (火) 第3回

- ・ラベル貼り
- ・袋切り
- ・日付のシール貼り
- ・商品の袋詰め

周りを見て先の事を考えながら行動することができました!!気が利くね!と言われた時は嬉しかったです♪

しまおう  
島の王様

## 5月17日 (火) 第4回

- ・ラベル貼り
- ・ゆで卵の殻むき
- ・卵割
- ・あご刺身蒲鉾の袋詰め
- ・あじ巻きかまぼこの種類分け

ゆで卵の殻むきなど一つの作業時間の長い仕事が多かったように感じました。しかし、集中して取り組む事ができました!!!!



# ごと(株) デュアル通信 1号

3年 2組 氏名 中里 峻弥

## 取扱商品の試食会

4月19日(火) 第1回

「ごと」さんで取り扱う商品の試食会が行われ、色々な商品を試食させていただきました。どの商品もとても美味しかったです!!! また、工場見学もしました。(^^)



## カンコロ餅の製造

4月26日(火) 第2回

カンコロ餅製造の手順を教えてもらい二人で担当を割り当てて淡々と製造に励みました。初めての作業で最初はとても難しかったです。達成感は何ものすごくありました!

## 真空パックとカンコロ餅の製造

5月10日(火) 第3回

急速冷凍したカンコロ餅を取り出し粉をタオルで落として真空パックをしました。北川さんのカンコロ餅の製造スピードがとても速くて、綺麗なので参考になります! 「素早く綺麗に」を心がけます。



## カンコロ餅の製造・真空パック

5月17日(火) 第4回

カンコロ餅の作業がだんだんと素早くなくなってきました。ですが、まだまだ上手いいかないこともあるのでもっとうまく作れるよう頑張ります! 自分で作った商品が誰かの手に渡るということを考えると、とても嬉しくなります。



3年 2組 氏名 田添 圭

鳥小屋の掃除

4月19日(火) 第1回

ニワトリ小屋のフンを外に出す掃除をしました。掃除をしているときに、卵を産むともみれました。また、おしりをつつかれて何匹か、死んでいました。最後に、ヒヨコの小屋も掃除し、綺麗になりました。



食への感謝

4月26日(火) 第2回

ニワトリを絞めて、1羽を部位ごとに包丁でさばきました。さばいてみて、食へのありがたみや、誰かがさばかないと私達は食べられないということが分かりました。



しまさざなみを部位ごとに

5月10日(火) 第3回

炭火焼用の肉を一口大に切る作業をしました。15羽さばきました。包丁を使うのはあまり得意ではなかったのですがだいぶ慣れました。切った肉は、長崎であるイベントで販売されるそうです。



2016/05/10



気温が高くなってきて

5月17日(火) 第4回

朝から、草刈り機を使い、草を刈りました。また、餌作りもしました。ニワトリ小屋に行きニワトリに水やりもしました。小屋の中は凄く暑くて、水を持っていくと早く飲みたいのか、すぐ寄ってきました。



# (株) 浜口水産 デュアル通信 1号

3年 2組 氏名 樋山 玲奈



## 4月19日 (火) 第1回

この日にしたことは、包装、魚、野菜の下調べをしました。この日はたくさんの商品が廃棄することになり第一にお客様のことを考えていることを学びました。

## 4月26日 (火) 第2回

2回目には真空パックをすることができました。真空パックはすごく大変な作業でとても疲れました。ほとんどの商品を真空パックするのは本当に大変だと思いました。



## 5月10日 (火) 第3回

3回目のデュアル実習では真空パック、かまぼこを並べる作業、機械掃除、商品開発をしました。真空パックはとても大変な作業ですがとてもやりがいのある仕事の1つだと思いました。商品開発は考えていなく1時間、時間をもらい商品を考えましたが、問題が見つかり考え直しとなりました。

## 5月17日 (火) 第4回

4回目のデュアル実習では真空パック、す巻き、洗い物、試作品作りをしました。まだ慣れず真空がされないものが出てきたりしました。かまぼこをすだれで巻く作業のときにゴムで縛るのが難しかったです。洗い物のときにエプロンをしていなく作業服が濡れることがあって、次からは自分から動いて作業できるようになりたいです。試作品づくりは岩崎さんの考えたものを実際に作ってみて作ったものはおいしかったです。これを真空パックしてもおいしいのかなど問題があり、考えるのと作るのは全然違うのがわかり、商品開発の大変さが身に染みました。





# 五島列島ファンクラブ デュアル通信 1号

3年2組 氏名 木場 善大

## オリエンテーション

4月19日(火)第1回

半泊のどこをどのように変えていきたいか、どのような人をターゲットに観光プランを計画していくかなどを話し合いました。



## 草刈り

5月10日(火)第2回

草刈り機を使い庭の周りを綺麗にしました。お客様が来て一番に目に入る場所なので、見えない所も心がけながらきちんと草刈りをしました。



## 竹切り

5月10日(火)第3回

高台にある竹藪をノコギリとカマで切りました。どこをそのようにしていきたいか、目的を持って仕事に取り組んでいたのがよかったです。



## 畑を耕す

5月17日(火)第4回

草を刈った畑を耕す時にカブトムシの昆虫やミミズなどがいて気持ち悪かったけど、綺麗に耕すことができた。展望台の竹もすっきりして、テントを張ってキャンプできるようになるまであと少しだ！！



4月19日(火) 第1回

かんころ餅の包装や冷凍・解凍などの作業をしました。

休憩時間中は新商品の「ぶちかん」の試食をさせていただきました。食べやすい大きさで、とても美味しかったです。商品開発をするときこんな商品が作れたらなと思いました。



3年 3組 氏名 野原 美幸



4月26日(火) 第2回

午前中は、柏餅を葉に包む作業やかんころ餅に使う餅を切るなどの作業をしました。午後からは、清潔を保つための大掃除をしました。このときは、窓ふきをしました。思ったより大変でした。清潔を保つことは大変なことだということを改めて、思いました。

5月10日(火) 第3回

饅頭の袋づめ・かんころ餅の粉落としなどの作業をしました。配達にも行き、各スーパーや小売店を回りました。お店の方との繋がりを大切にしていることを感じる事ができる体験でした。



5月17日(火) 第4回

かんころ餅のをしました。つきたての餅はとても柔らかく、コツをつかむまで難しく感じました。綺麗にできた時は、とても嬉しかったです。

ファイル記入時に、かんころ餅や新商品のぶちかんのコンセプトについてたくさんのお話を聞くことができ、知識を深めることができました。



# (有) テル鮮魚 デュアル通信 1号

3年3組 氏名 野口 俊介



## はじめての事業所に

【4月19日 (火) 第1回】  
1回目からたくさんの仕事をさせてもらいました。  
自己紹介もうまくできました。



## 力仕事!

【4月26日 (火) 第2回】  
大浜にある倉庫に荷物を運びに行きました。  
重いものばかりで翌日は筋肉痛...



## きびなご・配達

【5月10日 (火) 第3回】  
たくさんのきびなごを運びました。ほかにもラベル貼りや空港の配達にも同行させてもらいました。  
作業のスピードと正確さの向上を目標に頑張りたいです。



## こだわり

【5月17日 (火) 第4回】  
材料と製造方法にこだわりを持っていて、カツオの燻製では五島で獲れたハガツオを使っていて、焼きながら燻していくのですがそのときに使う木は5種類ほどの木をブレンドしているそうです!!

