

6年間のまとめ

「敬蔵みそ」を

お客さんの手に届けるまで

父が育てた原料(米・大豆)から

みそづくりをしてお客さんへ手作りみそを

販売するまで

〈目次〉

- ① これまでの経緯
- ② きっかけ
- ③ スケジュール
- ④ 商品について (仕込みの様子) ^過過程
- ⑤ 商品のパッケージ・ラベルデザインの^過過程
- ⑥ 値段設定 (原価計算)
- ⑦ 出店の準備リスト (ポップ・アンケート
- ⑧ 販売の様子 (バスケットの反者 接客の態度など)
- ⑨ アンケート結果
- ⑩ 最終収支
- ⑪ 販売会を終えて
- ⑫ アドバイスをいただいた方々の紹介

① 夏休み自由研究の経緯

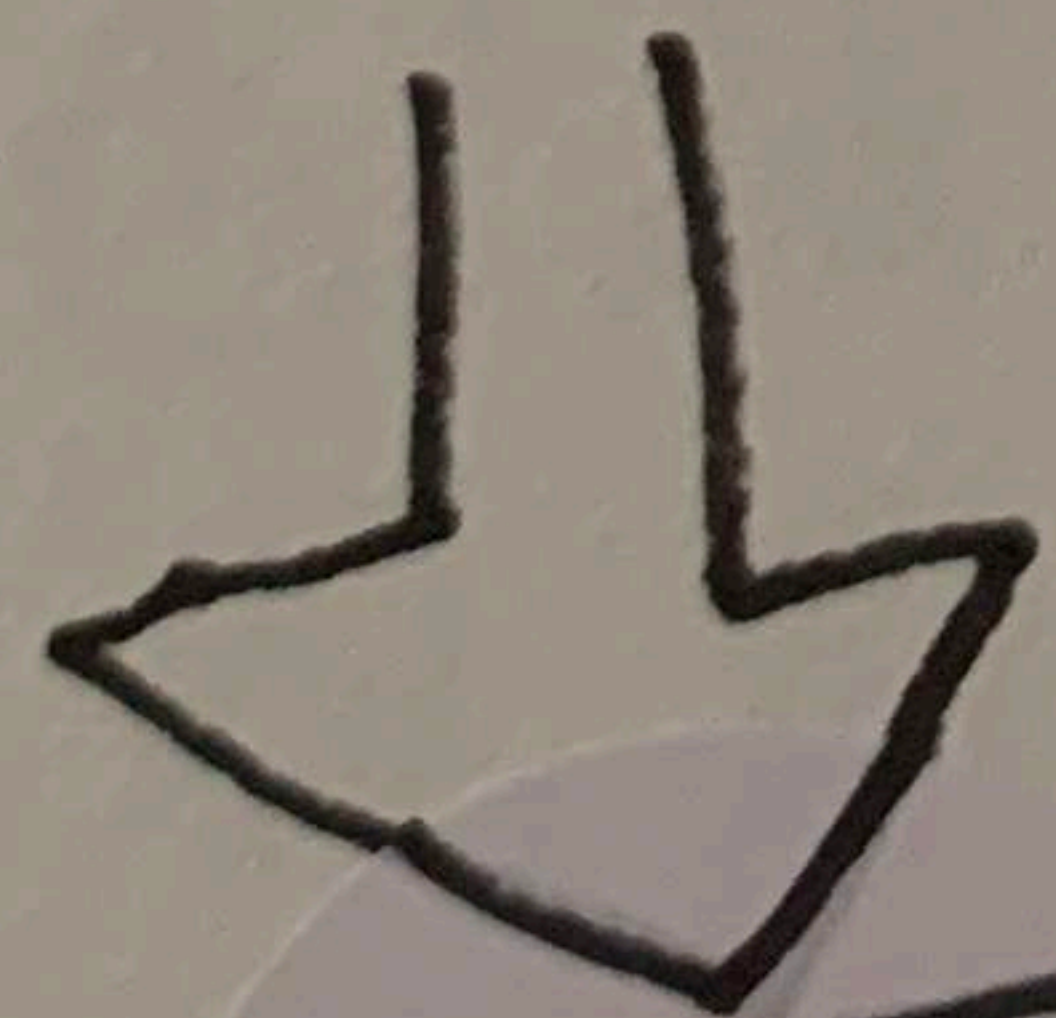
1年: みその種類頁について言及する

2年: 米花づくり(自家米を使用)

3年: みそをつくる(1kgのダッパーにつめて
ねがせ)

4年: 自みそづくり(他地域或のみそに
触れてみる
3年の時のみそと比較する)

5年: 販売できるように6升のみそを
作込
仕



コロナ禍でイベント中止

③ **きかけ** みそについで調べてたことをきかけに

毎年みそに関わる自由研究進めてきた。
5年の時作ったみそを4年生の時食べてみると仕
上がりがよく母のお客先にも言式食に参加して
「美味しい」と言ってくれたことがうれしかった。
せ、かく作り方を覚え、みそを他のお客先にも
ただ言式食ではなく、買ってもらうような社会勉強
したいと考えた。

ねらい “お客先にみそを買ってもらう”をゴールとし

① みそを作るお金の計算(経費)

② 店としての準備

③ 商品としての注意点

④ 接客の注意点

を“店”として学びたい

お店としてみそを売るにはどうすれば良いか？

- ① 商品を作る
- ② 売り場所を探す
- ③ どうすればお客様に買ってもらえるのか方法も聞く。

①について
令和2年2月20日
みそを作る
麹 6kg
大豆 6kg
塩 3kg
使用

②について
私が参加している朝市の
主催者:長谷川洋一社(会津里予)
にお願ひして物出店スペース
を借りることができた
7月17日(土)
8月7日(土)
② 2日間出店できる。

③について
・どんな商品を作ったのか
・どうして売れたのか
・お客様に届いた理由
知ってもらいたい
呼ばれる広告を作ると
良いと大貴和哉社
(ほろ食堂)からアドバイ
スをもらった

③ スケジュール

令和2年 2月20日 仕込み → 令和2年 8月 販売予定だったが
この日のイベント参加が中止になった

出店日 7月17日(土)
(予備 8月7日(土))

イベント名: ぶらぶら朝市
場所: 飯盛山 駐車場 白が川
時間: 朝8時30分 ~ 10時30分

7/4 4その仕上がり確認
母に確認してもらい、発酵が進んでいたので
商品として大丈夫だった

7/11 ホッコクを煮く アンケートの準備
おろしをつぶす (商品の数が決まり、原価計算)

7/16 商品とホッコク 持ち物 確認(おろし)

