

## かんころ餅袋詰め

5月24日（火）第5回

5回目では、最初に餅を作る所の掃除をしました。そして、冷凍されたかんころ餅の粉取りと袋詰めをしました。冷凍されていたので冷たくて数も多かったのも大変でした。



## 味噌作り

5月31日（火）第6回

6回目は初めて味噌作りをしました。味噌は、とても熱くて冷ますために何回もひっくり返したり真ん中の味噌と端っこの味噌を入れ替えたりして味噌を冷ました。量も多くて気温も高かったので暑くとても大変でした。



## 天草(てんぐさ)のごみ取り、餅作り

6月21日（火）第7回

7回目は、午前中に床の掃除と天草のごみ取りをしました。天草のごみ取りは中に沢山ごみが入っていて見つけるのが大変でした。午後からは、あん餅作りをしました。餅を出すとき回すスピードで餅の大きさが大きくなったり小さくなったりするので難しかったです。



## 味噌の袋詰め、ラベル貼る

6月28日（火）第8回

8回目は、雨が降っていて、かんころ餅などを作る作業ができなかったため、味噌を入れる作業とラベル貼りをしました。味噌を袋に入れる作業は袋の大きさに合わせて味噌の形や大きさを変えないと袋に入らない所が難しかったです。





## サービスの仕事

5月24日（火）第5回

最初サービスの仕事は何をするか疑問でした。仕事はグラスを拭いたり、客室の花や水を取り換えたり、おしぼりをきれいにたたんだり、お客様のために仕事をしていて、おもてなしの心が一番必要となる科ではないのかかと思いましたが。

お客様に食事を出す機会があつて緊張しました。



## 客室を整える

5月30日（火）第6回

今回もサービスの仕事をしました。客室の中には折り紙や花など、いろいろなおもてなしの箇所があり、すごいなと思いました。



## 会場設営&フロント

6月21日（火）第7回

朝からフロントに立って挨拶をしました。最初のほうは自分から言うことができなかったため次からは、最初から積極的にしたいです。

会場設営では円卓を運んだりいすを積み重ねたりなどとしてとても大変でした。



## 調理場・会場撤去

6月28日（火）第8回

朝のうちは皿洗いやハンバーグのたねの分量を測ったり野菜の盛り付けなどをしていました。

昼からの会場の撤去作業では300以上ある椅子を積み重ねたりなど力仕事は大変でした。何かがあるたびにこんなことをしているなんてすごいなと思いました。



## おもてなし特集

（発見したサービス）

- ① **トイレの折り紙**  
落ち着いた雰囲気、
- ② **花の入れ替え**  
連泊の方などに向けた心遣い。
- ③ **食事のおぼんに天気**  
今日の天気がわかると安心して外出ができる。





## キュウリの誘引・ラベル貼り

5月24日（火）第5回

午前中は、キュウリを支柱に固定する作業をしました。

午後からは、ラベルを張ったり、包装作業など室内での仕事でした。一つ一つ丁寧にすることの大切さを学びました。



3年4組 氏名 小川 勇志

## お茶の収穫

5月30日（火）第6回

午前中は、お茶にかぶさってる黒いシートをとったり、ツルをとる作業をしました。

午後からカボチャのヘタを切る作業をしました。こうした作業を通して、農業は一人じゃできないことがたくさんあってチームワークの大切さを知ることができた。



6月28日（火）第8回  
この日は一日中、カボチャの出荷調整をしました。一つ一つ丁寧に磨いて、サイズごとにわけました。作業は簡単だったけど、ずっと同じ姿勢だったのできつかったです。

## カボチャの出荷調整



白ネギの種蒔き  
6月21日（火）第7回  
午前中は、ひたすらダンボールにラベルを貼る作業でした。午後から、富江に行つて白ネギの種まきをしました。仕事以外のことでも大事なことを教えていただきとても良い経験ができました。



## 商品開発 特集

- ①商品企画書つくり
- ↓
- ②手書きで丁寧に
- ↓
- ③第1回企画書完成
- ↓
- ④6/21(火)  
事業所に企画書提示
- ↓ **アドバイス頂く**
- ⑤8回デュアル  
までに手直し





