

デュアル 通信3号

(株) 浜口水産

3年2組 氏名 樋山 玲奈

商品開発準備!

7月5日(火) 第9回

試作品を作ってみました。しかし、作ってみると作ったものと考えていたものは全然違い、作ってみると改善点が見つかり、そこを改善して売れる商品を作りたいと思いました。



商品開発 試作品!!

一回目の試作品が完成!!

見た目は良かったですが味は改善するともっといいと思いました。



久しぶりのデュアル

9月13日(火) 第十一回

二カ月ぶりのデュアルでした。一人は体調が悪く帰ってしまいましたが一人真空パックを頑張りました。真空パックは少しでも袋の上の方が空いているところにカビが生えてしまうと言われ、慎重に綺麗に真空していききました。立ち仕事はとてもきつかったです。



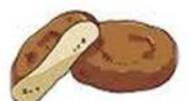
鰾の頭取りと箱詰め
7月12日(火) 第十回
前期最後のデュアルは鰾の頭取りと商品の箱詰めでした。鰾の頭取りは最初は骨が刺さったり生の魚を触るのに抵抗があったりしましたが、慣れてくるとスムーズにすることができました。蒲鉾の箱詰めは六種類、蒲鉾を箱に詰めていき、私は、蒲鉾の上に置く紙に食用エタノールを噴射する工程をしました。デュアル終了後、社長さんから大きなスィカをもらい従業員の方々とおしく頂きました。



集中して真空パック

9月20日(火) 第十二回

今日は真空パックを二時間しました。同じ作業をしていると集中が切れてきましたが最後まで頑張りました。昼からのデュアルは体調優れなく早退しました。二人とも体調を万全にして次回のデュアルを頑張りたいです。



デュアル 通信3号

(株)しまおう

3年 4組 氏名 浜口恭介

同じ作業で忍耐力UP

7月5日(火)第9回
商品のラベル貼りをいつもと同じようにはなく、作業をどう進めたら早くなるか、綺麗にできるかなど考える部分がたくさんあります。今後もスムーズに作業できるよう頑張りたいです。



商品開発

自分の考えた商品が実際にできるという喜びと不安がありますが、精一杯やりたいです。

新しいことに挑戦!!

9月13日(火)第12回

久しぶりのデュアルで思い出しながら作業をしました。そして、初めて小巻のかまぼこを巻いてしっかりと形が付いているか心配でしたが綺麗に方が付いていたのでよかったです。新たなことに挑戦できるいい体験をすることができました。



あじ巻きかまぼこ

大町先生に作業をしてもらいました!!

見えない場所で頑張る仲間
自分だけではなくほかの場所で頑張る仲間がいるので頑張らなければならないといけないという気持ちになります。あと何回かしかないので自分のことをしていきたい。

次なる挑戦!!

9月20日(火)第13回

小巻のかまぼこだけではなく大きい巻も綺麗に巻くことができ、達成感がありました。早く巻くことはできませんが、少しずつ覚えていき、お客様のことを第一に考えて作ることを心がけて取り組んでいきたいです。そして、自分の考えた商品が実現できるように、これからの実習を頑張りたいです。

デュアル 通信3号



観光名所巡り

7月5日 (火) 第9回

菊森さんとのお話の中で、きちんと相手を待ったり間を作ると聞きやすい事を学びました。戸田さんとは、話し始めて5秒くらいでインパクトのある事を言って話し始めると相手を引き寄せられるという事を知りました。

商品開発準備始まる



2016/07/12

歴史を学ぶ

7月12日 (火) 第十回

今日は、歴史資料館・大瀬崎灯台へ行きました。五島の歴史や文化、地形などが分かった1日だった。まだまだ五島のキリシタンや福江大火など、五島の知らない事を知っていきたいと思いました。

反省会

9月13日 (火) 第十二回

後期一番目のデュアル。午前中は、前期の反省会を二人でしました。改めて、「報告」「連絡」「相談」する事が大切ということ学びました。この三つの中でも特に「相談」するという事が重要で、きちんと自分の思っている事や意見などはしっかりと伝え、人に流されないう主張する事が大事だと実感しました。