7/17 出店(本番) 売上金計算

④

商品について

R 2. 2. 22 仕込み

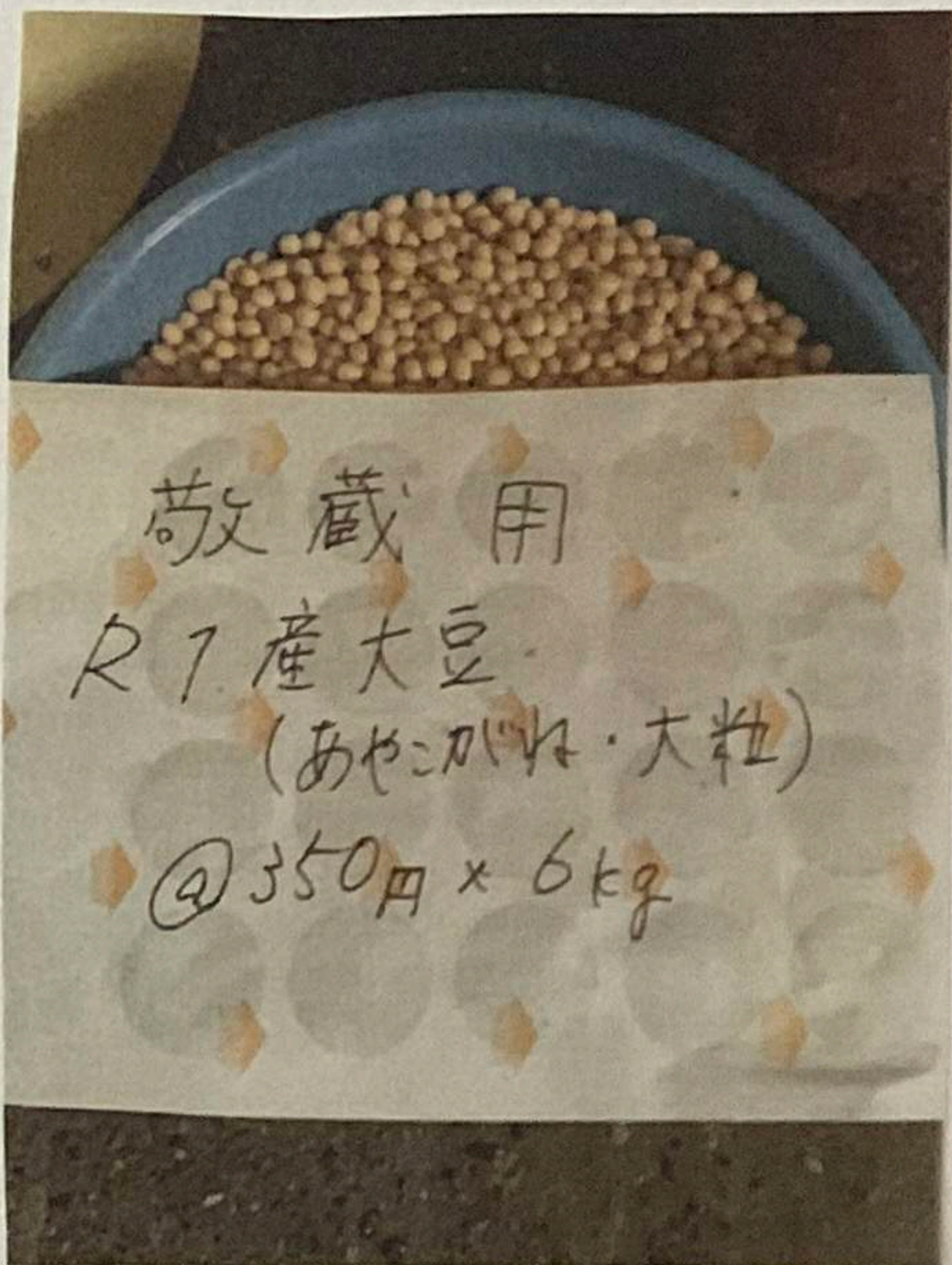
糀 6kg

大豆 6kg

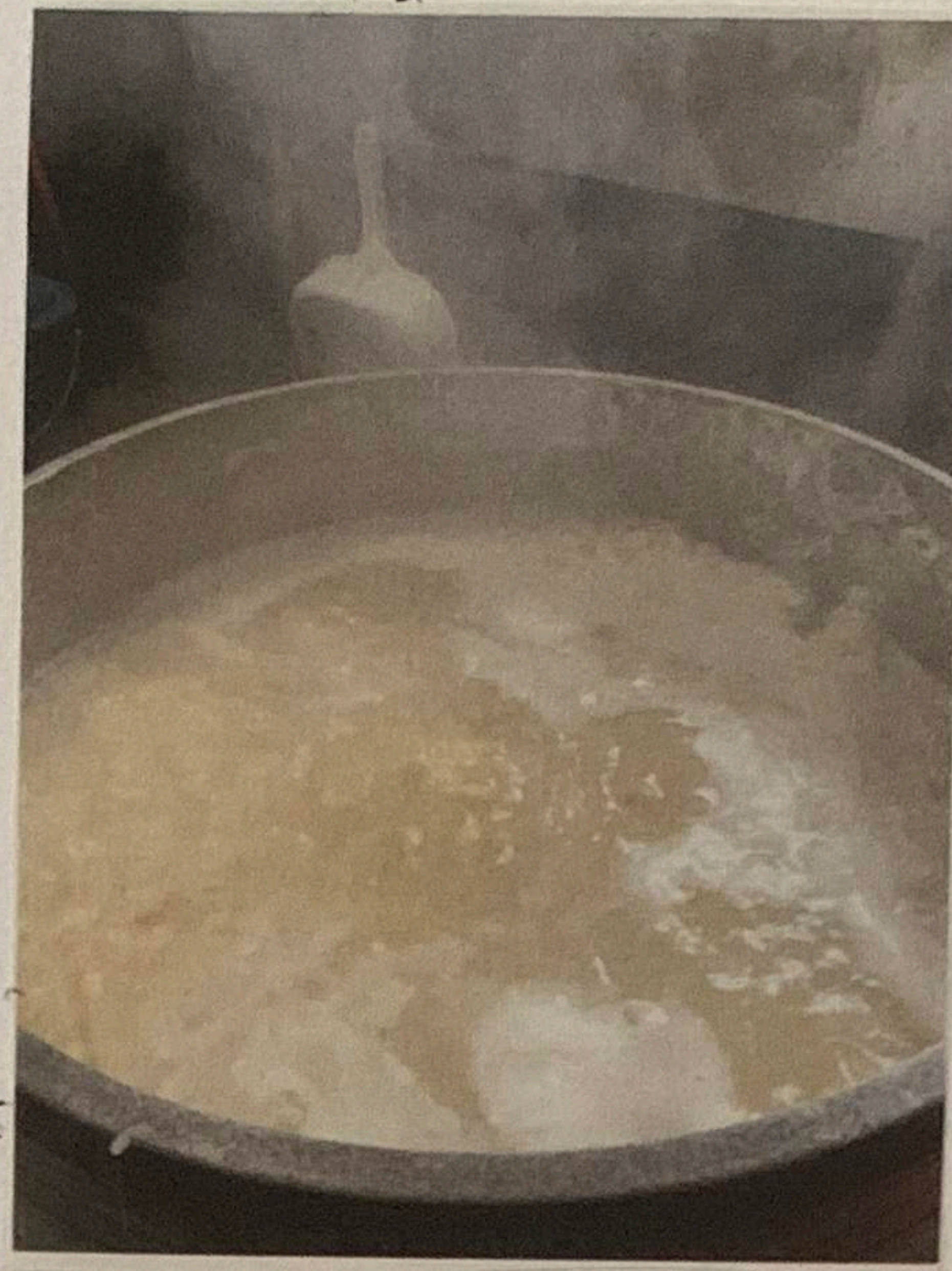
