



2019年2月15日発行

Vol.67

# 学校だより

【著者】小倉夏美  
西園龍

住所：曾於市財部町北俣5410-1

発行元：たからべ森の学校

TEL:0986-28-6120

FAX:0986-28-6121



## 【調理実習科】

### 企業実習START!!

11月にスタートした調理実習科の訓練開始から**早3ヶ月!**  
調理実習科のカリキュラムには、**企業様に協力いただき、自分の目と身体で実際の調理現場を体験できる1ヶ月間の企業実習が含まれています!**訓練生の皆さん、それぞれの職場で毎日たくさんの事を学んでいるようです(\*'ω'\*)  
**真剣な表情**で調理をしている様子や、**笑顔**で接客している様子など学校での訓練だけでは見られなかった訓練生の様々な表情を見ることができ、その**成長も伝わってきました!**  
そんな実習の様子をお伝えします♪

2/1からスタートした**企業実習!**

**フランス料理店やホテル、病院、保育園**など様々な業種の企業様で訓練生は毎日奮闘しています(^^)/  
調理補助実習では、野菜の下処理から盛り付けまでの一連の流れを担当させていただいている訓練生もいて「**これから調理の現場への就職を考えているのでとても勉強になります!**」との声も(´ω´)  
接客応対もさせていただいているようで、お店にいらしたお客様や、入院されている患者様、保育園の子供たちへの**料理の提供やコミュニケーション**など、  
学校だけでは学べない**リアルな現場**を体験して、訓練生のみなさん輝いていました!  
インフルエンザなど流行っていたので体調面も心配していましたが、みなさん元気に与えられた仕事をこなしているようで安心しました(\*'▽')  
実習は今月末までなのであと半分ほど!! **2月28日の修了式の日!**それぞれどんな成長した姿を見せてくれるのか(^^)/スタッフも再会がとっても楽しみです♪



### 移住・田舎暮らし体験ツアーの様子をご紹介します

森の学校では年に3回、**2泊3日の田舎暮らし体験ツアー**を行っています(\*'▽')  
今回は夏に開催した体験の様子をご紹介します!

**1日目:**最初の体験は、財部にある直売所「山の駅きたん市場」で本格ピザ釜を使った**ピザ・パン作り!**  
みんなで生地から作り、自分でピザ窯に入れていきます!とてもおいしそうに焼き上がりました♪チーズも絶妙に溶けて**トロトロ**です(\*'^^\*)

**2日目**は曾於市観光ツアー!ガイドさんの案内の元、**大川原峽と悠久の森を散策**しました(\*'▽')  
森の植物にとっても詳しい吉川さん、参加者のみなさんの「あれは何ですか?」「これは何ですか?」という質問に、なんでも分かりやすく教えてくださいました。  
その後は地元の農家さんの畑で**農業体験!**トマトの収穫や畝づくりなどいろいろな体験をさせていただきました!夕食は自分たちで新割りや火おこしをしての**バーベキュー大会!**たか森カフェのテラスで、地元の方のお話も聞きながら、とても盛り上がりしました!

**最終日**は**曾於市のPRタイム!**曾於市のお得な情報を市役所職員がご案内!その後は、調理室を利用し、先生の指導の下、**そば打ち体験**です。男性も慣れない包丁を握り、悪戦苦闘しましたが、最後は10割とは思えないほど立派なそばが出来上がりました!1日目に学校で収穫した野菜を使ったガネも作り、**とてもおいしい天ぷらそばが完成!**最終日のアンケートでは「**とても充実した3日間だった!**」「**楽しい経験がたくさんできた!**」「**また色々調べて移住を検討していきたい!**」といった嬉しいご意見をいただきました。参加者の皆様、3日間ありがとうございました!

## 2泊3日 農産加工 ワークショップ

曾於市女性起業家応援  
プロジェクトDAY  
1

たからべ森の学校に集合し、初めに担当者が、たからべ森の学校の紹介とスケジュールの説明を行いました。その後、早速体験スタート!  
学校近くの**山の駅きたん市場**にて**本格石釜で焼くピザ・パン作り**に挑戦!  
砂糖、塩、オリーブオイル、材料を細かく計って、混ぜ合わせていきます。  
お皿の上にピザ生地をのばして、**好きな食材をトッピング**カ  
石釜で焼くと...とてもおいしそうに焼きあがりました(\*'▽')  
ピザを食べてお腹も満たされたあとは、学校へ戻り学校農園へ!!  
たからべ森の学校の農業の先生、松ノ下先生に教わりながら、  
学校の新鮮野菜「**さつま芋**や**ピーマン**、**ナス**」の**収穫体験**をしました♪  
その後は、たか森カフェで**野菜とフルーツを使ったスムージー作り**(\*'ω'\*)  
小松菜に、リンゴにゴーヤ、牛乳など、それぞれ色々な材料を入れてミキサーに  
かけ、**世界に一つだけのスペシャルドリンク**を作りました!

DAY  
2

農産加工ワークショップ2日目、いよいよ実践編!  
今回のワークショップには、鹿児島県さつま町で  
実際に加工品の開発、製造、販売を行っている  
「**Helloさつま**」代表の**古田妙子先生**を  
講師にお招きし、講義をしていただきました!自己紹介の後は、  
早速、先生から加工品についての説明をしていただきました。  
今回作る加工品は、**豚味噌とブルーベリーを使ったタレ!**  
材料や分量、気を付けることなど一通り説明を受け、調理室へ!  
調理室では、先生がいつも使う道具や、ポイントなど  
**惜しげもなく説明**して下さいました。

みなさん、色々な材料を細かく切ったり、混ぜ合わせたり(\*'^^\*)  
使った事のない道具や、知らない方法をたくさん教わり**興味津々**(´Д`)!  
加工品を詰め終わると、今度は**オリジナルのラベル**を作ります。  
これもお客様に手に取っていただく**大事なポイント!**みなさん真剣!  
そして! **世界に一つだけのオリジナルの加工品が完成!**  
完成した加工品は夕食のバーベキューでみんなで試食(\*'ω'\*)  
**と一つでもおいしくいただきました!(\*'^^\*)**

DAY  
3

最終日は**曾於市役所企画課の佐藤さん**にお越しいただき、  
曾於市の紹介をしていただきました。  
曾於市PRタイムの後は、調理室を利用し、**そば打ち体験!**  
講師として大隅町より**持田先生**にお越しいただきました。  
先生の**すばらしい技術**や**オリジナルの道具**に、みなさん感激!  
最後は先生も一緒にお昼ご飯!  
これで2泊3日、農産加工ワークショップは終了となりました。  
「とても勉強になりました!」**バックinghamまで出来る講座**  
は初めてでした!「**違う講座も受講してみたいです!**」  
などの声もいただきました! **ありがとうございます!**  
今回のワークショップをきっかけに**起業を目指す女性のネットワーク**がどんどん広がっていったら  
素晴らしいですね!

また曾於市にいつでも遊びに来てください(^^♪  
**ご参加いただき、ありがとうございます!**



## たか森カフェ 2月メニュー♡

### 野菜ランチ

2月は節分!大豆たっぷりのかき揚げで  
鬼はあそと!福はあそうち!



### 生バスタランチ

チキングラタン  
バスタ



### ピザランチ

ネギ塩チキン  
ピッツァ



### たか森カフェ

営業時間：11:00~16:00 定休日：火・水曜日  
\*カレーの日(月、木) \*ランチの日(金、土、日、祝)  
ご予約・お問合せはコチラまで ☎0986-28-6120

※週末は混み合う場合がございますので、  
事前のご予約をおススメしております!!