

学校だより



住所：曾於市財部町北俣5410-1

TEL:0986-28-6120 FAX:0986-28-6121

発行元：たからべ森の学校 【著者】小倉夏美

令和2年2月15日

発行

Vol.79



修了式を行いました

修了式レポートの第2弾！今回は『調理加工科』の今までの訓練の様子をぎゅぎゅっとまとめてご紹介したいと思います(*ω*)学校で学んだ3ヶ月、企業実習で学んだ1ヶ月♪そして修了式の様子をお伝えします！！

入校式

令和1年8月27日！入校式！
【調理加工科】の訓練がスタート！
これから一緒に学ぶことになる10名の皆さんが学校に集合(*ω*)皆さんとても緊張している様子。入校式の後は、学校の施設を見学！農業人材育成科の訓練生たちが管理している学校農園や皆さんが実習で使用する調理室など隅々まで見てもらいました(*ω*)学校恒例の他己紹介も行い1日でみんなの距離もだいぶ縮まりました♪



9月

【9月】
少しづつ学校にも慣れ、教室や調理室からはにぎやかな笑い声が、調味料の味の違いを比べる授業やホワイトソースの作り方を学ぶ授業を行いました(*ω*)

【10月】
本格的な内容の授業が増え、いろいろな料理を作りました(*ω*)ピーナッツを使った加工品にも挑戦し、甘酒のピーナッツバターやクッキー、いもあんのお菓子など農業人材育成科の訓練生たちと一緒に試食会も開催しました(*ω*)パソコンの授業では 原価表の作成やチラシの作成も学びました！！再就職された際にも役立つスキルをどんどん身に付けていました～！

10月

ちゅうり。がっこうが

修了式

修了式を行いました(*ω*)前日まで1ヶ月間の企業実習に行っていたのでみんなが揃って会うのは約1ヶ月ぶり(*ω*)式では、鹿屋高等技術専門校の湯田平校長先生より、これから新たなスタートを迎える訓練生へ暖かい応援のお言葉をいただきました！6時限目には、毎年恒例！学校独自の修了式『たか森修了式』を行いました(*ω*)「自分の成長を感じられた4ヶ月間だった」「現実の厳しさも知ることができた」「卒業したら調理の仕事で働きたいと思っています」などいろいろな感想が出てきました♪調理加工科4期生の訓練生のみなさん！本当にご卒業おめでとうござります(*ω*)

【11月】

練習してきた野菜の切り方のテストを行いました！みなさん3ヶ月間練習してきた成果を全部出し切って集中！！結果は見事、全員合格！講師の先生からもお褒めをいただきました(*ω*)献立作成実習では、グループに分かれて、自分達で「いち」からワンプレートのランチメニューを考えました！何度も練習して、当日を迎えた訓練生達！手際がとってもいい！15食分のランチをグループで協力してつくりあげました♪

【12月】

訓練スタートから3ヶ月が過ぎ、いよいよ企業実習開始です！それぞれ別の職場で実際の調理現場を体験し、調理の楽しさそして大変さを改めて知る事が出来、とっても良い経験となったようです★

12月

1日体験イベント

【麴の力】ワークショップ

開催しました♪



令和元年11月23日(土)、1日体験イベント【麴の力】ワークショップを開催しました！今回は皆於市内外の14名の方にご参加いただき、霧島市溝辺町にある合鴨の里「納屋麴カフェ」オーナーで、たからべ森の学校の職業訓練「調理加工科」の講師でもある讀井ゆかり先生を講師にお招きし、『味噌』、『甘酒』の作り方を学びました！

麴についての講義

まずは讀井先生のあいさつ、そして先生が麴について勉強されたキッカケや麴が持つ効能について講義を行いました。麴がもともと米につくカビの一種である事、発酵と腐敗の違い、糍に含まれる栄養素や健康効果について先生が分かりやすく説明して下さいました。参加者のみなさんは、時折うなづきながら一生懸命メモを取っていました(*ω*)



甘酒の試食タイム

話題は甘酒の話になり、市販の甘酒と自家製の健康効果の違い、またおいしい作り方と便利な道具の紹介などもしていただきました。先生が説明をするたび、参加者の皆様からは「へ〜〜！！」という声が上がりました！そして試食タイム！先生がつくった麴と甘酒を試食させていただきました！参加者の方の中には普段から麴を料理に使ったり、甘酒を自作する方もいらっしゃったようで、感激して「どうしたらこんな風になれるんですか！？」と先生に質問していました。

茶節体験とランチ

茶節を体験！削り器で麴節を削ります！これも初めての方が多く、みなさん楽しんで体験されていました！削り節が上手にできたら、今度は先生の自家製味噌と混ぜます！麴節を混ぜた味噌にネギを乗せて、お湯をかければ…茶節の完成(*ω*)茶節を持って皆さんカフェで昼食タイム！学校内にある職員室を改装したカフェ「たか森カフェ」でランチのメインは塩麴を使ったホイル焼きかみんなで作った茶節と一緒に美味しくいただきました(*ω*)



味噌づくり体験

食事の後は休憩を挟み、いよいよ味噌づくり体験！試食で食べたおいしい味噌を作る為、みなさんやる気満々な様子でした(*ω*)材料は、大豆と麴と塩、先生の準備してくださった材料はどれも安全でこだわりの食材、ひとつひとつを味見をしてもとってもおいしいんです(*ω*)これらを鍋やボールの中で混ぜて行きます！麴は生き物なので「おいしくな〜れ！おいしくな〜れ！」と声を掛けながら大切な大事な工程です(*ω*)しばらく混ぜると…みなさんオリジナルのお味噌が出来ました！数週間すると私たちのよく知る味噌の味や風味になるそうです。早い時期に食べるか、寝かして食べるかはお好みという事で、まさに世界に一つだけの味噌の味になりますね！終了後のアンケートでは「勉強になりました！」「具体的な部分まで知れて参考になりました！」「子供と良い体験が出来ました！」といった、たくさんの方がたいご感想をいただきました。参加者のみなさんに楽しんでいただけたようで私たちスタッフもとても嬉しかったです(*ω*)またぜひ曾於市に、学校に遊びにいらしてくださいね♪参加されたみなさん、讀井先生、本当にありがとうございました！



NEWスタッフの紹介



はじめまして。南竹亜紀と申します。たからべ森の学校のイベントを担当させていただきます。農業人材育成科7期生として、農業や地域のことを勉強する機会を得ました。ここ曾於市財部町を知って頂き、多くの方に好きになってもらえるように頑張ります(*ω*)よろしくお願致します。



はじめまして、たか森カフェにて働かせて頂いております馬淵直枝と申します。昨年、調理加工科の訓練生として学ばせていただき、そのご縁からこちらにお世話になることとなりました。お客様に喜んで頂ける料理を提供できるよう頑張ります。よろしくお願致します。



こんにちは(*ω*)カフェで働いています日高です。皆様とお会いできる機会を楽しみにしています。商品開発も担当していますので、皆様に喜んで頂ける素敵なものを生み出してまいります。

よろしくおねがいします