塩 3kg

10割みそ

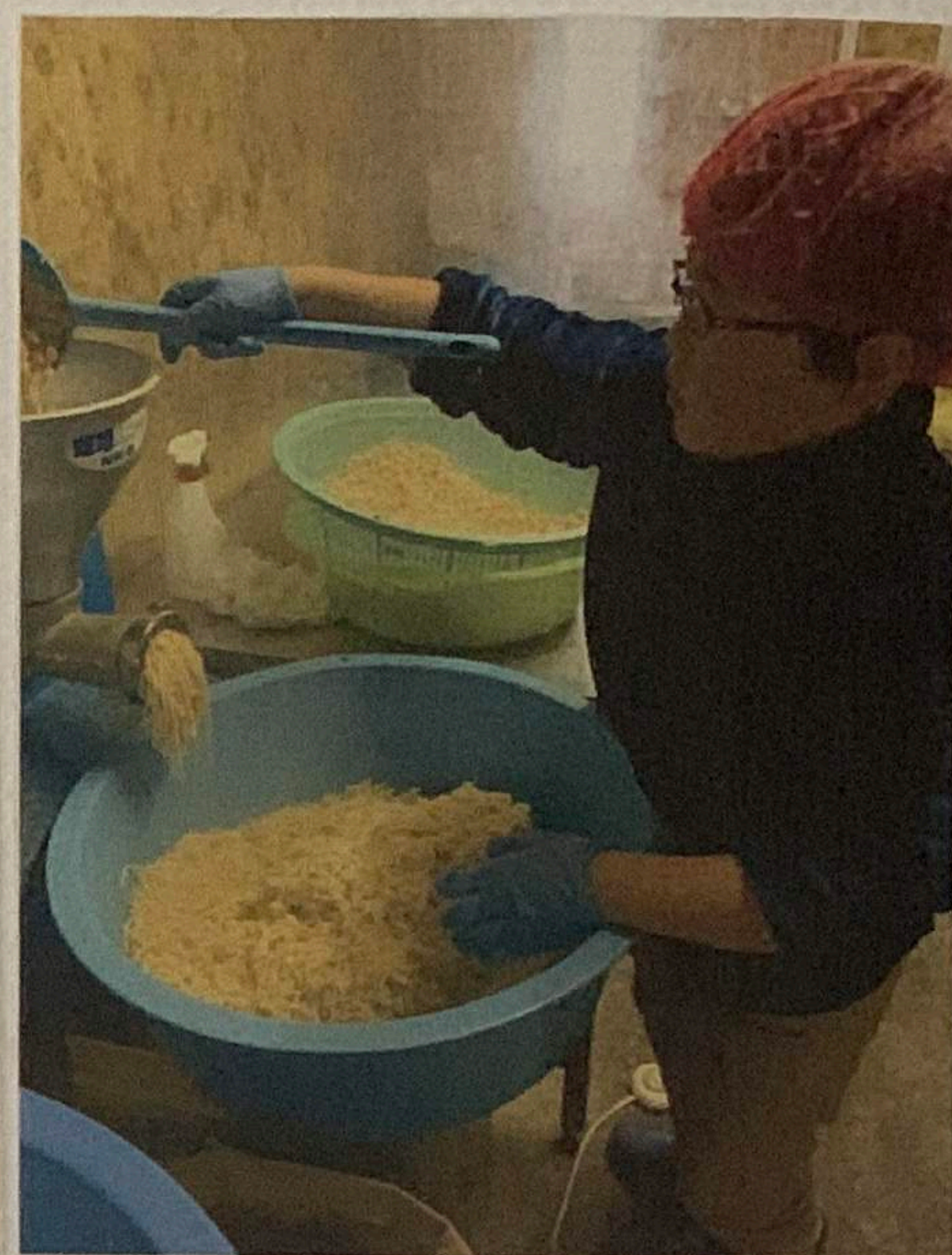
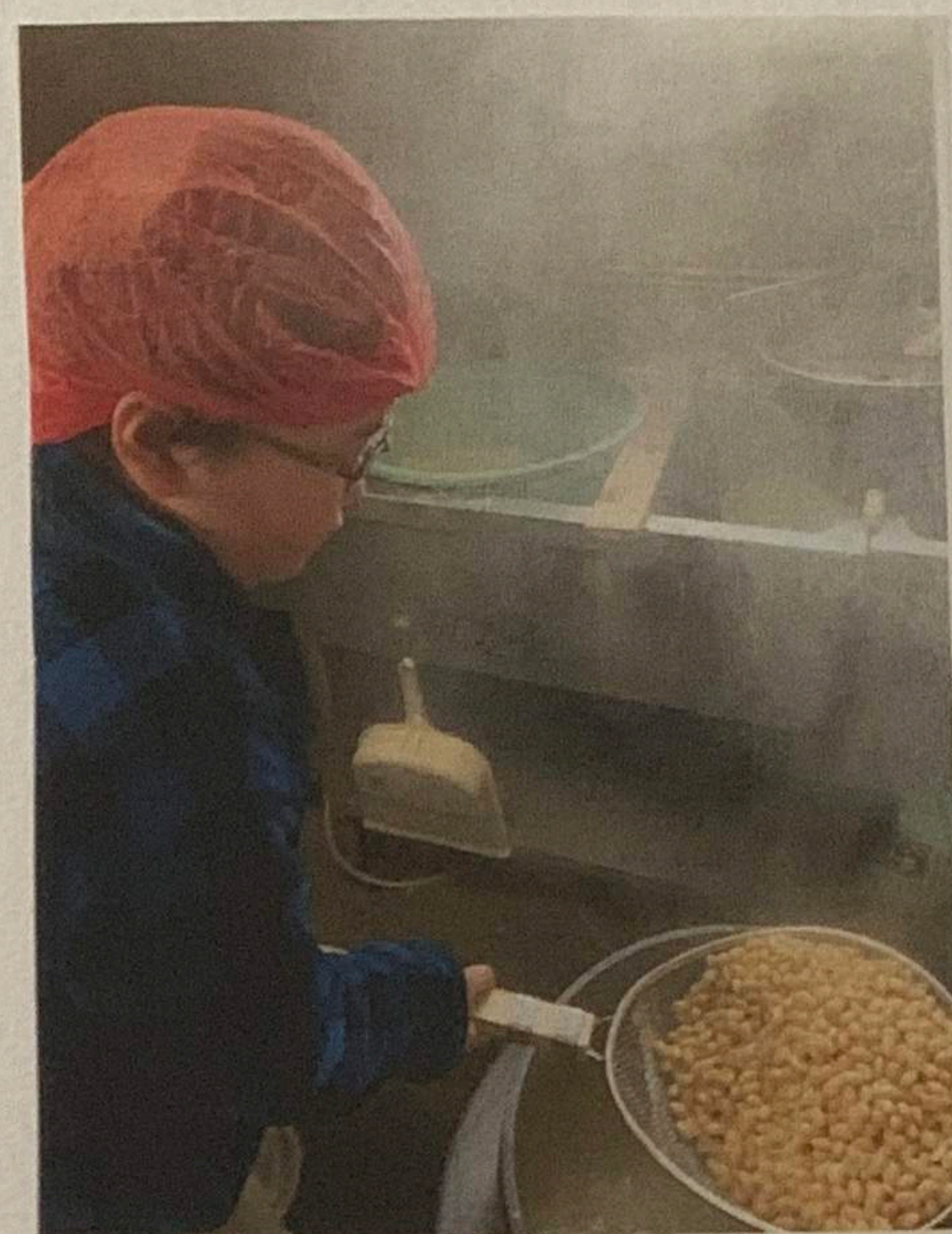
(3年の時作った時おしかったので同じ割合で作る)



