

KUROSHIO TOWN INTERN

“食で地域を守る”を体感する10日間

黒潮町缶詰製作所 インターン

10日間の活動で12万円を支給
黒潮町地域おこし協力隊をおためし!



高知県の西南部、黒潮が打ち寄せる美しい海と山に囲まれ、自然豊かな黒潮町。一方で、最大34メートルの津波到達が想定される、日本有数の防災最前線のまちでもあります。そんな中、「非常時に備える食を、日常からおいしく食べてもらいたい」という思いから、2014年に「黒潮町缶詰製作所」が誕生しました。

黒潮町缶詰製作所は、「毎日食べたい非常食＝“日（ひ）常食”」という新しい価値観を掲げ、地域の肉・魚・野菜にこだわり、8大アレルゲン不使用の安心・安全な缶詰を製造。その思想と商品は、全国の多くの方から支持を集めてきました。

そして今、その挑戦をさらに前へと進めていくために、黒潮町缶詰製作所で活動する地域おこし協力隊を募集しています。

今回は、そんな「黒潮町缶詰製作所」の活動を事前にお試しできるインターンの参加者を募集します！

- ・「食×防災」「商品開発」に興味がある
- ・地方の一次産業や加工現場を知りたい
- ・地域に根ざした事業の仕事を体感したい

そんな方にぴったりのインターンです。少しでも気になる方は、ぜひお気軽にご参加ください。



インターンの概要

・開催期間：

①令和8年7月13日～7月27日

②令和8年7月20日～8月3日

③令和8年7月27日～8月7日

上記①～③のうち、土・日・祝日を除く日で8時30分～17時30分（休憩60分）

・募集期間：2026年7月3日まで

※応募多数の場合は、予定より早めに締め切る可能性がございます。

・募集人数：1名

・対象年齢：50歳以下（経験者、食品に関する有資格者歓迎！）

・インターン日数：実働10日

※最終的な日程は、事前の3者面談（参加希望者・缶詰製作所・黒潮町）で確定します。

・インターン活動先：黒潮町缶詰製作所

・参加費：インターン終了後に、報償費120,000円（活動日10日分）を支給

※宿泊費や現地までの交通費などは参加者の自己負担となります。

・応募要件：3大都市圏をはじめとする都市地域などに居住する方

※地域おこし協力隊及び地域おこし協力隊インターンは、総務省により地域要件が定められており、「3大都市圏をはじめとする都市地域等に住民票及び生活の拠点がある方」が対象となります。この要件を満たしていない場合はお申し込みいただくことができません。詳しくは担当者へお問い合わせください。

◆インターンに参加するメリット

- ・参加費無料！インターン終了後に報償費が支給される
- ・缶詰製作所の「仕事」と黒潮町の「暮らし」を両方体験できる
- ・缶詰製作所の現場・理念・商品開発の全体像を理解できる
- ・生産者や町の人々との出会いを通して、地域で働く“人の温度”を感じられる
- ・座学＋現場＋対話で、協力隊ミッションの実像をリアルに知ることができる

◆こんな方におすすめ

- ・食や防災、地域づくりに興味がある方
- ・地域おこし協力隊に関心があり、まずは現場を体験してみたいという方
- ・食品製造や商品企画の裏側を学びたい方
- ・地方での暮らしを具体的にイメージしたい方



Q&A

▼ Q. インターン期間中の移動手段はどうしたらいいですか？

A. 受入先の法人や滞在先の場所によって異なりますが、公共交通機関だけでは移動が難しい場合があります。インターンシップ期間中、生活拠点からの移動はご自身で行っていただくこととなるため、可能であれば自家用車の持ち込みをおすすめします。

▼ Q. インターン期間中の休日は自由行動ですか？

A. 休日は自由行動となります。2週間のインターン期間のうち、休日は4日間（活動日は10日間）です。ぜひ、黒潮町や近隣の市町村を巡るなど、自由にお過ごしください。

▼ Q. インターンの報償費はいつ支給されますか？

A. インターン終了後（1ヶ月以内を目安）に、活動日数×12,000円分の報償費を指定口座に振り込みます。

▼ Q. インターン中、実際に缶詰の製造をお手伝いすることはできますか？

A. 可能です。衛生管理の基礎を学んだ上で、実際の製造ラインに入って作業を行っていただきたいと考えています。

インターンのプログラム内容（イメージ）

DAY1～2	オリエンテーション・黒潮町を知る <ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション（町の紹介、滞在中の生活案内） ・黒潮町まち歩き、防災拠点・避難タワー見学 ・黒潮町缶詰製作所の理念・商品・製造ライン紹介 ・食品衛生・防災・品質管理の基本講義（座学） ・スタッフ座談会
DAY3～5	現場実習①：製造と品質管理の基礎を体験 <ul style="list-style-type: none"> ・原料の下処理、調理補助、包装・殺菌工程を体験 ・食品衛生チェック、品質検査の手順を学ぶ ・「8大アレルゲン不使用」の理由を知り、製造上の工夫を体感 ・ライン作業を通じて、チームで働く大切さを学ぶ ・工場での安全・衛生基準を体験
DAY6～7	休み
DAY8～9	現場実習②：食材のルーツを知る <ul style="list-style-type: none"> ・缶詰に使われている地元食材（例：カツオ、野菜、果実など）の生産者を訪問 ・農家・漁業者から「地域の食の背景」を学ぶフィールドワーク ・生産現場から見た課題と、商品づくりのつながりを理解 ・食材の加工・流通・販売までの“食の循環”を考えるワークショップ
DAY10～11	商品づくりの創造プロセスを学ぶ <ul style="list-style-type: none"> ・試作品づくりやレシピ開発のミーティング参加 ・意見交換（社長・職員とのブレインストーミング） ・パッケージデザインや商品メッセージを考えるワークショップ ・町内での体験交流（地元イベント・温泉・食体験など）
DAY12	まとめ・発表と交流 <ul style="list-style-type: none"> ・インターンの振り返り：「黒潮町で感じたこと・自分にできること」 ・社長・スタッフへの成果発表会 ・協力隊や地域プレイヤーとの座談会
DAY13～14	休み



黒潮町の海



津波避難タワー