

～学生の本気が町の活力に～ SAKE TOWN SHIWAプロジェクト 実践型インターンシップin紫波



町は、「SAKE TOWN SHIWAプロジェクト」の一環として、主に首都圏を中心とした大学生を町内の企業に受け入れる「実践型インターンシップ(就業体験)」を実施しました。今回インターンシップのために来町した8人の学生の本気と熱意は、受け入れ企業だけでなく町全体に波及効果をもたらしました。実践型インターンシップ報告会に臨んだ学生と受け入れ企業の感想をお聞きました。

〈SAKE TOWN SHIWAプロジェクト〉とは？

「酒」を核とした若者と酒造業者との交流を通じて、酒産業を若者にとって身近な存在にし、次世代を担う人材を確保すること、さらには町への移住・定住を促進することを目的とした町の取り組みです。

〈実践型インターンシップ 3つの特長〉

インターンシップ受入期間 2月5日(日)～3月18日(土)

●1カ月以上の長期間を前提とした就業体験

通常のインターンシップ(就業体験)では、企業において数日から2週間程度の職場体験を行います。実践型インターンシップでは、1カ月以上の長期間、フルタイム勤務での業務が基本です。

●経営者と共にプロジェクトを実践

インターン学生は、実際に働く社員の一人として、「経営者の右腕」となり、実践的なプロジェクトに取り組みます。受け入れ企業は、共に取り組むプロジェクト・テーマを示して学生を募集し、受け入れました。

廣田酒造店「若者に愛される日本酒のマーケティングイノベーター求む!!」

合名会社吾妻嶺酒造店「若者世代へ日本酒の魅力発信!吾妻嶺の売上拡大を目指せ!!」

有限会社月の輪酒造店「紫波町内に日本酒×料理の文化を浸透させよ!!」

株式会社紫波フルーツパーク「ワインオーナーを増やせ!紫波町産ワインの魅力为全国へ!!」

●学生の「本気」を引き出すサポーター

学生にとっても企業にとってもインターンシップを実りあるものとするためには、プロジェクトに取り組む「本気」の姿勢が重要です。学生の本気が、受け入れ企業の事業を進める良い機会となり、町全体に波及効果をもたらすよう、町とNPO法人などが協力し、学生をサポートしました。



実践型インターンシップを終えて

(有)月の輪酒造店のプロジェクトに取り組んだ山本容子さんと横沢社長からお話を伺いました。



長崎県出身です。大学で学んでいる栄養学の知識を生かすことができ、「紫波町内に日本酒×料理の文化を浸透させよ!」という募集企業のテーマに興味を持ったため、インターンシップに参加

真剣に日本酒造りの作業に励むインターン学生
(左から2番目・写真は廣田酒造店の様子)

酒粕料理の魅力をレシピで発信

東京家政大学家政学部 栄養学科管理栄養士専攻 2年 山本 容子さん

加しました。具体的に課題となったのが酒粕をもっと料理に使うこと。酒粕を使う料理を提案するために、町内の飲食店から指導を受けながら、さまざまなレシピの開発に挑戦しました。酒粕カレー、酒粕りんごチーズケーキは好評をいただきました。酒粕料理があまり浸透していない理由の一つは、酒粕のいろいろな活用方法を知らない人が多いからだと思います。もっと魅力を伝えていきたいです。考案した料理のレシピを酒蔵や産直などに置かせていただくことになったので、酒粕料理が町の活性化のきっかけになればいいと思います。

学生の熱意に蔵元も本気で応えました

(有)月の輪酒造店 代表取締役社長 横沢 孝之さん



テーマを設けて学生を受け入れるという取り組みは初めてのことでした。若者と酒造業者が関わることで、酒造業を活性化させるというプロジェクトの考え方には賛成で、蔵元としてありがたいプロジェクトだと思っていました。2月は、酒造り最盛期なので受け入れる側としては大変だという思いもありましたが、それ以上に、インターン学生と会社が課題に取り組んで、さまざまな方々に日本酒をもっと知ってもらう機会にしたいという思いが強かったです。

私たちが注目したのは酒粕でした。酒粕はこれまでも食用や飼料に供されてきましたが、それでもどうしても活用されずに残ってしまっています。酒粕を使った料理が飲食店で提供されるなどして、一般の方々に「酒粕を使ってこんな料理が作れるんだ」と知ってほしいという思いがありました。山本さんと町内の飲食店が協力して生まれたレシピは、町内の飲食店で実際にメニューとして提供されているものもあります。山本さんと一緒に町内の飲食店へ酒粕料理を紹介したことで、日本酒とは違う切り口での新たなつながりが広がりました。山本さんには、やる気と行動力を持って二所懸命に取り組んでいます。学生の熱意に蔵元も本気で応えたいと思います。取り組みました。