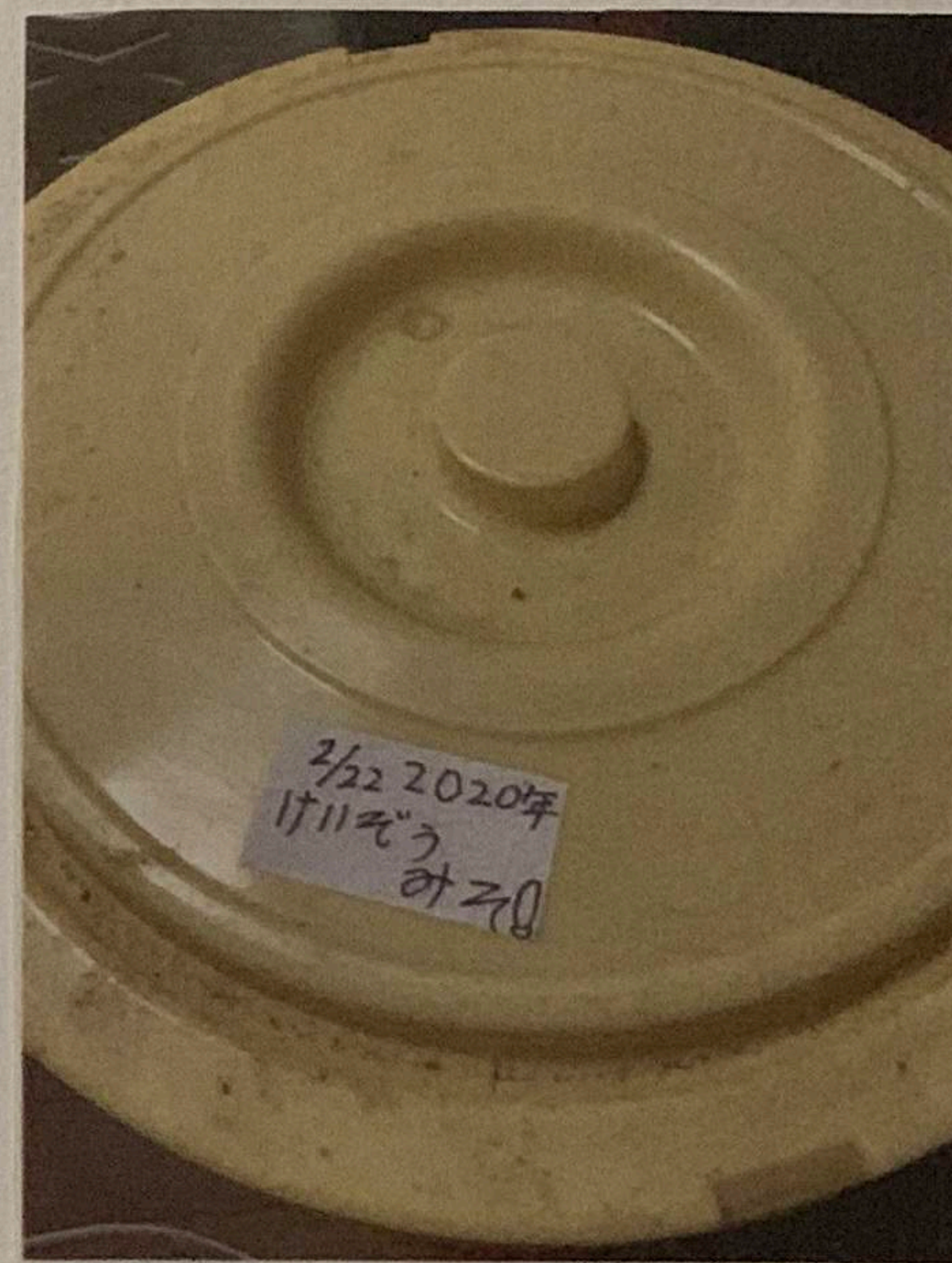
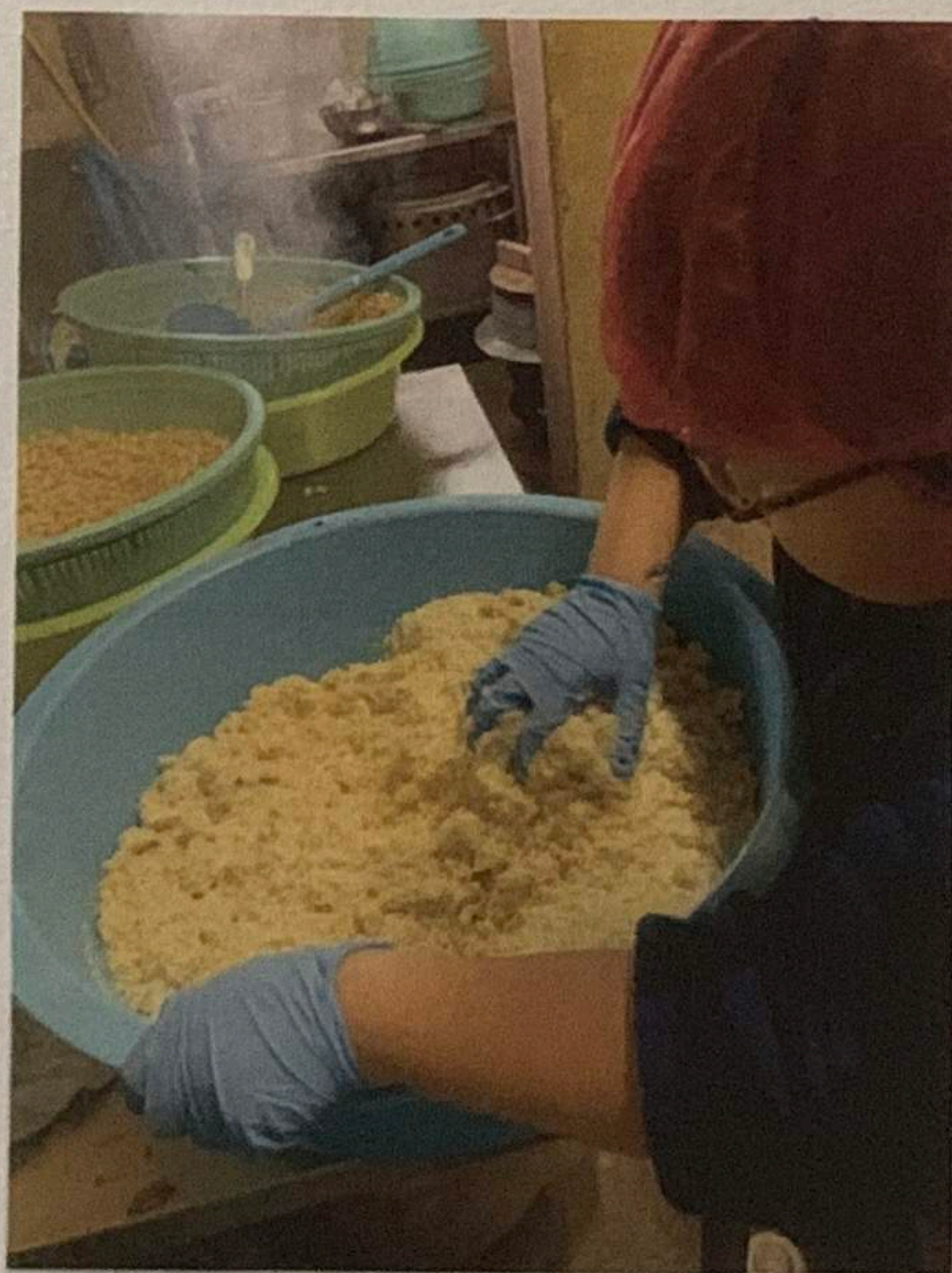
大豆をゆでる



