



＊短期集中特別訓練～調理補助員養成科スタート～



たからべ森の学校

学校だより

発行元：たからべ森の学校
 住所：曾於市財部町北俣 5410-1
 電話：0986-28-6120
 FAX：0986-28-6121
 URL：http://t-morinogakkou.jp/
 Vo1.21

今月の1枚

たからべ森の学校では、今年度から調理分野の職業訓練「調理補助員養成科」がスタートしました。学校は毎日美味しそうな香りに包まれています。 【筆者】 東 拓希

プロの知識と技を吸収！！

今年度からの試みとして、調理分野の職業訓練を開講しました。

記念すべき一期生は2名。人数こそ大勢ではありませんが、そのぶん講師の先生からほぼマンツーマンでプロのテクニックや、知識などを勉強できるといこともあり、熱心に訓練に取り組んでいます。講師の先生は、鹿児島市内でイタリアンレストランのオーナーシェフを務めていた経験を持ち、現在はお客さんの自宅に直接行って、その場で調理し、提供するという独自スタイルのケータリングサービスを行っている、西山孝幸先生。

そして、大手製薬会社で病気予防のためのレシピ制作をはじめとしたコンサルティングを行ったり、栄養士、野菜ソムリエなどの資格も取得されていたりと、まさに食分野のエキスパート、山路さより先生。訓練生2人に加わって私も授業を受けたいです！！

野菜に魚貝にすべてが美味しそう！

調理補助員養成科では、衛生管理から食材の保管方法、栄養素などの知識を午前中の学科で学び、午後からの実習を通して調理の技術を身につけます。

野菜調理実習では、野菜の洗い方から始まり、様々な切り方、鮮度を保つ保管の方法、下ゆいや油通しなどの下処理を学び、魚調理実習では、三枚卸し、イワシなど小魚の手開き、アサリやイカなど魚以外の食材の下処理などを学んできました。

実習を通して出来る上がる料理の数々は、どれもとても美味しそう！！

家庭での調理法と異なるテクニックや、目からうろこの知識など驚きと発見の連続の毎日です。



歩留りを意識した仕事を

魚調理実習の第1回目の授業で、使用した食材は、なんと垂水産のカンパチ一本物！！その大きさにみんな驚きと感激の声(°o°)オオオ！

調理補助の仕事で、大型の魚を捌くことはそう無いと思いますが、西山先生に三枚卸しのデモンストレーションをしてもらいました。そこで出てきた、「歩留りを意識した仕事」。歩留りとは、加工においての原料に対する製品の出来高の割合という意味があります。「同じ魚1匹をきれいに捌くことが出来るか否かで、材料として使える量が変わります。それが仕入コストにもつながります。」こうした考え方も、調理をするうえで大切な要素なんだと、改めて勉強になった瞬間でした。



平成27年度農業人材育成科 詳細決まる！

たからべ森の学校といえば、おなじみ公共職業訓練、「農業人材育成科」。平成27年度も、もちろん実施します！

農業関連企業へ就職し、野菜栽培やパソコンを使った生産・栽培管理について学ぶこの訓練も今年で3回目。今年はどんな訓練生達と出会うことができるのか、今からドキ、ワクワクです。そして、その詳細が決まりましたので、ご紹介します。

今年度は昨年度から少しだけ早く、訓練がスタートすることになりました。

訓練期間は7月1日～12月28日の半年間。

訓練生の募集は5月7日～6月5日までとなっています。

訓練では日本農業技術検定や、コンピュータサービス技能評価試験などの資格取得にも挑戦してもらうことができます。

農業人材育成科についてもっと詳しく知りたい！という方は、たからべ森の学校のホームページをご覧ください。

「平成27年度公共職業訓練「農業人材育成科」訓練生募集」

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



☆素敵な贈り物☆

ある日のこと・・・学校の電話が鳴り、出てみると神奈川県にて執筆活動をされている作家の江本あきこさんという方からのお電話でした。

「学校の蔵書のひとつに加えていただければ」と、江本さん自身が執筆された詩集「三日月のひと」を、学校へ寄付いただきました。

春夏秋冬、四季をテーマに、それぞれの季節の情景が目につかぶ、そしてほっこりとした優しい気持ちになることができる、素敵な詩集です。

江本さんは、「今ある美しい『四季』がなくなりませんように、また、心にも桜が咲きますように」との思いを込めて、この詩集を執筆されたそうです。

詩集のなかでは、絵本作家で銅版画家の大井さちこさんの作品も彩りを加えています。

学校にお越しの際は、是非、フォレストスペースでゆっくりとくつろぎながら、手に取ってもらえたらと思います。とても素敵な贈り物に心から感謝です。



※滋賀県守山市議会の皆さんが視察にお越しくださいました※

守山市は琵琶湖の南東部、湖南平野の中央に位置する田園都市です。古くから「守山ポタル」と呼ばれるほどゲンジポタルの群生地として大正時代には多くのホテルが飛び交い、天然記念物の第1号指定地にもなったそうです。また徳川幕府が制定した五街道のひとつ、中山道の東下りの第一番目の宿として、「京発ち守山泊まり」で旅人に広く知れ渡っていた歴史を持っています。

今回は、その守山市から9名の市議の皆様が学校へと視察にお越しいただきました。

視察では曾於市役所の方にもご協力いただき、まず始めに学校がある曾於市の紹介、学校が開校した背景や、職業訓練をはじめとしたこれまでの取り組み、そして今後取り組んでいく活動の展望などを説明させていただきました。

説明後は、施設見学へ。訓練中の調理補助員養成科の実習の様子もご覧いただきました。この日の実習は魚調理実習ということで、さつま揚げや蒲鉾といった練り製品の調理。「薩摩すもじ」という地酒を使ったちらし寿司と、鹿児島県民にはおなじみの「かるかん」を郷土の献立という視点から取り組みました。

市議の皆様にも、訓練生が調理した料理を試食していただき「実習でこれだけの料理が出来ればすごいですね。」「この料理のレシピを後で送っていただけませんか？」など、とても嬉しいお言葉をいただきました。

また、学校農園も見させていただきました。連日雨続きでしたが、視察中は雨も降らず時折、晴れ間ものぞいており私たちもホッと一安心。作付する野菜の種類や、畑の特徴や管理の仕方なども谷口先生からご案内させていただきました。

最後は、一緒に記念撮影をパチリ(^ ^)v

お話をする中で、私たちも勉強になる部分が多くありましたし、市議の皆様にも楽しんでいただける視察となっていれば嬉しいなと感じていました。

守山市議会の皆様、遠方より学校までお越しいただき、本当にありがとうございました。