# (株) ダイキョーフラザ デュアル通信 2号

3年 3組 氏名 大久保 隆介



## いなり寿司作り

5月24日(火) 第5回

いなり寿司を作りました。回数を重ねるほどに作るのにも慣れてきました。大きさも一定にすることができました。次回も、頑張りたいです。



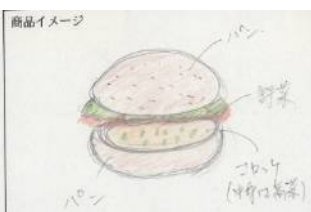
## 弁当作り・パック詰め

5月30日(火) 第6回

弁当ときんぴらごぼうや蓮根の煮物をパックに詰めました。弁当は、前よりも上手く作ることができました。パック詰めは、しっかりと詰めることができ、ラベルもしっかりと貼ることができました。

## 商品開発に向けて

- ①商品企画書作り  
(作りたい物を考える！)
- ↓
- ②手書きで丁寧に  
(作りたいものの絵とその説明を書く！！)
- ↓
- ③第1回企画書完成  
(作りたいものが決まる)
- ↓
- ④6/21(火)  
事業所に企画書提示  
↓ **アドバイス頂く**
- ⑤8回デュアルで実践！  
(高菜コロッケバーガーを作ってみる！！)



## 弁当作り(助六・いなり)

6月21日(火) 第7回

今日は、助六といなり寿司を作りました。助六は、作ってもらった物を機械で切り盛り付けをしました。いなり寿司作りでは、この前よりも丁寧に作ることができました。これからも、お客さんに喜んでもらえるような弁当を作りたいです。



## カレー作り・商品開発

6月28日(火) 第8回

カレーを作りました。ルーをこぼさないようにいれることが出来ました。その後に商品開発を行いました。6種類のハンバーガーを作りました。初めてにしては、上手く作ることができました。もっと、工夫して今日よりも美味しいハンバーガーを作りたいと思います。





3年 2組 氏名 田添 圭

若鳥を使って料理を

5月24日(火) 第5回

朝から若鳥を絞め、その若鳥を使って昼食を作りました。衣で揚げて食べました。若鳥なので、柔らかくておいしかったです。今から、商品開発に向け、案をたくさん出していききたいと思います。



2016/05/24

炊き込みご飯の具作り

5月30日(火) 第6回  
鳥の骨を、約3時間煮込んで、骨の隙間にある肉をとる作業をしました。その肉は、炊き込みご飯の具に入れます。商品開発では、その肉を使うことになりました。これから、商品開発に向けて頑張ります！



コロッケ作り

6月21日(火) 第7回

私が考えたさざなみ鶏を使ったコロッケの試作、試食をしました。今回は1回目で、食感がぱさぱさしてるのと、味付けがまだまだという反省点が見つかりました。これから、商品完成に向けコロッケをおいしいものにしていきます。



～商品開発 特集～

- ①商品企画書つくり
- ↓
- ②絵を描き
- ↓
- ③第1回企画書完成
- ↓
- ④6/21(火)  
事業所に企画書提示  
1回目の試作  
↓アドバイス頂く
- ⑤8回デュアル  
までに手直し



鳥のえさを作り・えさを

6月28日(火) 第8回

午前中は、約500羽いるハウスを3部屋行き、えさをやりました。多くて、大変でした。でも、毎日、梶山さんは、えさをやることになって慣れていて、私より凄く早かったです。私も慣れていききたいです。





3年 3組 氏名 藤屋 匠

かんころ餅づくり

5月24日 (火) 第5回

かんころ餅5回目ということで、作業にもだいぶ慣れ、指示を受ける前に自分たちで動くことができました。軽量では、目安の数字を一発でだせるようになってきて、**軽量極めた**。と一人で思ったりしています。



人生初のトラクター運転！！

5月30日 (火) 第6回

6回目では、畑作業ということで、芋植えとトラクターを使って畑を耕しました。トラクターの運転は、難しかったですが、慣れてくると、スムーズにバックや右に曲がったりできるようになり、大人になった気分でした。これでたぶん免許も楽ちんなはずです！！(実技わ。)