大豆をつぶす



15割みそと呼ばれ、糀の量が
多めのみそはみそ汁で食べる
甘めだが大豆のうまみが少ないと
感じたので10割が一番良し。



1kgの仕込みとちがって
糀と大豆をまぜるのは
かたくて大変だった。

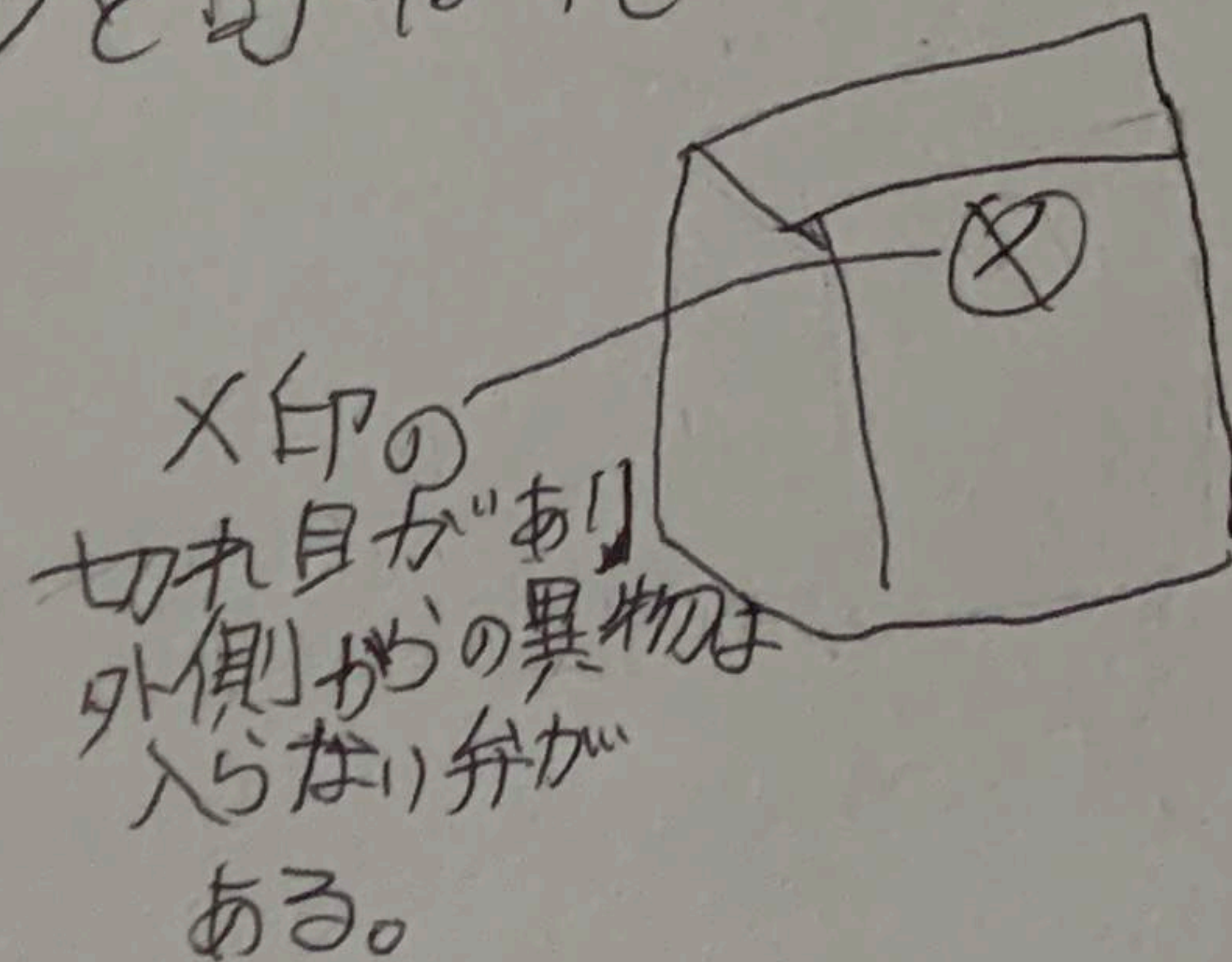
前かがみになって
力を入れて空気を
ぬきながらつめていく
ので腰がいた。

できた!!

