

塩の里業務

- 1 火 歌舞伎出店の準備、アスパラ・ウドの料理方法を教わる
- 2 水 歌舞伎出店の準備、農産物売上表まとめ
- 3 木 歌舞伎出店
- 4 金 休み
- 5 土 歌舞伎片付け、農産物の生産者の方にお話を聞く
- 6 日 鹿角、豆類について生産者の方のお話を聞く、麴の作り方を教わる
- 7 月 鹿塩地区の道、名所調べを歩いて行う
- 8 火 ワラビ、アスパラの小分け、ワラビのあくぬき方法を教わる
- 9 水 休み
- 10 木 休み
- 11 金 フキ、ワラビの小分け、クレソンの料理方法を教わる
- 12 土 大河原(南山付近)の道、名所調べ
- 13 日 こんにゃくの作り方を教わる
- 14 月 大池高原までの道確認、ワラビのあくぬき
- 15 火 去年の農産物の種類や数を調べる
- 16 水 休み
- 17 木 休み
- 18 金 休み
- 19 土 カフェマヤ展示、おい菜の見学
- 20 日 休み
- 21 月 ブルーベリー苗について生産者の方から品種の特徴、育て方などを教わる
- 22 火 河合の道、名所の確認
- 23 水 休み
- 24 木 休み 取引先の所在地を確認しに行く
- 25 金 大鹿のはちみつの特徴などを教わる、大河原の農家にあいさつまわり
- 26 土 棚卸表作り、トマト小分け
- 27 日 小豆の選別、商品の仕入れ価格など教わる
- 28 月 小豆の選別、鹿塩の農家にあいさつまわり
- 29 火 農産物の表示方法について教わる、西地区の農家にあいさつまわり
- 30 水 休み
- 31 木 休み



5月を振り返って

<歌舞伎出店>

はじめての歌舞伎での出店で、さくら祭とは異なる年齢、目的の客層を対象とした商品選び、実際の売り上げなどを学ぶ機会となった。歌舞伎の公演は大鹿村に観光客が大勢訪れ売上を伸ばすチャンスであるため、どのような商品が求められているか今後考察し新商品の開発などに生かしたい。

<農産物の販売>

5月に入り農産物の種類が増加してきたため、それぞれの農産物の特徴をお客さまに説明できるように生産者の方から育て方や大鹿独自の料理方法などを教わった。今後塩の里に農産物を定期的に出してもらうために、農家の方を直接訪ねるなどしてお互いに顔の見える関係を築いていきたい。