

2020年 6月 30日

協力活動報告書（令和2年 6月分）

清水町長 様

清水町地域おこし協力隊員

氏名 伊藤 隼 印

今月の活動報告	<p>6月はふるさと納税でたくさんの方から選ばれている、十勝スロウフードさんに研修に行ってきました。3日間という短い期間でしたが、清水町のふるさと納税を支えてくださっている企業を知ることができて、大変有意義な時間でした。</p> <p>初日に色々ご説明してくださると聞いていたので、あえてあまり調べずに乗り込んでみました。その状態の方が、ありのままの疑問をぶつけられるかなと思い、いざ研修へ！</p> <p>まずは、商品をお客様に送る際に添える、パンフレットの袋詰め作業を行いました。単純作業はそんなに嫌いではないので、どうやったら早く詰められるかを模索しながら仕事をしていると、取締役の市川さんから「工場を見学しましょう」と声をかけてもらいました。</p> <p>最も興味があった「牛とろフレーク」の製造現場を見ることができる。事務所と製造工場はくっついているので、すぐ近くにあります。期待に胸を躍らせながら付いていくと…</p> <p>……………なかなか工場内に入れない！！</p> <p>そうです。なんととっても十勝スロウフードさんの特徴は、この徹底した衛生管理！！</p> <p>なかなか工場に入れないのは、遠いというわけではありません！</p> <p>工場内に入る為の白衣に着替え、ネットを被り、帽子を被り、長靴に履き替える。</p> <p>マスクをしたら、頭の上から粘着ローラー（一般的にコロコロと呼ばれている道具）で細かな埃も取り除き、手を洗う。</p> <p>もちろん爪の隙間も入念に洗い、手をふき、洗い場を清潔に拭いたら、もう一度手をきれいに洗う。</p> <p>しっかりと手を乾かしたら、エアシャワー（全身に空気を当てて埃を飛ばす）をして、ようやく工場内に入る。</p>
---------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

その他にも細かな衛生管理のルールはあるが、初めて食品の製造現場を見学した私にとっては「すごく徹底している」という印象受けました。

もしかすると、これは食品関係では当たり前かもしれないですし、すごいことかもしれませんが、他がどうか、業界全体がどうかってことは関係なく、市川さんの口からは「ウチは衛生面に関しては絶対の自信がある。徹底しています！」と力強く説明して下さったのが印象的でした。

そしてそれは「取締役が」ということではなく「従業員みんなが」という意味で自信を持って語っていたのがとても素敵でした。

自社の従業員も衛生管理は徹底していると言い切れる会社。

当たり前かもしれませんが、とても安心感がありました。

そしてそれは本当にその通りで、3日間の研修の中で、一人ひとりが意識を高く持って商品を取り扱っている姿や、綺麗すぎる従業員の方の作業着（白衣やエプロンなど）、環境が整備されていて綺麗な壁、廊下をみると、衛生管理に一切手を抜いていないことは火を見るより明らかでした。

こうなってくると、全然違う会社もいつかは見学に行きたいなと思いました。それぞれに心がけていることや、意識のレベルに差があると思います。他を知らないと、本当の意味で、十勝スロウフードさんの良さや、清水町の企業の価値が分からない。

清水町に限らず、食品を取り扱うところを見に行きたいです。

さて、工場の中で私が入れた場所と言えば、既に加工され、もう商品としてできあがっている最後の最後の部分、商品を送る直前を担当する場所でした。（それはそうです。私みたいな初心者で外部の人間が商品を加工する場所に入るなんてことは、あってはならないので。）

そこで、従業員の方のフォローをしてもらいながら、少しだけ配送のお手伝いをさせていただきましたが、その中には『ふるさと納税』の商品もありました。

私は普段PCの画面上で、返礼品の情報を見ているのですが、実際にどのように取り扱われて、どのように配送するのかを見たのは初めてだったので、すこし感動しました。

スロウフードさんは冷凍の商品なので、気温の低い冷蔵庫および冷凍庫の中で作業をしています。

もちろん日々の商品も取り扱っているので、ふるさと納税のためだけにその作業をしているわけではありませんが、この環境下のなかで丁寧に商品を取り扱っている姿を見ることができて、本当に勉強になりました。

今後スロウフードさんに関する問い合わせが、もしあった場合には、自信を持っておすすめすることができるなど、強く感じた研修でした。

パソコンの画面では知ることのできない、その会社の体温と言いますか、

	<p>熱意といいますか…そういったものを納税者の方と事業者をつなぐ私は、もっともっと知るべきだなと思ったので、引き続きいろいろな事業者に迷惑にならない程度に研修したいと思います。</p>
要望、意見等	<p>他の市町村のふるさと納税に係る業務や事業者の視察に行きたい。</p>
備考	