⑤ 商品のパッケージ

おろをめるパッケージをどうするか？

→ 母が使っているみその袋は 逆止弁付スタンドパックと呼ばれ
1袋50円で高いので他のものを探してみた



★ お店にあるフラスコタイプの箱タイプ

→ 戻たの部分が専用の機械で止めるので無理

★ ポリ袋でつめるタイプ

→ 液もれがしやすく破れそう。

清潔そうに見えないので難しい。

★ 分厚いスタンドパック

→ 本だ！と思ったが母に聞いたところ

生みそで発酵しているみそは「弁」という切れ目が

入っていないとパンパンにふくらみ、爆発してしまい難しいとのこと。

結果

切れ目が入っているのに発酵しても空気が抜ける点

中身を入れて並べた時に倒れたりしないスタンドパックが

ベストだと感じた。

商品パッケージ ラベル編

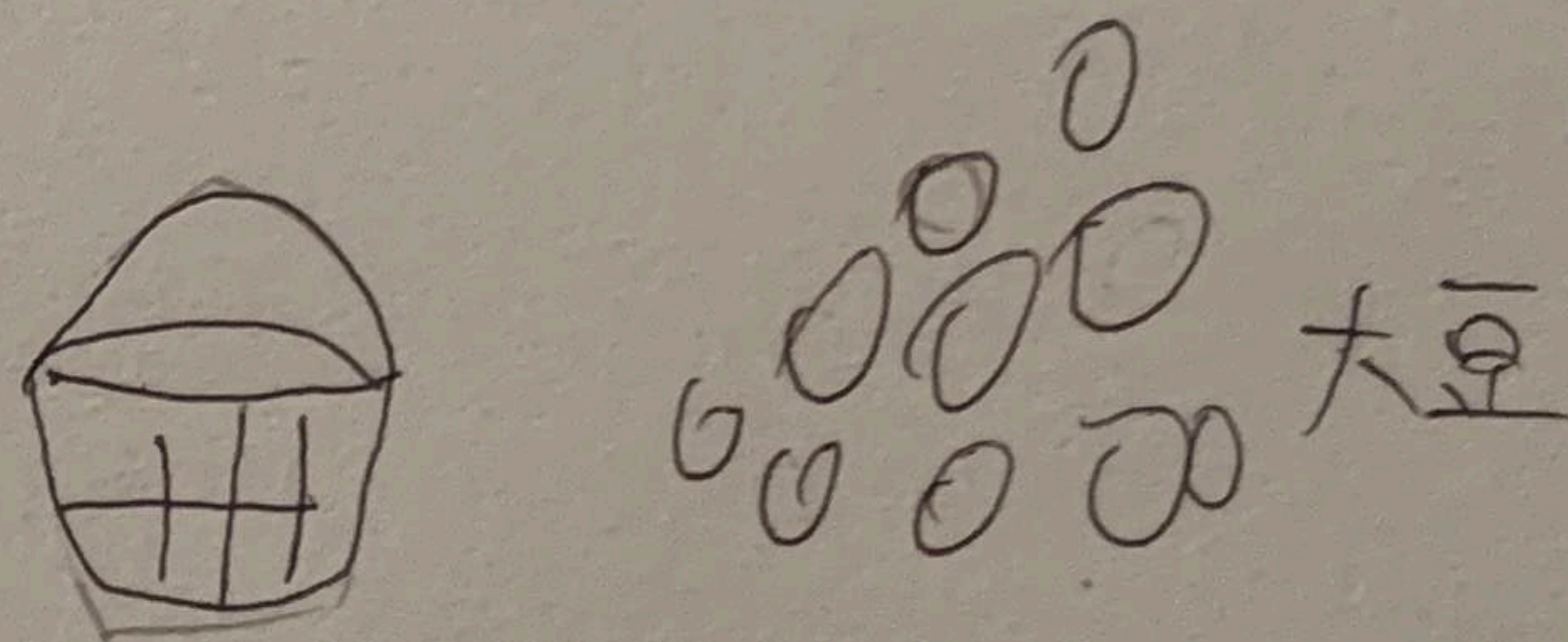
⑥ 商品ラベル

袋に入れたあと、どんなラベルにするか？

→ シールはラベル用のシールを使用

☆ 絵を描いたらどうか？ → キャラクターがうまく思えない場合は、
みそにつなげるような図がわかりにくく

☆ タテかヨロか？
↳ はってみるしかない。

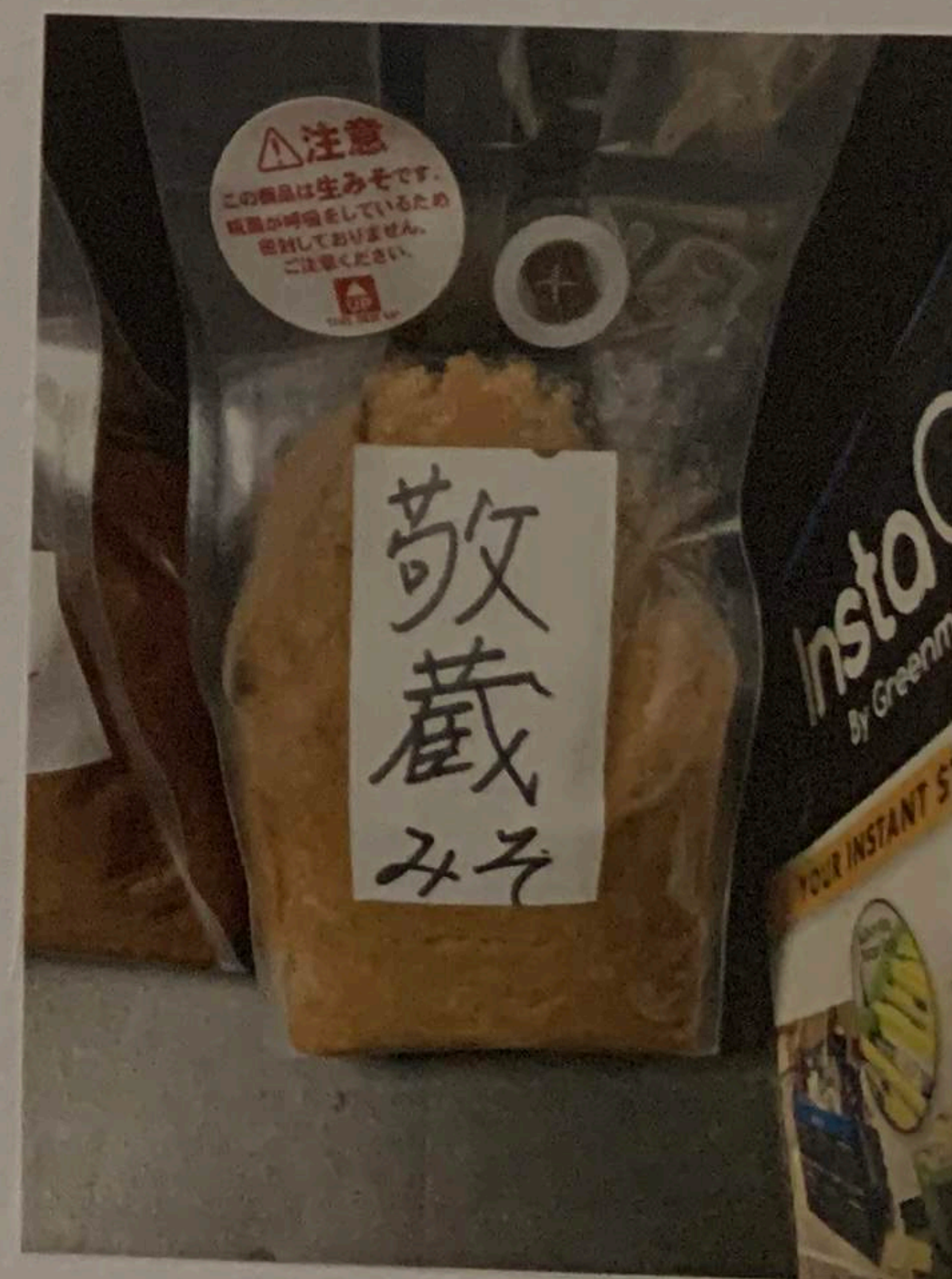
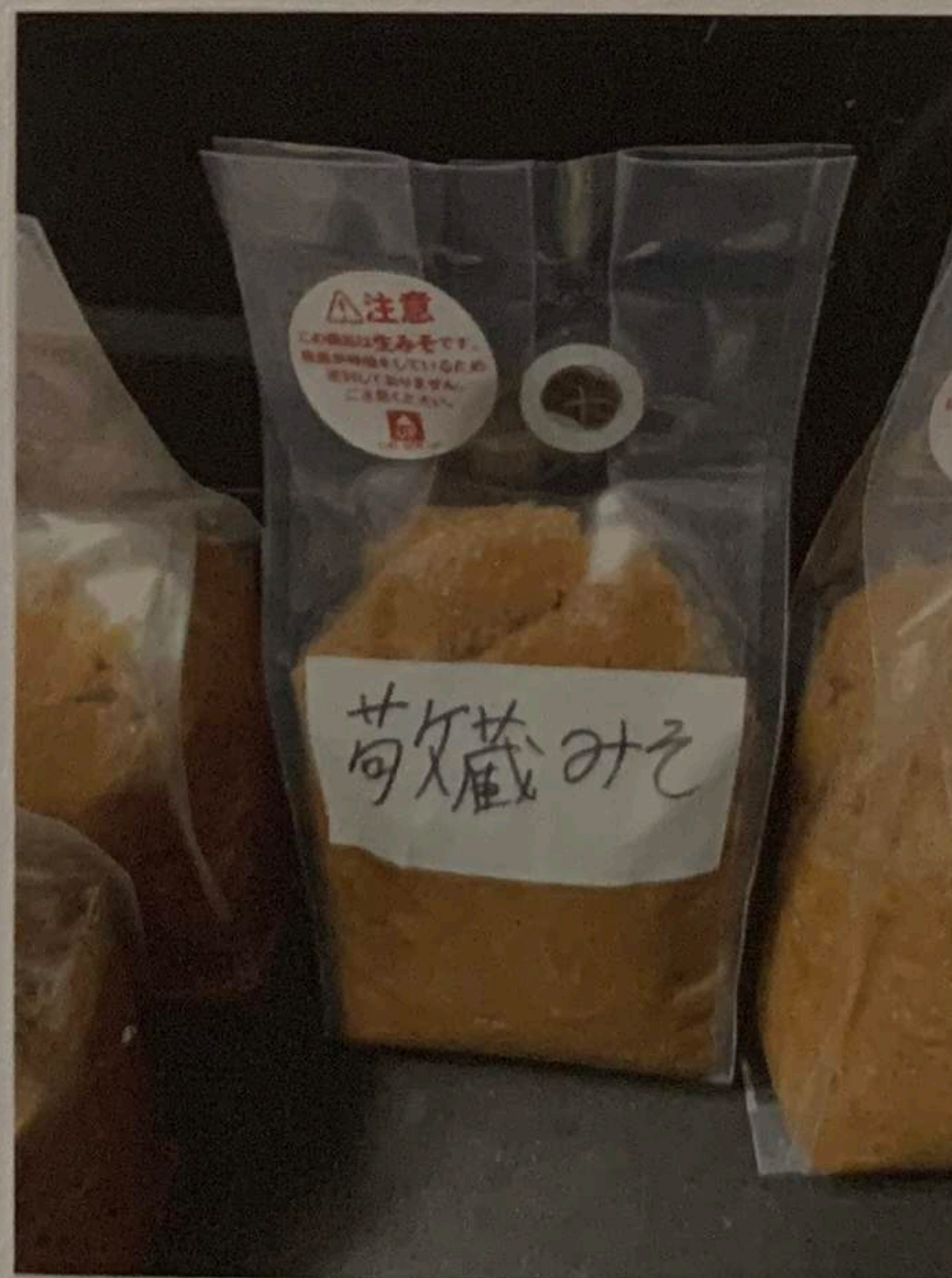


《 商品名 》

自分制作、たみそなので

「敬蔵みそ」が

一番わかりやすかった



⑥ 値段設定 (原価)

大豆 6kg @350×6 = 2100

糶 6kg @350×6 = 2100

塩 3kg @60×3 = 180

合計 4380円

袋代 50円×30枚 = 1500円
(予備) = 5880円

ラベル1枚1円×25枚分
25円

光熱費 100円

清物袋 100円

合計 6105円

計量したら

27.7kg

それによる廃棄したみその量
4.6kg

商品用みそ ⇒ 24.1kg

(商品率 $24.1 \div 27.7 \text{kg}$)
= 87%

1kg 当りのみそ = 24100円程度

$6105 \div 25 = 254$ 円 (原価)

原価

営業経費 (広生代)

利益

各 $\frac{1}{3}$ ずつにしておき
価格を決めるか
広生代はかかると
ので $\frac{1}{2}$ ずつにすると

$254 \times 2 = 508$

500円で売ることにした

⑦ 出店準備リスト

- はっつ
- 4その紹介 (特徴)
 - 夏休み研究についての説明
 - 値段
 - おっり (100円玉 x 10枚)
 - 看板

○ アンケート (会津野
長谷川 さんから提案)

"せっかく販売したら、お客さんからいろいろ意見を
もらった方が勉強になるよ"と声をかけてくれた

→アンケートは作ったことがないのでパソコンで調べてみるよ

アンケートのテンプレートがあったので母にお願いしてプリントしてもらった

準備万端!! 出発だ!!