2016/09/13



半年間、お世話になりました。
五島を出てもお元気で♪

商品開発・話し合い

9月13日 (火) 第十三回

台風明けのデュアルシステム。半泊に行くまで、山などから落ちてきた木の枝や石などを道に出ないようにには作業をしました。その後、半泊に戻り、濱口さんから重大発表がありました。それは、濱口さんが、五島を出るということ。僕たちは突然の事でも驚きました。今後のデュアルは、五島自然塾の永治さんと共に一から商品開発を進めていきたいと思います。

試
作
品
試
食
!

7月12日(火) 第十回
相良さんのお店に行き、中村君の開発案の試作品を試食しました。食感がモチモチになっていて驚きました。しかし、まだまだ改善するところがあったので、完成に近づけようという気持ちで頑張ります。

完成!

外はサクサク中身はモチモチの食感! 美味しくできました。



商品開発の話し合い

9月13日(火) 第十回

商品開発の話し合いをしました。新しい視点での話し合いで、大福の生地の中にカレーを入れるという商品案でした。これから試作品を作っていくので、文化祭に間に合うように一生懸命活動していきたいと思えます。

かんころ餅作り

7月5日(火) 第九回

かんころ餅の粉落としと包装をしました。朝から気温が高く、暑い中での作業でしたが、楽しく働くことができました。だんだんコツを掴んできたので、この調子で頑張っていきます。



お彼岸で大忙し

9月20日(火) 第十三回

お彼岸という日もあり、午前中はおはぎを中心とした仕事が多かったです。初めておはぎを作りましたが、回を重ねることに綺麗に作る事ができていたので嬉しかったです。

大量の米だんご

9月20日(火) 第十三回

午後は米だんごのパック詰めをしました。大量の米だんごがあったので、凄く驚きました。1日貴重な体験をさせていただきました。大変でしたが、楽しかったです。



デュアル 通信3号

(有) テル鮮魚

3年3組 氏名 野口俊介



薪運び

7月5日(火) 第九回
燻製を作るときに
使う木を大浜に取りに
行きました。たくさん
の木を運び、並べる際
は桜の木は別に分けて
いたので木を選ぶとこ
ろからこだわりを持た
れていることがわかり
ました。

時間配分

7月12日(火) 第十回

テル鮮魚さんで実習させていただいて早くも10回目!この日もいつもの作業をひたすらこなしていました。作業をするときにいつも気を付けていることは時間配分です。一人で一つの作業をしているので次の作業に遅れないように素早く取り組んでいます。



実習後半

9月13日(火) 第十二回
夏休みが終わり久々の実習でした。かなり間が空いたので作業を思い出すのに必死でした。ですが、この日のラベル貼り作業は2時間で約300枚ほど貼り、スムーズに作業をこなすことができたので実習後半でのいいスタートを切ることができました。



ラベル貼り

9月20日(火) 第十三回

商品にラベルを貼りました。貼る位置が細かく決まっているのでずれないように慎重に作業しました。ラベルのデザインも見やすいように工夫されていました。



デュアル 通信3号

わかめの真空パック

7月5日(火)第9回
9回目のデュアルでは、午前中にわかめの重さを測って袋に詰める作業やラベル貼りをしました。袋に詰める作業はわかめが長くてとても入れづらくて難しかったです。



かんころ餅作り

午後からはかんころ餅を作りをしました。かんころ餅作りは何回かしたことがあるので前より早くできたので良かったです。できたばかりのかんころ餅が熱くて量を測るのが大変でした。

7月12日(火)第10回
10回目のデュアルでは、午前中に川に行つて、川掃除をした後に川で天草を洗う作業をしました。そして、洗った天草を干す作業をしました。川はとても冷たくて気持ちよかったです。午後からは配達に行きました。配達はちょっと苦しかったのですが良かったです。

