

職場体験レポート

作成者

八幡浜市立愛宕中学校

2年 氏名：木下 裕斗



職場の紹介

株式会社 谷本蒲鉾店

創業：大正5年
住所：八幡浜市駅前1
特色：漁業の町の魚肉練物製造店
従業員：45人

事業所の写真



こんな職場です！

谷本蒲鉾店は、創業百年の老舗蒲鉾店です。伝統の味を守りながらも、近代的で極めて衛生的な製造環境を実現し、お客様により安全で美味しいじゃこ天や蒲鉾をお届けするべく、日夜努力を続けているお店です。



職場で体験したこと



揚げたじゃこ天や揚げ巻きなど加工食品の袋詰めや乾燥剤入れ、商品の袋にシールを貼る作業や袋のしわ伸ばし、じゃこ天造り、配達などをさせていただきました。

袋詰めは、手袋をして行いました。手が滑って、最初は袋を開けるのが大変でしたが、何十回も繰り返していると、次第に慣れてきて少しは速く作業できるようになりました。シールを貼る作業は、まっすぐに貼らないといけないし、商品によって貼る位置が違うので、とても緊張しました。初めの方はゆっくりのペースで、斜めにならないように気を付けました。でも、毎日していたので、最終日にはスムーズに作業することができるようになりました。じゃこ天造りでは、魚

のすり身を型に詰めて油で揚げました。昼食時には自分で揚げたじゃこ天を食べさせてもらい、感動しました。配達では、松山と大洲の計6か所へ行きました。そこでは、新しい商品を運んで並べたり、古くなった商品を回収したりしました。商品は、今ある物を上に新しい物を下にして並べました。



体験学習を通して

うれしかったこと、うまくできたこと

袋にじゃこ天や揚げ巻きなどを入れたり、商品にシールを貼ったりする作業が、最初はゆっくりとしたペースでしかできませんでした。しかし、最終日には速くスムーズにできるようになり、お店に貢献できたと思います。

大変だったこと、失敗したこと

じゃこ天などの上に、乾燥剤を載せる作業が難しかったです。手袋をして作業をするので手が滑ったり、置く位置がずれたりして、何回か作業の流れを止めてしまい、他の方たちの仕事を待たせてしまいました。

感想

働く人の姿から学んだこと

職場の方たちは、じゃこ天などの色合いが少しでも納得できなかったり、大きさがほんのわずかでも小さかったりすると、みんなで話し合い、改善に努めていました。自分たちの仕事に責任を持つことの大切さを強く感じました。

全体を通して学んだこと

自分たちの周りに当たり前のようにある物でも、たくさんの人たちが関わってできていることを知りました。これからは、当たり前だと思っていることでも、感謝の気持ちを持って生活していかなければいけないと思いました。