⑧ 販売の様子

① 事前準備

いらしゃいませー!!



若松っ子が来てくれた!



- ・ テーブルにミソを並べて成り代を貼る

- ・ 接客中の注意点

- ・ 言葉がはいはでいいには

- ・ お話は一方的でなく聞かれたら話す

- ・ あいさつはしっかりと

FBやSNSで

"敬蔵みそ"の販売を知らせていた

おかげで、スタートから順調に売れた。

1年生の時の"花づくり"のスケッチブックも

持っていたので、当時を振り返りながら

小さな子供にも紙芝居のように

写真を見せて説明できた。

<印象に残ったこと>

2019年ねと

- ・ お客様が1個だけだけでなく友人にも買ってくれた。

- ・ 初めてのお客様にうまく話せないボクの説明をじっくり聞いてくれて最後に"かみばち"もみそを買ってくれた。

24パック中 14パック売れた! 残り10パック!

接客について 飯盛分店
飯盛尚子さんお

- ・ あっさりはっきり!
- ・ 話す声ははっきり元気よく
- ・ 積極的にお客様に話しかけよう!
- ・ いつも笑顔でニコニコ!

反省点

接客について 大貫和哉さん

- ・ ポップだけでなく自分のみそをどんな風に作ってどんなところが他のみそと違うのか伝える
- ・ 言葉の選び方に注意する
「じゃあ、これびー」の「じゃあ」はいいなど
- ・ 時間をかけて教えてくれた。
シミュレーションもやってくれた。

アンケートについて 食農研産物加工所
近藤一夫さんお

- (アンケートは持ち帰ってから書いてもらう予定だったが)
- ・ おぐに食べない人や次にアンケートを持ってこいあからないのにおぐに書いてもらった方がよい!
 - ・ 味の項目はなしで答えてもらった。
 - ・ “自営業” “社長”の項目がなかった。

- ・ 緊張して思うように話せなかった。
- ・ 注文を間違えてしまった。
- ・ 後日、こども食堂からの連絡があり、みそが3パック注文あり届けた。
- ・ 飯盛分店 飯盛土人から連絡があり、みその注文2パックを届けて完売となった。
- ・ 後日8月7日に買いたい人が来たので完売の話をしたら次回仕込みのみそを買ってもらう予約をいただいた。

⑨ アンケート結果

アンケート配布 15枚中 15枚回収
 (内 1枚 2人分の回答
 16人の回答)

男性
 4人 (25%)
 (20代 1人
 30代 1人
 50代 2人)

女性
 12人 (75%)
 (20代 1人
 30代 2人
 40代 7人
 50代 2人)

会社員 5人 (31.3%)
 その他 5人 (31.3%)
 (自営業)
 アルバイト 1人 (6.3%)
 主婦 5人 (31.3%)

- 味は? 回答なし

- ラベルデザイン 良い 7人 まあまあ 3人 悪い 0人
回答なし 6人

- お値段 高い 1人 ちょうど良い 7人 安い 4人
回答なし(わかりない) 3人

- 接客 わかりやすい 13人 わかりにくい 3人

アンケートのご協力をお願い

今日はみそを買ってくださりありがとうございます。
 お客様について教えてください。後日いただいたご意見を参考に
 自由研究をまとめていきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

お客様について

(○でかこんでください)

性別	男性	女性	両方	
年齢	10代	20代	30代	40代
	50代	60代	70代	80代
ご職業	主婦	育児休業中	公務員	会社員・パート
	学生	アルバイト	その他	

商品について

味は?	おいしい	まあまあ	いまいち	その他
ラベルのデザイン	良い	まあまあ	いまいち	その他 イラストも
お値段は?	高い	ちょうどよい	安い	ほいゝる

ぼくの接客はどうでしたか?

商品説明	わかりやすい	わかりにくい
その他のご意見・ご感想		

ありがとうございました。結城 敬蔵
 ありがとうございます。結城 敬蔵

ありがとうございました。結城 敬蔵

ありがとうございました。結城 敬蔵

伊ももクツシハ...

ありがとうございました。結城 敬蔵

ありがとうございました。結城 敬蔵

その他のご意見・ご感想

ありがとうございました。結城 敬蔵
 ありがとうございました。結城 敬蔵

めだだりたアンケート
 (現物)

⑩ 最終収支

(⑩ 値段設定)

経費合計 6105円

売上合計

$$\begin{aligned} & @ 500 \text{円} \times 24 \text{パック} \\ & = 12,000 \text{円} \end{aligned}$$

$$12,000 - 6105 = 5895$$

完売できたので 5895円
プラスだった。

☆ 5895円プラスだったのかい？

今までにかかった時間

みそづくり 3時間

包装作業 1時間

販売準備 2時間

6時間

時給 850円 で計算すると
 $@ 850 \times 6 = 5100 \text{円}$

労働力分の経費の計算が
抜けて(また(反省))

< 販売会を終えて >

自分でみそづくりをして 毎年おいしいみそを食べる夏休みの

自由研究が お店として "敬蔵みそ" を売れることができて

本当に良かった。

お客さんが話を聞いてくれることも アドバイスをしてくれることも

緊張したけど楽しかった。

買ってもらえて作って良かったと安心できた。

作るの楽しいけど "売る準備" は大変だった。

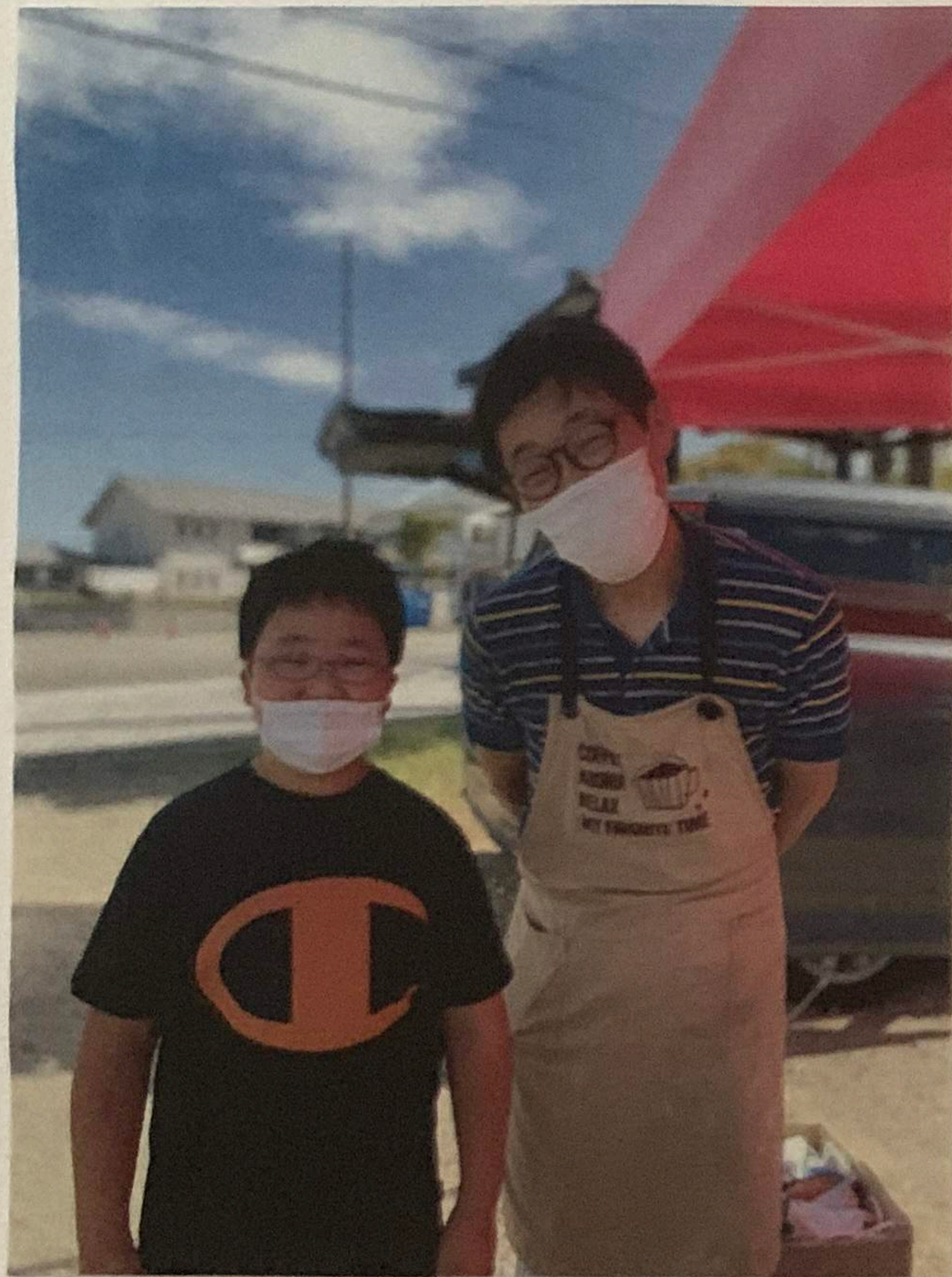
思ったより自分に残るお金が少なくて今度はどうやって経費を
かけないようには、おいしいみそを作れるのか考えたい。