天草でんくさ洗い、初めての配達



かんころ餅つくり

9月13日(火)第12回

12回目のデュアルでは、午前中にかんころを洗う作業と冷凍されたかんころ餅についている粉を取る作業をしました。午後からは、かんころ餅に入れる砂糖の計量とかんころ餅の重さを300g測って丸める作業をしました。久しぶりのデュアルでやり方を忘れていたことがあって大変でした。

天草のごみ取り、真空パック

9月20日(火)第13回

13回目のデュアルでは天草のごみ取りとひじきの真空パックをしました。天草のごみ取りは天草のにおいがすごくてとても長時間するのが大変でした。



カンパーナホテル

3年 3組 氏名 吉村 美羽

デュアル 通信3号

7月5日(火)第9回
○回目のデュアルでは、お客様「朝食の配膳を
しつめました。1日の朝食はお客様と接する機会が多く、
お客様と和やかなお話しができて、いい体験になりました。」



サービス課 (グラス拭き)

7月12日(火)第10回

10回目は、サービス課の仕事をさせていたさきました。回数を重ねるごとに仕事がスムーズにできるようになってきました。



フロント・飾り付け

9月13日(火)第12回

ショーウィンドウを飾るために、柿や栗などを紙で作りました。細かい作業で難しかったですが、無事にショーウィンドウを飾り付けることができたのでよかったです。



9月13日(火)第十二回
十一回目のデュアルは、客室の清掃をしました。掃除は体力勝負の仕事なのでとても大変でした。掃除は二回目だったので、前回よりもスムーズに仕事をすることができました。仕事が終わったら次に何をしたらいいのか聞き、積極的に働くことができたのでよかったです。

客室掃除



デュアル 通信3号

五島七岳ファーム 3年 4組 氏名 小川 勇志



台風が与えた悪影響

お茶の収穫！

7月5日（火）第9回

午前中、「やぶぎた」という品種のお茶を収穫しました。機械での作業だけでなく、人の目で一つ一つ見ていくため大変さを改めて実感しました。

商品開発

僕たちの商品開発のアイデアは、設備等の関係で作れませんでした。次回はたくさんアイデアを出し、もっと良い商品を開発したいです！



かぼちゃの出荷調整

7月12日（火）第10回

かぼちゃを一つ一つ丁寧に磨いて土を落とす作業をしました。自分たちの手を加えた商品が市場に出回り、お客様に買っていただけることにととてもうれしく思いました。

台風の影響・被害

9月13日（火）第12回

先日の台風での被害でたくさんブロッコリーの芽が死なったり、途中で枯れてしまいました。たくさん植えていたため、その分、損害がとて大きくなりました。野菜を育てることの難しさや天候との関係を深く知ることができました。

ブロッコリーの苗の入れ替え

9月20日（火）第13回

丈夫に育った苗を移し替える作業をしました。台風一つでとても大きな損害を受けることを知りました。少ない人数での作業でも大変でしたが、仕事をしていてとても「やりがい」を感じました。



新茶名「しましずく」

七岳ファームに新しいお茶ができあがりました。商品名は「しましずく」です。このネーミングは海陽生から募集し、決定しました。



デュアル 通信3号

(株)ダイキョーフラザ 3年 3組 氏名 大久保 隆介



商品開発始まる!!
7月5日(火) 第九回
今回も前回と同様に弁当作りをしました。前回よりは、スムーズに作る事ができました。ラップもきちんと貼ることができました。

おはぎ作り
9月20日(火) 第十三回
私はこの日は、試験のため行けませんでしたが、榎田君がおはぎを作っている姿を見て自分も作ってみたいと思いました。再来週からまた行くので弁当作りや商品開発のハンバーガーを完成に近い物にしていきたいです。

商品開発作り
7月5日(火) 第九回
商品開発の高菜コロッケバーガーをつくりました。一からハンバーガーを作ることは初めてだったので難しかったです。中身の具材をいろいろ変えながら作りました。



