

学校だより Vol.71

住所：曾於市財部町北俣5410-1

令和元年6月15日

たからべ森の学校

TEL:0986-28-6120

FAX:0986-28-6121

発行

発行元：たからべ森の学校

【著者】小倉夏美

「調理加工科」の訓練生を募集！！

現在、たからべ森の学校では
H31年度公共職業訓練「調理加工科」の訓練生を募集しています。
「調理」の職業訓練は全国的に見てもとてめずらしく、前回の訓練では
男女比ほぼ半分半分と男女共に人気の高い職業訓練となっています(*^▽^*)
任意受験ではありますが、**食生活アドバイザー検定**や**栄養検定**などの
資格取得にも挑戦することができます！
食品衛生管理知識・調理理論・栄養学等の学科による基礎学習から、
野菜調理実習・魚調理実習・味付実習・献立作成実習等に加え、
帳簿作成・管理といったパソコンの知識・技能の習得も目指します(^-^)/
職場実習付訓練なので、実際の調理の現場を自分の目で見て、体感できる、
再就職を意識したカリキュラムとなっています！

訓練の様子

栄養学や食品衛生管理などの
授業で基礎知識が身に付く！



パソコンを使って
ビジネス文書や表を作成！



調理実習では経験豊富な
先生たちが
分かりやすく丁寧に
指導してくれます！



職場実習付だから
リアルな調理の現場を
実際に体験できる！

農業人材育成科の訓練生が
育てた野菜を自分達で
必要な分だけ収穫！

事前説明会 開催

【日時】
6/20(木)、7/11(木)、7/25(木)
午前10時30分～
【会場】
たからべ森の学校

※要予約
TEL:0986-28-6120



詳しい訓練内容等は
たからべ森の学校
ホームページから
ご覧ください！

プチ 2泊3日 狩猟体験ツアー

移住・田舎暮らし体験

きそこうぎ

1日目！狩猟について学ぶため、**基礎講義**を行いました！
今回、狩猟について講師を担当していただくのは元中学校の理科の先生で
山のガイド、猟師としても活躍されている四本先生(*^ω^*)
スライドを使って、狩猟について、制度や注意事項など
とても分かりやすく説明して下さいました♪
約1時間の講義が終わると、休憩を挟み外に集合！！
先生が、**猟に使う罠**を実際にもってきて、種類や使い方について説明を行
いました。参加者のみなさんも**実物の罠に興味津々！**
罠の構造や仕組みについてうなづきながら話を聞いていました♪

じっせん

2日目はいよいよ狩猟体験の**実践編**(*^ω^*)
いざ！山の中へ！途中、先生が立ち止まり、地面をじっと見つめています。
「これは**獣道**ですね。」先生の声にみんな地面をじっと観察！
先生の説明によると、獣道にも、偶然通っただけの道や、
常に使っている道があるそうで、人間の世界で言うところの国道や県道、
私道のようなものだそうです(*^▽^*)
いかに国道を見つけて、罠をはるかが**ポイント**との事でした！
約3時間の山歩きの後には、お弁当でお腹を満たし…
新割り体験やなめこの胸打ち体験、ヨガ体験など
2日目も**イベント盛りだくさん**(*^ω^*)みなさんとても楽しんでました！



まちあるき

3日目！**財部町の魅力たっぷりツアー**♪
曾於市役所企画課の佐藤さんによる**曾於市PRタイム**からスタート！
曾於市の魅力や移住者にお得な仕組みについて説明していただきました♪
PRタイムの後は、大隅大川原駅から電車に乗って財部駅を目指します！
ガイドは橋口製菓の橋口真由さんにいただきました！
かわいい食器がいっぱい並んでいるオシャレ金物屋「橋口金物店」さん、
おいしい財部茶を生産されている「橋口製茶店」さんなどなど
財部の商店街をゆっくり散策しました(*^▽^*)
道の駅たからべの中にある「レストランきらら」さんで昼食を食べ、
2泊3日の体験は終了となりました(/・ω・)/



第一回「ザ・家族王決定戦」in たからべ森の学校 開催決定！

今年2月に開催し、数々のドラマを生んだ「親子対抗！脱出ゲーム&クイズパーティ」
あの親子対抗イベントが「ザ・家族王決定戦」として**超パワーアップして帰ってきた！**
今回はクイズだけにとどまらず、**運動・知識・芸術性**・そして**絆-キズナ**、
様々な要素が試される1泊2日の宿泊型プラン！！もちろん**豪華賞品つき！**
1泊2日のバトルを勝ち抜き優勝を手にするのはどの家族か！参加家族大募集！

ゲスト司会は
お笑い芸人Partyのお2人

体験費の一部を曾於市が負担！
だから超お得！
1泊5食付きの宿泊ツアー！



田舎の学校で過ごす
七夕編



お問合せやお申込み、
イベントスケジュールや
費用などの確認は
こちらから



ジビエリョウリ

2日目の夜には、みなさんお待ちかねの
ジビエ料理試食会(*^神^*)
学校の近くにあるフレンチレストラン
「K's kitchen」の藤崎シェフの作る
ジビエデザイナーを堪能しました(^^)/
鹿や猪、カモなどを使った料理は、
どれもいつも食べているお肉のように
臭みなどもなく**とってもおいしい**~♡
参加者のみなさんもそのあまりのおいしさに、
びっくり、そして感動している様子でした♪
猟の際の迅速かつ適切な処理、そしてシェフ
の調理の技術、それらが合わさって生じて
生まれた**最高のジビエデザイナー**(*^ω^*)
みなさん話も弾んでいるようで、
和やかなディナータイムとなりました！