



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/

Vol.32

求職者支援訓練～農産加工販売科

野菜づくりを学ぶだけでなく、6次産業化を目指した生産から加工、販売などが学べる「農」と「食」をキーワードに実習を通して知識、技術を身に付けていきます。

パソコンの実習や就職支援、職業能力基礎、キャリアコンサルティングを通して、就職活動にも積極的に取り組んでいます。

【筆者】堀内 加奈子

農業：「野菜栽培実習」「土壌肥料実習」

野菜栽培実習では、野菜の種まきを行い、発芽したばかりの小さくてかわいい芽を、優しく丁寧にポリポットに移植。育苗を行い、しっかりとした苗を、「立派に美味しく成長するんだよ～」という想いを込めて学校農園に定植しました。

農業機械の操作実習では、トラクターの操作方法を谷口先生にしっかり教わり、訓練生全員で畑の耕運にトライしました。

初めて操作するという訓練生も多いなか、最初は緊張した面持ちでしたが、なかなか良い感じに真っ直ぐ耕運できました！凄い！これからの実習でさらに練習を重ねて、よりスムーズに操作が出来るように経験値を積んでいきます。

野菜の成長を促す「土作り」も大事！

土壌肥料実習では、肥料となる豚糞を畑へ投入するため、肥料袋に詰め込みを行い、畑へ運び、畑の土と豚糞を耕運機と鍬できれいに混ぜあわせます。真っ黒になりながらの実習となりました。野菜の成長の糧となることでしょう！！これからの野菜達の成長が楽しみです。

加工：「原材料下処理実習」

加工分野の実技科目はまず、原材料下処理実習からスタート。

野菜を中心とした原材料の選果

選別や基本的な洗い方。また、商品として製造する加工品にあわせた下処理がきちんとできるように練習を重ねます。

実習の前半では、基本的な切り方や皮の剥き方を、学校農園で収穫した大根を使って実践。大根のかつら剥きにも挑戦！厚さにばらつきが生まれないよう、集中しながら慎重に丁寧に包丁を使います。大根の部位ごとに同じ幅、同じ長さ、同じ厚さに切りそろえて、味わいや食感を比較し、みずみずしさや、辛み、歯応えなどを自分の舌で実感。

イタリアンシェフの経験を持つ西山先生の実習では、学校農園で収穫したホウレン草を使って、野菜本来の美味しさや栄養価、色などをなるべく損なわずにどうやって下処理や保存をするかも学びました。また、「だし汁」についての実習では、野菜だけを使用した（人参、セロリ、玉ねぎ、ネギ）だし汁。鶏ガラを使用した（長ネギ、生姜、鶏ガラ）だし汁の作り方、手順、調理・加工分野での使用方法等を教わりました。色合い、味の違いがはっきりと分かり、下処理の技術を身につけるといふことだけではなく、「食材を詳しく知る」ということも含めて学んでいます。



「みのだ夢来(むら)工房」蓼田先生に生産から加工までのノウハウを学びました

職業人講話の授業で、「みのだ夢来(むら)工房」を経営されている蓼田先生に6次産業を営む専門的な技術、手法、情報、経験を教えて頂きました。蓼田先生は県内の農業高校の教員として食品加工などを指導されており、定年を迎えると、最後の赴任地の鹿屋市に農地を購入。自宅と加工場を建て、2010年11月に「みのだ夢来工房」を開きました。ご夫婦二人で野菜や果物の栽培から収穫、加工、販売までを行う工房を営みながら「素朴な故郷の味を伝え、地域を活性化したい」という気持ちと、「地域の歴史を感じる栽培及び飼育関係の調査、研究。地域の歴史と浪漫を感じる食品づくり」という試みで、沢山の加工食品を販売しております。郷土菓子「ふくれ菓子」や「こっぱ餅」などは、素朴な味で地域の方はもちろん、遠方からのお客さんにも喜ばれているそうです。

訓練生へ農産物加工に関する作目の選定について、春作（トマト、オクラ、南瓜、ズッキーニ、生姜、さつま芋等）秋作（玉葱、ニンニク、大根、コブ高菜、ラッキョウ等）果樹類（梅、栗、金柑、デコポン、レモン、ブルーベリー、スモモ）など先生が育てている作物をご紹介します。収穫した作物を加工し販売している商品についてもご紹介いただきました。また、午後の授業でイチゴジャムの定義について学んだ後、実際にイチゴジャム作りに挑戦しました。ヘタ取り→洗浄→煮込み→糖添加→酸添加・濃縮→判定→仕上げ→瓶詰め→計量→密封→殺菌→常温冷却→キャップシール貼り→ラベル貼り→完成。ジャム作りでは『高温短時間で作る』というポイントも教えて頂きました。

訓練生から「先生のポリシーや経歴、仕事に対する姿勢、ご自身で取り組んでいる野菜の栽培から、調味料の製造、商品開発、販売に至るまでの一連を教えてください本当に勉強になりました。イチゴジャム作りの実習では、びん詰加工、殺菌、フタの圧着など貴重な体験をすることができました。」と声があり、蓼田先生の沢山の知識を習得出来た一日だったようです。

★pickup★西田敏行さんと菊池桃子さんのナレーションでおくるドキュメンタリー番組「人生の楽園」で【みのだ夢来工房】が3月12日の放送で紹介されました！！



長崎県平戸市からお客さま♪視察見学&ピザ作り体験をしました

長崎県平戸市地域おこし協力隊の方々、たからべ森の学校に視察見学にお越し下さいました。

まず始めに、たからべ森の学校の取り組み、会社概要、職業訓練の流れ、職業訓練内容（カリキュラム）、訓練生の様子、地域との関わりについて（イベントの参加・イベント計画・運営）曾於市さんと一緒に取り組んでいる農業田舎暮らし体験、学校恋活イベントでの参加者の様子などプロジェクターでご紹介しました。

そして今回、たからべ森の学校を肌で感じていただけるために『たからべ森の学校で農業&調理を学ぼう！！』と題して、学校農園で野菜収穫体験。調理・加工教室でピザ生地作り。ピザ釜でピザ焼き体験に挑戦していただきました！！

トッピングできる野菜を収穫。寒い冬を越して、甘くなったほうれん草を谷口先生に教わりながら丁寧に収穫しました。

ピザ生地作りでは、強力粉・薄力粉・砂糖・塩・ドライイースト・オリーブオイル・水の分量をきっちり量り、ボールに入れて、粉っぽさがなくなるまでコネコネ・・・コネコネ。。。手に生地がくっつき、なかなかまとまらない方もいらっしゃいましたが、一生懸命混ぜあわせて、1つにまとめ発酵。最後にアツアツに温まったピザ釜で、ピザ焼きにトライ！！釜の中は温度が熱くなっているので、やけどしないように注意しながら、そーっと入れます。焼き上がりの様子を見ながら、目視確認をしっかりと♪5分程焼くと生地がふっくらしてきます。いい感じに焦げ目が付いたら完成です。「チーズがちょっと焦げたあ・・・しまった。。。チーズを多くトッピングしすぎたなあ。。。。」と、いう方もいたようですが、自分達で作った手作りピザは、絶品だったのではないのでしょうか～♪

今回、たからべ森の学校の取り組み、私たちが曾於市で事業を始めることになったきっかけや、曾於市の地理的な優位点、事業をしているなかで感じている課題、これからの新規開拓に向けての話などのご紹介もさせて頂き、皆さんの今後の活動の参考になると嬉しいです！お越しいただき有難うございました！