弁当作り(カレー)、のり弁のつけ弁
9月13日(火) 第十二回
久しぶりに弁当を作ったけれど、作っていくうちに思い出して作ることができました。次回からは、商品開発の準備を進めたんです。値段や売り方などを工夫してたくさんの方々に買ってもらえるような商品を作りたいと思います。



おはぎの広告
9月13日(火) 第十二回
これは、19日から行われるおはぎの広告です。私は、弁当を作りながらこの広告を見てとても美味しそうだと思います。買ってみたいと思います!!
来週から商品開発のハンバーガーを作るのでいい商品を作れるようにしたいです。



デュアル 通信3号

さざなみ農園

3年 2組 氏名 田添 圭

商品開発海陽市場にむけて



海陽市場がだんだんと近づき、商品をもう一つ作るようになりました。以前、私が考えたしまさざなみを使ったコロッケは肉の部位を変え少し改良しました。また、新しくしまさざなみを使って、ドーナツを作ろうと考えています。楽しみにしておいてください。

7月5日(火) 第九回

大豆を植えるため、ものすごく広い土地の草取りをしました。その日は、とても気温が高く大変でした。前日に、雨が降っていたため、植え終わることはできませんでした。大豆は、鳥の餌として植えるつもりです。



しまさざなみのえさやり

7月12日(火) 第十回

午前中に、しまさざなみにえさを食べさせに行きました。初めて入るハウスにも行きました。大きなしまさざなみは、威嚇してきたりして怖かったです。怖いという気持ちか、しまさざなみに見破られ余計に鳴いていました。仕事に慣れてきて、えさやりのスピードも格段に上がりました。



2カ月ぶりのデュアル

9月13日(火) 第十二回

後期になり、初めてのデュアルでした。二カ月、間が空き、久しぶりのデュアルでしたが、しっかりと仕事することができました。気候のせいで今年は、あまり大豆ができていませんでした。



道具の修理・商品開発の準備

9月20日(火) 第一三回

今回は、一人での実習でした。鳥を捕まえるための網の修理の作業をしました。不器用なのでとても大変でした。昼からは、コロッケを作るために使うミンチを作りました。6kgの肉をミンチしましたが機械を使ったのですぐに作業が終わりました。



2016/09/20

デュアル 通信3号

ごと (株)

3年 3組 氏名 藤屋 匠

僕の商品開発物語

商品開発 2回目!

僕は、あの有名な福岡のお菓子をイメージして作っているのですが…お菓子どころかパンですね。大町先生にも、これは朝食べたいねといわれショックでした(笑)



7月5日(火) 第9回
今回のデュアル通信では、僕の考えている商品が理想の商品になっていく姿を載せていきたいと思います! まだまだ程遠いですが、どんどん良くなっています!! では見ていきましょう!!

商品開発3回目!!

7月12日(火) 第十回

今回は、だいぶ進歩がありました!! 見た目はあまり変わりませんが、表面は、だいぶしっとりになり、いも餡もたっぷりです! 次回は、もっと改善し、**大人気商品**を目指していきたいです!!

新発見!! 冷凍したらすごかった。

9月13日(火) 第十二回

今回は、朝から焼き芋を作り、昼からはいつも通り商品開発を進めました。しっとりした食感をイメージして作ってきたのですが、かりかりとパンのようになってしまいます。ですが、**何日か冷凍して解凍した**僕の商品は、すごくしっとりとしており、理想の食感でした。ですが、生地に使うコンデンスミルクが高すぎるということが判明してしまいました。(いまさらですが) まだまだ改善が必要です!! マジでがんばります!!

新商品開発!! 9月20日(火)第十三回

前回、コストが高すぎて無理かもしれないという話になり、今回は、庄司さんのオススメもあり、新しい商品に挑戦しました。その商品は、**サツマイモマフィン**です! 実際作ってみると、普通のマフィンとは違い、ごと芋特有のねっとり感で、ふわふわではなく、しっとりとした新感覚のマフィンになりました。すごくおいしかったです!! この商品でいきたいと思います!!

