# 株式会社佐藤農園
## インターンシップを終えて

平成27年10月3日（土）

玉川大学　農学部 生物環境システム学科
3年 山田 夏帆

# インターンシップ　目的

- 生産する上での課題に対してどう向き合っているのか
- ６次産業の消費者に届くまでの流れを知る
- 環境への配慮はなされているか
- リーダーとしてチームをまとめ，動かす

第1次産業(果実の収穫)

×

第2次産業(加工品生産)

×

第3次産業(販売)

6次産業

# 第１次産業
## 巨峰の収穫

・果実に直接触れず，茎を持つ
・枝の根元を切る

http://farmer-g.at.webry.info/200709/article_1.html

http://gardenshim.exblog.jp/m2012-08-01/

手入れ

・果実になるべく触れずに手入れ

・枝を果実から2~3cm上でカット

・傷んだ実を取り除く

・脱粒したところの小枝をカット

脱粒

測量→選別

# 包装

種子なし→袋
種子あり→パック

## 学んだこと

・そのまま商品として出されるもの
　→丁寧に見栄えよくなるよう行う

・しかし速さも必要

・速さも求められるので
　**判断力・繊細さ** が必要

# 第2次産業
## 黄美娘ジャム作り

# 黄美娘ジャム作り

モモジャム　茶色になりやすい

→モモの酸化　… 原因？

綺麗な色のジャムを目指す！

洗浄

カット

黄美娘2kgを煮込む

糖度測定 30度

ビン・キャップの殺菌

グラニュー糖投入は煮詰めて
水分が飛んでから！

完成したジャムを熱湯消毒したビンに約140gずつ充填

蓋をして20分間熱湯消毒

見栄えの良い
綺麗な色の黄美娘ジャムができる！

分かったこと

レモン汁を加える

・モモをカットして
早く次の煮込む作業に移る
→モモの酸化による着色を抑える

・グラニュー糖を煮詰めてから入れる
→グラニュー糖が焦げることによる着色を防ぐ

・食品生産では効率化・良品質を重視するが衛生管理も大切

# 第3次産業

## 巨峰の販売

種子なし→500円
種子あり→300円

200個ずつ

恵比寿ガーデンプレイス
有楽町　東京交通会館前

学んだこと

- まず声かけが大切！
  興味を持ってもらうことから始まる
- 試食で美味しさを知ってもらう
- 丁寧な接客と笑顔，商品の知識が大切

# 全体を通して

- 頭では分かっていたつもりだったが，
  実際に自分が体験をすることで改めて生産者の苦労を知った
- グループワークの速さ，大切さ，協力して達成したときの喜び
- リーダーとして大人数を指示，指導，統率するのは非常に難しく苦労
- 現場ではどんなことが求められるか
  洞察力，判断力，対応力，柔軟性 が必要

## これからの就職活動に生かしたい

# ご清聴ありがとうございました.