

H24 春 紀北町インターン生による特別企画  
名古屋から来た女子大生による、  
お母さんへ“春の紀北～麴と活魚～”をプレゼント

麴たっぷりの味噌作り教室と、民宿にて活魚を使った豪華な昼食のプラン

春分の日にちなみ、春をテーマにした紀北を紹介する企画を、  
名古屋の大学に通う、紀北のインターン生二人が計画します。

この企画は、地域協力型インターンシップ G-net による紀北町の企業(河村こうじ屋、紀伊の松島)へのインターン生である島知世(名古屋大学 1 年 20 歳)と、片岡礼奈(愛知大学 1 年 19 歳)による企画です。自分たちを成長させてくれた“紀北”を、春分の日にちなみ“紀北の春”として紹介いたします。また、親元を離れて改めて気づかされた母への感謝を、参加者の皆様を母親と見立て、表現いたします。

- 【概要】 ・ 本家こうじ屋の麴を使った味噌作り教室、 講師 河村こうじ屋三代目幸信  
今話題の塩麴をプレゼント(インターン生作 塩麴レシピつき)  
・ 紀伊の松島の自慢の地魚料理に塩麴を使った料理をプラスした豪華な昼食  
・ インターン生による“お母さんへのプレゼント～甘酒みかんプリン～”のお土産つき

【詳細】 日程：H24.3.20(火) 春分の日 10：00-14：30 参加費：6500 円

集合場所：三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区 道の駅マンボウ (昼食場所：紀伊の松島)



【参加定員・対象】

※ 写真はすべてイメージです

定員は先着 20 名様(5 名様から決行)。企画の対象者は、50-60 歳代の女性で、インターン生らの母親の世代に当たり、三重県紀北町にまだあまりなじみのない方々を考えています。

ぜひこの機会に、取材や記事掲載にご協力いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

補足詳細は以下の参考資料をご参照ください。

【お問い合わせ先】 お電話：島知世 080-6904-7331 片岡礼奈 090-6806-6729、

Mail：[kihoku12intern@gmail.com](mailto:kihoku12intern@gmail.com)

2012 年 3 月 8 日 発表 島知世 片岡礼奈

## 【補足詳細】

## ＜インターン受入れ先企業＞

・河村こうじ屋 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区東長島2311-8

お電話・FAX：0597-47-1410 / e-mail：info@kouji-ya.net

・紀伊の松島 三重県北牟婁郡紀北町紀伊長島区古里 1057

お電話・FAX：0597-49-3048 / e-mail：yado@ztv.ne.jp

## ＜コンセプト＞

コンセプトは「春の紀北を満喫していただくこと」、また親元を離れて改めて気づいた「日頃のお母さんへの感謝」です。そのため、具体的には、ちょうど春先が仕込みの時期にあたる味噌を実際に作っていただくこと、季節の地魚をはじめとする、季節の食材を基調とした紀伊の松島の料理を堪能していただくことです。さらに、こうじ屋の甘酒と紀北でとれた“春のみかん”を使ったインターン生手作りの甘酒みかんプリンを～お母さんへのプレゼント～として参加者へのお土産といたします。

## ＜目的＞

この企画に対する企業の目的は、この企画によって参加者に河村こうじ屋・紀伊の松島の2つの企業をはじめとして、紀北を知るきっかけとなっていただくことです。そして、麴や紀北に親しみを持っていただくこと、紀北観光のリピーターへとつながっていただくことです。また、インターン生の目的は、自分たちで一から企画し、実行することで社会の厳しさを体感すること、様々な大人や業者と触れ価値観を広げることです。

## ＜企画の流れ＞

10:00	道の駅マンボウにて集合
10:15～11:45	味噌作り教室 場所：道の駅マンボウ 塩麴のプレゼント・麴、味噌などの販売
12:15～14:00	紀伊の松島で昼食 場所：紀伊の松島 紀北の広告(観光場所、お土産記載)、両企業のPR誌配布 甘酒みかんプリンのお土産プレゼント
14:30(予定)	解散 紀北観光、お土産購入、帰宅

※ 道の駅マンボウ⇄紀伊の松島の移動は参加者の各自家用車の利用を予定しています。

## ＜お申し込み方法＞

お電話・Mailにて、住所、氏名(ふりがな)、性別、生年月日、電話番号・e-mail等連絡先とともに、下記へお申し込みください。

お電話(インターン生) 島知世 080-6904-7331、片岡礼奈 090-6806-6729

Mail(インターン生) kihoku12intern@gmail.com

**※申し込みの締め切り日 3月16日(金) 23:00**

※ 希望者が5名未満で、決行されなかった場合はお客様へのフォロー(インターン生によるお詫びの手紙など)も考えています

### <各イベントの紹介>

#### ●味噌作り教室

長年続くこうじ屋三代目、幸信による手作り味噌教室。市販品とはひと味もふた味も違う、麴たっぷりのお味噌をご自分で簡単に作ることができます。また、味噌は大豆の漬し方、材料の混ぜ方によってさまざまな味になります。ぜひオリジナルのご家庭の味を生み出してみませんか？今話題の塩麴の作り方や、日頃味噌に対して感じている疑問など直接こうじ屋幸信に質問することができます。終了時に塩麴のプレゼントつき。また、米麴の購入も可能です。

#### ●紀伊の松島の昼食

紀伊の松島では、地元でとれる新鮮な魚貝類を使った「紀伊の松島」ならではの料理をご提供いたします。調理方法にもこだわり、魚本来の味を存分に楽しみながら今まで味わったことのない料理を召し上がっていただけます。今回は特別に、河村こうじ屋の塩麴を使った料理もお楽しみいただけます。リピーター6割越えという、民宿【紀伊の松島】。女将や若大将が真心込めて作る料理を温かな雰囲気と共に味わう贅沢は、お母さんへの日頃の感謝を伝える最高のプレゼントとなるでしょう。「おもてなし」を常にお客さまに伝え続けている紀伊の松島の魅力を、まずは感じてみてください。美味しい料理と共に、あなたのお帰りをいつでもお待ちしております。

#### ●お母さんへのプレゼント

インターン生二人が自分らの故郷を初めて離れ社会に出て、改めて気づかされた母への感謝の思いを胸に、試行錯誤の末に開発した甘酒みかんプリンをお土産でプレゼントいたします。紀北名物の季節のみかんや、河村こうじ屋の甘酒を使うなど、材料にも“紀北”にこだわっています。

以上