

薬草・健康コースから・・・

7/1・2 みさとカレッジ周辺の山野草を探しに歩きました！
そこらへんに咲いている、なんでもない草が実はとても効果のある食材に
代わるなど、目からうろこな野草がたくさんありました～～！！
それぞれ季節によって、採れるものがあるので季節ごとの収穫も
楽しみの一つですね！！



食品加工コースから・・・

7/10 大和事務所にて調理実習。講師には 料理研究家 馬場香織さんをおまねきし、24～26品目の料理を、受講者の方と作成しました。「テーマ」は、地元の食材や特産を使った料理ということで、山くじら・鮎・椎茸・こんにゃく・この時期にとれる野菜をふんだんに使い、調味料にもこだわったお料理が完成！！7/11 開催には、講師：金丸弘美さんをプロデューサーに「食のワークショップ」を開催！！受講者さんが作った料理を、一般の方にも食べていただこうと一般公開のワークショップというスタイルで開催！みなさん美味しいと大評判でした。また町内に住む20代、30代の食に興味がある方も、調味料までこだわっていると大絶賛！！これからの産業に役立てられる講座となりました。ご協力いただきました皆様本当にありがとうございました！！



ミツバチ普及コースから・・・

7/28 第7回ミツバチ普及コースを開催。岩手県盛岡市から、藤原誠太さん。銀座ミツバチから田中淳夫さんを講師に迎え、「日本みつばち養蜂講座3」の講義を開催いたしました。

藤原修二議員宅に、みさとカレッジの日本ミツバチの巣箱を設置させていただき、管理していただいております。

講義では、その巣箱を実際に受講者さんと見学に行き蜂の状態や虫が発生していないかなど、巣箱の環境を生でみる活動をしました。農薬に弱い日本みつばち。巣箱から2キロ範囲内で行動するので少し離れたところでも、かなりの影響がでるようです。美郷町から養蜂家が育つよう頑張っていきたいです。

7/29 カレッジの巣箱から日本ミツバチの巣を少し提供し、グリーンロード大和横の林業センターにて採蜜イベントを開催しました！

招待客として、都賀保育園の園児さんをお招きし、講師：藤原誠太さんと田中淳夫さんの子供向け養蜂講座を開催！！

子供たちが初めて食べる蜂の巣や蜜の味に、大感激や大興奮！！蜜の味はマスカット。

味覚が敏感な子供たちはすぐにその味をあてて、マイスターになれる！！と誠太さんから太鼓判でした。この蜜源が「カラスザンショウ」の花の蜜だそうです。

