



次のすべての点について、ご自身の経験に即して記述してください。記載方法・枚数は自由です。

- (1) 現場で業務を行う上で、気をつけている又は大切だと思うこと（その事由も記載）。
- (2) 技能に係わる業務等で、苦労したこと（困難事例や失敗経験等）とその経験で得られたもの
どのような現状で、何を課題にし、どのような点に苦慮し、何を得られたのか
- (3) その技能に関する事で、今まで挑戦してきたこと、これから挑戦したいこと。
- (4) その他、特にPRしたいこと。

この調書は、ご自身の努力等の“結果(実績)”ではなく“過程(プロセス)”を対象にしています。

したがって、結果（入賞歴や資格取得等）ではなく、過程を具体的に記載してください。

氏名：行田 吟子

(1 ページ目 / 2 ページ中)

(1) 現場で業務を行う上で気をつけていること又は大切だと思うこと	
私が職人として最も大切にしていることは顧客の視点です。基本の技術や技能、知識等の習得は、職人として日々研鑽していますが、技や知識は、製品になってこそ生きるものです。顧客からは、おいしさだけでなく、清潔さ(衛生面)や素材など様々な要望があります。それは、職人にとって課題となり非常に勉強になります。また、ときに新たな視座にもなります。決して奢らず顧客の視点を常に持ち	
(2) 技能に係わる業	【記入にあたって】 この調書では、 <u>業務に取り組む意識の高さ、状況を把握し課題を設定する力、自らの技能を極めるための向上心、困難に果敢に挑む力、努力している姿勢</u> 等、結果だけではわからない過程(プロセス)を読み取る資料です。 <u>具体的な経験にふれて</u> 記載してください。具体性がない場合、記載がないものとみなされます。
[課題] ネギを用いた	
[現状] スーパーにお	
で、商店街の活性化の	
「地産地消」や「食育」の必要性を感じていたため、地元の食材を用いた製品ができないかと考えていました。ちょうど同時期に、地元の小学校の体験学習の講師補助者として誘ってもらいその小学生たちに「地産地消」の必要性を説明したところ、とても好評を得ました。私は、このとき「作り手として私が実践しなければ誰がするんだ」という思いにかられました。そこで、地元食材を用い、かつ商店街の呼び水となるような製品づくりを課題にし、取り組みました。	
[苦慮した点] ネギは独特の臭いと食感、また、苦みがあります。短く刻みすぎるとは、その食感が失われてしまいます。あくまでスイーツであって、“お総菜”ではないので、甘さもほしい。このスイーツとしてネギを活用するところに大変苦労しました。	
工夫1	
工夫2	
工夫3	
以上、主な工夫であるが、これ以外も、卵の量や小麦粉の質、地元の米粉を使うことができないか、等、様々な改善、工夫を繰り返しながら、製品づくりを行いました。	
その過程で、同じ商店街の方々にも、味見をしてもらったり、珍しい食材を入手してもらったり、多くの方から協力を得ることができました。	
[得られたこと]	
第一に、自ら職人としての意識改革です、自分でも、まさか、ネギでスイーツができるとは	