

## もっと現場を知る！職員短期派遣研修報告書

所属名	島根県立益田養護学校	氏名	出雲 あすみ
派遣先 団体名	特定非営利活動法人 浜田の宝		
<p>① 研修の日時 平成24年6月13日(水)・14日(木)・15日(金)・18日(月)・19日(火) 各日9:00～17:30</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>○来客対応:納品・ご相談にきてくださった業者様等に対応。 ○パソコンデータ整理:法人の発注書・請求書・納品書等の書類データを月ごとに分類。 ○商品候補一覧作成:取引先に納品する商品について、候補の一覧を作成。 ○詰め合わせ用しおりの作成:商品詰め合わせセットの解説を記載したしおり(別添)の作成。</p> <p>③ 研修の感想 (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。) 活動意義は、想像していた以上に素晴らしいと感じた。特に、商品の販路拡大や販促イベントを行うのみならず、法人で商品に付加価値をつける工夫がなされていたり、業者様と商品開発を行ったりしていることは、大変感銘を受けた。 しかし、法人の構成員の間で意識に差があることは残念に感じた。また、別のNPO法人と共同事務所を構えているが、両法人とも大きな負担を抱えており、別々の事務所の方が業務に集中できるように感じた。特に、本法人はもっと商品の宣伝ができるような別の場所が必要だと思った。 それから、NPO法人以外の法人形態での活動も視野に入れていच्छることから、NPO法人制度の長所だけでなく課題についても勉強になった。</p> <p>④ その他特記事項 (※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。) 今回、私は研修先に対して非常に力不足だったように思う。研修先の法人のウェブページ等可能な限り情報収集には務めたが、県職員としてどうしたら力になれるか不安だった。私の研修先は本年度初めて研修を受け入れてくださったが、もし過年度に研修した職員がいれば、その職員から事前に情報をいただけるように手配して下さるとありがたいのではないかと考える。</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)研修終了後、報告会を開催します。



## (有)香住屋

〈塩干珍味 白いか〉  
手間ひまをかけて作り、夏が旬の旨味が増したいかの一夜干しです。かめばかむほどイカの甘みが口に広がります。晩酌のお供に最適です。

特定非営利活動法人

浜田の宝

〒697-0016

島根県浜田市野原町 1826-1

いわみ〜る4F A-GENERいわみ内

☎ 0855-24-9346

FAX 0855-24-9347

g-mail:mhaigi7@gmail.com



浜田の逸品物語



浜田の宝とは

浜田地域で幅広く経済的活動をする事業者に対して、地域の良産品の向上のための育成と情報発信により地域経済の発展に寄与するために、商品力強化、販路拡大のための相互扶助、ネットワークの推進を図っています。

また、この趣旨に賛同する有志が心を一にして事業の推進にあたり、低迷する地域の活性化を目指す事を理念としております。

## 河野乾魚店



### <ブルーベリージャム>

中国山脈に囲まれた素晴らしい環境で露地栽培され、すべて手作りの心を込めたジャムです。ヨーグルトやパン・クラッカー等とともにお召し上がりください。

### <ブルーベリージュース>

一粒一粒丹精込めて作られたブルーベリーを使った贅沢なジュースです。ストレートで濃厚な風味をお楽しみください。



### <浜焼いか>

浜田港に水揚げされた剣先いかをすぐに加工し独自の製法で作り上げた珍味です。ローラーで延ばすことで柔らかく仕上がっています。

やさかファーム

## 阿郷の里

### <炙りのどぐろだし茶漬け>

島根県浜田港に水揚げされた高級魚それも1匹400g前後の脂ののった大きな「のどぐろ(アカムツ)」を使った濃厚な「出汁茶漬け」です。

島根県産の 荒磯海苔を添えて日本海を存分に感じていただけるお茶漬けです。



### <浜守の藻塩(雪)>

藻にカジメを使用し、結晶をとっても細かくしておりますので溶けやすいです。また、少し苦汁を残した状態なのでしっとり感があります。カジメの香りがほのかにするお塩です。



 (有)善田乾魚店

～各商品とも開封後はお早めにお召し上がりください～