

2017年2月15日発行



たからべ森の学校

学校だより Vol.43

発行元: たからべ森の学校

TEL: 0986-28-6120

FAX: 0986-28-6121

住所: 曾於市財部町北俣5410-1

URL: <http://t-morinogakkou.jp>

【著者】切通 雅子

【調理実習科】 実習も一層本格的になってきました。

調理実習科の訓練も後半に入り、一日調理実習という日も増えてきました。訓練生はこれまでの授業で培ってきた**知識・技術**を駆使し実習に臨んでいます。
肉調理実習では小籠包作りに挑戦！山路先生よりひき肉の扱い方などの指導を受けた後、皮から作っていきます。調理理論等の座学で学んだ**小麦粉の特性や特徴、水や塩の量**を考え皮を作成しました。山路先生のお手本を参考に皮を伸ばし、肉だねを包んでいきます。加熱方法は食感の違いを学ぶため蒸しと焼き、2つの調理方法で完成させました。完成品は**両方とも美味しくできました**が、同じ物でも調理方法によって**香ばしさや、舌触り**が変わる事を学びました。

魚調理実習では、鯖の切り身の処理方法を学びました。藤崎先生による特技での**中骨・腹骨取り**の方法を学んだ後、**訓練生も実践**していきます。魚の身を骨から剥がす作業は難しく、多少身がボロボロになりましたが、**藤崎先生から助言を頂きながら、また訓練生同士でも確認を取り合い**作業を完了させました。処理をした後は、**鯖の照り焼きと塩釜焼**に調理しました。骨のない鯖はとても食べやすくなっており、訓練生は料理を召し上がっていただく方の立場に立ち、**どうすれば料理が食べやすくなるのかも考え調理しなければいけない**という事を学びました。

味付実習では、イタリア料理が専門の西山先生に**フルコースの作り方**を学びました。2つ班に分かれ、**前菜3種**に始まり、**パスタ、主菜**と調理していきます。まずは段取りを考え、**野菜の下ごしらえやアサリの塩抜き**等の作業を各自班の中で分担し、食材を準備していきます。準備した食材を西山先生指導の下**火の通し方や味付方法**を学びながら調理していきます。味付をする際は、班それぞれで**食材の持つ水分量や、煮込み作業での蒸発による水分損失**を考えながら調整していきました。同じ材料・調理法ではありましたが、班で**それぞれ違う味付に出来上がり**、料理は**味付する人間で変わる事**、また、**味付する人間が同じであっても、その日の体調等でも味が変わってくるという事**、**同じ味の料理を何度も作るの難しいという事**を改めて実感したようでした。両方の班とも**初挑戦のイタリア料理フルコース**は**美味しく見栄えよく出来上がり**、**西山先生より「合格」をいただくことができました(^^)**

調理実習科の訓練も残り1ヶ月となりました。2月に入り、調理実習科は**職場実習**が始まりました。それぞれの企業実習先で**実践を通して毎日頑張っています**。訓練修了後、訓練生がどのような道に進んでいくのか楽しみにしつつ、**スタッフも訓練生が望む道へと進める様、できる限りの応援をしていこう**と思います(´▽`)n



＼(*´▽`)/▽▽▽[祝 就職が決定しました]▽▽▽べ(´▽`*)/

2人の訓練生の就職が決定し、たからべ森の学校を卒業していきました。最後の時間では訓練生同士、別れを惜しんでいましたが、**新たなスタートラインに立った二人に「頑張ってください！」のエールを送りましたo(*´▽`*)!!**

就職おめでとうございます！またいつでもたからべ森の学校に遊びに来てくださいね(●´ω`●)お待ちしております。



串間市より農業女子団体「キラリ☆くしま」の皆様が視察にいらっしゃいました

1月25日(水)に宮崎県串間市より**農業女子団体「キラリ☆くしま」**の8名の皆様が視察にお越し下さいました。



農業女子団体「キラリ☆くしま」とは、串間市内で元気に活躍する女性農業者の交流を積極的に図るとともに、農業の魅力を再確認し、**女性ならではの視点から農業の振興や活性化を図るために設立**されました。今回は、たからべ森の学校で行っている**公共職業訓練「農業人材育成科」**に興味を持っていただいた視察となりました。

まずは到着後、**元職員室で現在カフェへと改装した「たか森カフェ」**で**会社概要や主な事業**について、また、**たからべ森の学校の職業訓練や閉校跡地活用事業**について説明をしました。その後、**校舎内の見学**へ。校舎裏玄関に置いてある**トラクターの紹介**や、現在実際に行われている調理実習科で使用する**調理室やパソコン室**等を見ていただきました。**学校用の机椅子が揃った教室**には「**うわ～！懐かしいなあ～**」との声も聞こえました。この日は**天気も良く、気持ちのいい青空**だったので少し足を伸ばしてもらい**学校農園**もご案内しました。農業人材育成科修了の後だったので作物は少なかったのですが、**トラクター等できれいに整地した学校農園**を見ていただきました。そして、**学校に戻り恒例となった記念撮影**をし、今回の**視察見学を終了**しました。

短い時間での視察となりましたが、情報交換等ができ、私達にとってもとても有意義な時間となりました。串間市農業女子団体「キラリ☆くしま」の皆さま、遠い所お越しいただき、**ありがとうございました。**またお近くにお越しの際はどうぞお気軽にお立ち寄り下さい(*´ω`)

たからべ森の学校に新しい仲間がふえました(´▽`o)/7アイ♪

はじめまして、たからべ森の学校で働くことになりました**旧財部北中学校卒業生の本山安香**です。イベント企画等、初めて経験することもあります。出身地である曾於市の**地域活性化に貢献**できるように頑張りたいです。**よろしくお願いします。**



たか森カフェ♪今月のおすすめメニュー♪

毎週金曜日・土曜日に営業中の**たか森カフェ**。今月のオススメメニューをご紹介します♪

『**たからべ森の野菜ランチ ¥980(税込み)**』
メインはフランスパンにチキンカツを乗せた「**チキンカツのタルティーヌ**」、チリソースが絶品の「**スイートチリソースの生春巻き**」、野菜がいっぱい「**ほくほくカボチャ入りグリーンサラダ**」、みんな大好き「**ジャーマンポテト**」、チーズがトロ～り熱々「**白菜とブロッコリーのグラタン**」、そして、トマトの旨みがつまった「**野菜たっぷりミネストローネ**」、と**2月限定のボリュームたっぷりお得なランチ**となっております(*´ω`)

『**学校産かぼちゃの濃厚クリームチーズケーキセット ¥700(税込み)**』
1月のデザートセットで大好評だった「**学校産かぼちゃの濃厚クリームチーズケーキ**」が**定番メニュー**となって帰って来ました！デザートセットは**学校産かぼちゃの濃厚クリームチーズケーキ**の他に**スイーツ2種、コーヒーor紅茶**がついた**セット**となります♪

ぜひ一度ご賞味ください！

今月の営業日は、**2月24日、25日(午前11時～午後4時)**となっております。**お問い合わせの上、ご来店ください。心よりお待ちしております(´0´)**



たか森カフェ
たか森カフェ問合先:
0986-28-6120