かんころ餅作り最終日

6月21日 (火) 第7回

第7回目は、かんころ餅作りの最終日ということで、いつもより気合を入れて臨みました。自分たちが作ったかんころ餅がお客さん達に、頂いてもらえると思うと**とても嬉しい気持ち**でいっぱいです。川口さん、北川さんご指導ありがとうございました。



商品開発

6月28日 (火) 第8回

8回目では、いよいよ商品開発が始まりました。ここで商品開発した先輩方の商品は毎年売れていると聞き、「自分らも全部売らんばー」と、気合が入り、さっそく試作品を作りました。自分の思ったのとは程遠かったですが、まだまだ時間があるので、しっかりと改善し、**最高の商品**を作り、海陽祭では、先輩方と同じく、完売したいと思えますー！



3年2組 氏名   榎山玲奈  

**5月24日(火) 第5回**

第5回のデュアルでは笑顔を忘れず、積極的に動くでしたがデュアルの前半で行動が遅く注意をされてから動いていて、笑顔も忘れていました。。が、後半からは自分から動いて「～します!」や「何かすることはありますか?」が言えるようになりました。



**商品開発スタート**

**5月30日(火)第6回**

真空パック・伊達巻きの箱詰め・洗い物をしました。伊達巻きの箱詰めは最後の工程で、失敗すると箱や袋が無駄になってしまうので集中して丁寧になりました。商品開発のアイディアは改善するところが見つかり、いいアイディアを沢山出しました。



6月21日(火) 第7回  
 企画書説明は丁寧に行うことができました。五島巻きの箱詰めです。商品開発は一個に対して具をどのくらい入れるかの計算をして、7月5日の9回目に試作品を作ることになりました。商品になるということです。

**企画書説明**

**商品開発 流れ**

- ①商品企画書作り
- ↓
- ②手書きで丁寧に
- ↓
- ③第1回企画書完成
- ↓
- ④第7回デュアル事業所に企画書提示
- ↓ **アドバイス頂く**
- ⑤9回デュアルで試作品作り



6月28日(火) 第8回  
 午前中は鰯の頭取りをしました。鰯の頭は手で簡単に取ることができましたが、背びれなどが手に刺さってすごく痛かったです。自分から積極的に動いて使ったものなど洗ったことがありました。次のデュアルで試作品作りなので、頑張りたいと思います。





3年4組 氏名 浜口 恭介

商品を揚げる

5月24日(火) 第5回

てんぷらを実際に揚げているところを見て商品の温度などをチェックしながらしていたので管理がしっかりとできていると思いました。だからおいしい商品ができるんだと思いました。



ラベル貼&種類分け

5月30日(火) 第6回

長い時間、同じ作業をしていて集中力が切れてしまうところがありました。ラベルを貼る作業も大切な工程なので失敗をしないように心がけていきたいです。とくにえそ天!



失敗しないように!

新商品の企画書提出

6月21日(火) 第7回

新商品の企画書を提出でき、自分の考えた商品をお客様に食べてもらい、五島のいいものが増えたらいいと思いました。実際に作って失敗を繰り返していい商品ができればいいと思います。改善を繰り返していきたいです。

集中力お切らさないように



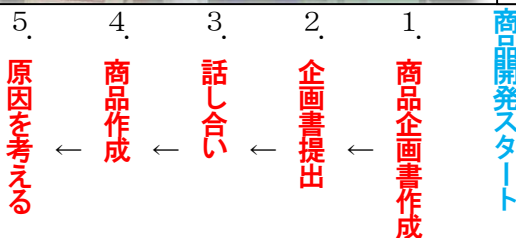
商品開発開始

6月28日(火) 第8回

新商品を作ってみてうまくいきませんでした。失敗の原因は特徴がなかったからだと反省しています。なので、次は味や見た目などおいしいと思えるようなものを見つけていきたいです。

原因

- ・キャベツがなくなった
- ・すりみの風味が無くなった
- ・特徴がない
- ・味が無い



あじすりみ





### 畑を耕す・ゴミ拾い

5月24日(火) 第5回

今日は、午前中に庭の畑を耕しました。鋤を使う時は、あまり力入れずに鋤自体の重みで耕すという事を学びました。午後から海岸のごみ拾いをしました。その時に、知らないおじさんに「ありがとう」と言われとても嬉しかったです。