たくさんの人と話ができて良かった。

次回作るみそは、熟成期間、糀の種類も変えたりいろいろと

作ってみたい。

<ご協力ありがとうございました>



主催者 (あつ朝市)
長谷川 洋一さん
(会津野)

応援してくれて
ありがとうございました。



主催者 (あつ朝市)
浅見 彰宏さん

話を聞いてくれてありがとう
ございました。



アドバイス
たくさんありがとう
ございました。

飯盛分店

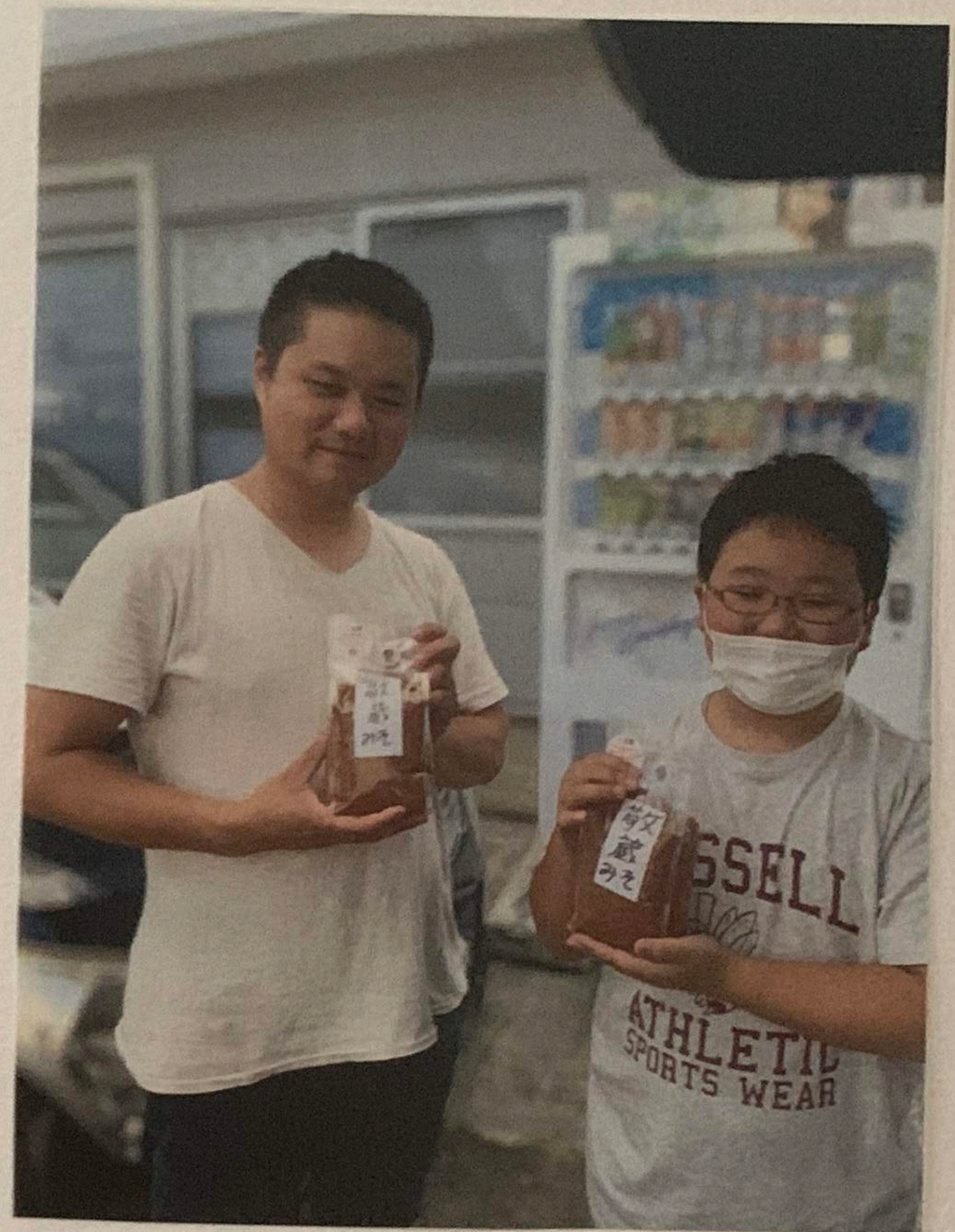
飯盛 尚子さん



アドバイスと応援
 たくさんありがとうございました
 食農研食農産物加工所
 近藤一夫さん



お客様の代わりに「ほろ」
 何度も受け答えの
 練習をしてくださいました。
 ありがとうございます。
 楽読インストラクター
 大貫和哉さん



わざわざご連絡いただき
 ありがとうございます。
 こども食堂「会津OHANA」
 伊藤工

敬蔵みそ

糸吉⁺城⁺敬蔵⁺新鶴島⁺小⁺6

〈ボクの夏休み〉

1年生

みその種類について言周べ

2年生

初めて米花を作りました。

3年生

自分の作った米花を使い
みそ作りを体験しました。

4年生

自分の住む土地以外での
みそを知りたいと白みそを
炊飯ジャーで作りました。

5年生

自分の作るみそをたくさんのお
客さんに食べて欲しいと思い
約30kgのみそを仕込んだが
コロナ禍により中止となりました。

6年生

リベンジ!! 最後のチャンスに
ボクの作ったみそをぜひ
食べて下さ!!

蕎麦蔵みその特徴

- ① 父が育てた米と大豆を使い
麹もはたんとでみそに使用しています。
(無添加です)
- ② 発酵がすすんでいるので
米麹が生きています。
夏はあついのび発酵によって
色が進みますので冷蔵庫で
保存するのがオススメです。
- ③ 去年販売できなかった
みそ丁寧保管し、しっかり
熟成させた 自小夏のおみそ
です。

きっかけ

1年生からみえに 関わる夏休みの研究をしてきました。

みえを作ることを楽しくおいしくできた
みえも自分や家族だけで食べるだけでなく
母のようにほくのみえをお客さんに
食べて欲しいと考えた。

わらわ

お客さんにただ食べてもらうだけでなく
みえを作る時にかかるお金の
計算が、お客さんに買ってもらうは
どつなことに注意するのが「お店」として
勉強したい。

夏休み 研究

敬天蔵 **みそ**

1kg

500円

父の育てた米をで^て米花を¹⁾作り(2年生)

大豆を使ってみそを仕込みました。
(5年生)

コロナ禍で去年販売できなかったみそ
を今年ようやく販売できるようになり
ました。

ぜひみなさん食べて下さい