

もっと現場を知る！職員短期派遣研修報告書

所属名	西部県民センター 益田事務所納税課	氏名	島田 ひとみ
派遣先 団体名	ときめきの里 真砂		
<p>① 研修の日時 平成29年10月 4日(水)8:30~17:00 平成29年10月 5日(木)8:30~12:00</p> <p>② 研修の内容(できるだけ詳しく記載してください。)</p> <p>1日目午前</p> <ul style="list-style-type: none"> ■マコモダケ茶のパック詰め作業(場所:真砂地区振興センター調理室) 乾燥し1.5センチ程度に裁断したマコモダケの葉を焙煎したものを、指定のパックに詰め封緘する作業を行った。 ■作業スペースの掃除(場所:真砂地区振興センター農産物加工・出荷作業スペース) 振興センター敷地内の農産物加工・出荷作業スペースの掃除を行った。 <p>1日目午後</p> <ul style="list-style-type: none"> ■マコモダケ栽培田での稲刈り取り、ハデ干し作業(場所:真砂地区内の水田) マコモダケを栽培している水田に、以前栽培していたもち米の落穂から生えてきた稲に米が実っており、それを刈り取りハデ干しする作業を行った。 <p>2日目午前(場所:真砂地区内の乾燥小屋)</p> <ul style="list-style-type: none"> ■マコモダケの葉の裁断 お茶にするためのマコモダケの葉を焙煎するために、はさみで1.5センチ程度に裁断する作業を行った。 <p>※当初午後も行う予定だったが、参加者都合により午前のみで終了</p>			
<p>③ 研修の感想</p> <p>(研修の全般的な感想、各団体での活動の意義や協働に対する感想(研修前後における意識の変化)等について記入してください。)</p> <p>真砂地区については、以前から地域づくりについて活発な活動を行っているというイメージがあったが、実際に行ってみて、公民館(=振興センター)がまるで農産物加工・出荷場のように毎日誰かがやってきて加工・出荷作業をしており、活気にあふれ、予想以上にパワーを感じる地区だった。</p> <p>それをとりまとめている公民館長や事務局長、マコモダケ栽培の中心となっている人たち等、キーマンのネットワークが大きな原動力となっていることを実感した。</p>			
<p>④ その他特記事項</p> <p>(※今後の研修実施に当たっての改善点、留意しておくべきことなどがあれば記入してください。)</p> <p>団体側の要望として、確定申告時の書類の書き方等のアドバイスを求められたが、時期が研修期間外となるため、ボランティアとして対応する予定。また、加工品の販売ルート開拓に関する情報提供も求められたが、益田農林振興センター及び広島事務所紹介のみ行っている。</p>			

(注1)研修日時・内容等がわかる資料があれば、添付してください。

(注2)報告書は、平成30年1月31日までに人事課あてにメールで提出してください。

■ 1日目午前：マコモダケ茶のパック詰め作業



【材料となるマコモダケの葉】

お茶用に、1.5センチ程度に裁断
のうえ焙煎されたもの



手作業で1パックごと計量する。



アルミ蒸着のパックに袋詰めし、手
前の青く見える圧着機で封緘する。

■ 1日目午後：稲刈り・ハデ干し



【マコモダケ栽培田】

株になって見えるのがマコモダケ。すでに大半は収穫済

マコモダケを植える前に栽培されていたもち米が自然に生えて実っており、それを手刈りした。▼



【マコモダケの株】

写真では分かりづらいが、根元の膨らんでいる中に食用となる太った茎が入っている。新鮮なものはほのかな甘みとサクサクとしたタケノコのようなアスパラガスのような食感が特徴的で高級食材としてレストランや料理店に出荷される。ときめきの里真砂では、この部分よりは、葉をお茶やインテリア素材として加工・販売するほうに重点を置いている。

■ 2日目午前：マコモダケの葉の裁断



【乾燥小屋の様子】

日当たりのよい小屋の中で、部位ごとに選別されたマコモダケが自然乾燥されている。



お茶用のマコモダケの葉を手作業で1.5センチ程度に切っていった。かなり労力がある作業だった。