### クレソン狩り・草刈り

5月30日(火) 第6回

すぐ側にある川のクレソン狩りをしました。クレソンは繁殖力がすごくて根の近くを狩らないとまたすぐに生えてくるので定期的にしないとダメなと感じました。綺麗になった後斜面に沿って草刈りをしました。足場の悪い中作業をするのは大変だったけど良い経験になりました。



### 話し会

6月21日(火) 第7回

今日は午前中高浜・頓泊海岸へ行き、その後、五島の事に詳しい三井楽の菊谷さんのお家に行きました。「もっと海陽カラーを出していったらいい」とアドバイスを頂きました。



### 清野聡子先生との研究

6月26日(日)

- ①三井楽高崎海岸の貝殻拾い
- ↓
- ②見分け方を学ぶ
- ↓
- ③半泊海岸の貝殻拾い
- ↓
- ④分類分け
- ↓
- ⑤標本作り



### 貝拾い・お寺学び

6月28日(火) 第8回

午前中は堂崎海岸へ行き、九州大学の清野先生に教わった貝殻の見分け方を参考にしながら貝殻を探しました。午後からは、観光タクシーの辻さんの所へ行き、五島十八選に選ばれているお寺の事についてお話を聞きました。五島にこんなたくさんのお寺がある事に驚きました。



3年 3組 氏名 野原 美幸

かんころ餅の整形・粉落とし  
5月24日(火)第5回  
かんころ餅の整形、粉落としを  
しました。前回と同様綺麗に出来ま  
した。粉落としをするのは機械を壊さ  
ないようにするためだと聞いて、色ん  
な事を考えて作業していたので凄  
なと思いました。



## 畑仕事

5月31日(火)第6回

工場での仕事ではなく、芋を作っている畑へ  
行きました。そこで、石取りと苗を畝の上に置く  
という作業をしました。石を取る作業は思ったよ  
り重労働で大変でした。自分の植えた商品が商  
品に変わるのかと思うとワクワクしました。



## 新商品のプレゼン

6月21日(火)第7回

午前中は、いつも通りの仕事をして午後  
から社長さんと店長さんに自分の考案し  
た新商品のプレゼンをしました。アイテ  
ィアを聞いての感想とアドバイスを沢山い  
たきました。改めて商品開発をするのは  
大変だなと思いました。



## 新商品開発 開始!

6月28日(火)第8回

新商品の開発をしました。社長さんに教え  
ていただきながら、作りました。カレー粉の  
匂いがあったり強く、味同士が喧嘩しな  
いかなと思いました。3種類の辛さを作りま  
した。出来上がりを試食して思ったより、味  
が調和していませんでした。まだまだ、工夫  
をしなければなと思いました。もっと、アイ  
ィアを練って、商品化に近づけたいです。





5月24日(火) 第5回  
 鯿かまぼこの真空パックを  
 しました。真空パックは線が  
 入ったりすると、パック詰め  
 からやり直しになるので集中  
 して取り組んでいます。かま  
 ぼこの真空パックは特に難し  
 いです。

**真空パック**



**JAに配達**

5月30日(火) 第6回

JAに配達に行きました。他にもいろ  
 いろな所へ配達に同行させてもらって  
 います。配達先によっては自分一人で届け  
 に行くこともありました。仕事も覚えて  
 きていて、作業のスピードも速くなって  
 きたのでこの調子で頑張りたいです。

6月21日(火) 第7回  
 商品をパック詰めするときは商  
 品の調理の仕方などが書かれ  
 ているチラシなどを入れてい  
 ます。同じ作業を行うのでミ  
 スをしないように気をつけて  
 います。

**パック詰め**



**商品開発 特集**

- ①商品企画書づくり
- ↓
- ②手書きで丁寧に
- ↓
- ③第1回企画書完成
- ↓
- ④企画書を提示  
↓ **アドバイス頂く**
- ⑤従業員のみなさんに  
企画の内容を発表!

6月28日(火) 第8回  
 朝から床をブラシで磨きま  
 した。力を入れて擦らないと  
 汚れが取れないので終わった  
 後はとてもきつかったです。  
 部活を引退したので「運動し  
 ないとな…」と思いました。

**掃除**

