

鹿児島研修レポート

(平成 27 年 9 月 9 日～11 日)

本社総務 宇野陽子

研修内容

- ケーキ・・・中利缶詰霧島工場／栗農園／高千穂牧場
- コーヒー・・・Noah cafe／VOIL'A 珈琲本店・ドルフィン

研修感想

今回、ケーキ工房が材料（和栗）仕入を行っている業者『株式会社ナカリ』の缶詰霧島工場・栗農園をメインで研修参加しました。

主に栗の缶詰やペースト状の製品を製造している工場で、それぞれ製品になるまでの工程を見せていただきましたが、見学する前は加工工程全て機械で行なっていると思い、工場に入ってみると商品の大きさ選別以外の工程は殆ど一つ一つ人の手で行われていたので驚きました。

栗農園では農園の方にお話を聞きましたが、収穫するまでの工程には色々大変な作業があることを学び、栗も農作物なのでコーヒー豆と似たところがあると思いました。

急遽立ち寄った『Noah café』のオーナーの方に話を聞くことができたのですが、親は農家をしていただけコーヒー豆は作ったことが無く、独学でコーヒーを栽培し始め、店舗を構え自分で焙煎をするようになったということでした。

今はまだ小さなコーヒー農園ですが、今後大きく広げていく予定ということなので、数年後にコーヒー農園研修として是非見学したいと思います。

この研修で、どの業種の生産者や物作りに携わる人みんなこだわりを持ってつくっているからこそ、良いものができるのだなと実感しました。

貴重な体験研修ありがとうございました。

研修写真(32 枚)









