

塩の里業務

- 1 日 休み
- 2 月 商品の陳列、清掃、閉店作業を学ぶ
- 3 火 商品の発送、帳簿の付け方を学ぶ
- 4 水 休み
- 5 木 休み
- 6 金 草餅のためのヨモギ洗い。袋詰め。領収書の扱い、ポップ作り
- 7 土 アサツキの小分け、袋詰め。カウンターの清掃。レジ打ち。
- 8 日 秋葉古道のみまわり。鹿塩地区の道を車で確認。
- 9 月 農産物や商品の発注先を確認。大河原地区を車でまわる。
- 10 火 アスパラの長さをそろえて切る。農産物支払い表のまとめ。ヨモギもちのヨモギを選別。
- 11 水 休み
- 12 木 休み
- 13 金 アスパラの長さをそろえて切る。桜祭りの商品数の確認。
- 14 土 パンフレットの補充、整頓。商品につけるポップ作り。
- 15 日 店頭で接客。桜祭りの出店場所の下見。秋葉路へ最中の受け取り。
- 16 月 桜祭りで販売する商品のポップを作成。電話注文を受けた商品の箱詰め。
- 17 火 しみ大根や味噌の作り方を生産者の方から学ぶ。
- 18 水 休み
- 19 木 休み
- 20 金 桜祭りのために備品の運び出し。
- 21 土 桜祭りで出店。店番とお会いした村の方にあいさつ。
- 22 日 桜祭りで出店。雨の中多くの観光の方と会話をする。
- 23 月 桜祭りでの売上表の作成、備品の片づけ。
- 24 火 電話対応のやり方、商品の発注方法を学ぶ。
- 25 水 休み
- 26 木 休み
- 27 金 店頭で接客。農産物の生理や商品の補充を行う。
- 28 土 ひたし豆、大豆、銀青などの生産者の方から農産物の話を聞く。
- 29 日 村の方に顔と名前を覚えてもらうために地域まわり
- 30 月 お客が多いため接客。歌舞伎出店のための準備。棚卸作業の手伝い。



4月21日さくら祭りにて出店

今回の出店では多くの県内外の観光客や村の方と接する機会があり、大鹿の見所や歴史に触れる機会となりました。村外から訪れる観光客の方は大鹿村で獲れた銀青、ひたし豆のような珍しい農産物、大鹿村で獲れた農産物など“ここでしか買えない物”に魅力を感じているようで「ひたし豆って初めて見た」「この豆は大鹿で作っているの？」と積極的に声をかけてくださいました。また、さくら祭りに参加していた村民の方々も寄ってくださったので、私が今まで知らなかった地域の話や村内の季節の花の見所、歌舞伎の練習についてなど大鹿の様々な部分を知ることができました。

今回の出店の経験を生かし、直売所を観光客の方に立ち寄ってもらえる場所にするこ、大鹿の農産物などをアピールできる場になるよう翌月から意識していきたいと思ます。