

カレッジ通信 8

2013.8.29

普及科

みさとカレッジ運営事務局

今月は、平成24年度最終の講座の開催でした。

食品加工コースから・・・

8/23日に金丸弘美さんを講師に第7回食品加工コースを開催しました。

内容は「食と環境からの地域再生」をテーマに食育を絡めたお話でした。受講者12名と町民の方の食品加工に対する意識の低さが伺われ、主催する立場でいろいろ反省点や課題があるなと実感しました。中山間地だからこそできる仕組みづくりやここ美郷町だからこそできることは、そこらへんにたくさん転がっています。ここに住むと見えなくなってしまう地域の資源を金丸先生は、時代の背景にあったやり方で、しかも取り掛かりやすいようにお話して下さいます。いろんなアイデアをいただきながら、食と環境を絡めて地域で活動できる人材を増やしていけるようカレッジとしても頑張っていきたいと思いました。

【補足】7/11に開催した「食のワークショップ」のレシピ集をこの講座時に配布いたしました。家庭またやお店・施設などで提供していただければと思います。



薬草・健康コース、ミツバチ普及コースオープン講座の開催！！

8/26山村開発センターにて、2コース同時開催いたしました。今年度最終の講座として薬草とみつばちというコラボレーション。

環境をテーマに、山野草からも蜜がとれる！！というお話もきくことができました。

薬草には、調理の仕方効果が変わるものもある。そのノウハウを正確に習得していかなければならない。

一般的な山菜など、当たり前の調理方法が実は間違った食べ方だったり。

また季節によって、育ってくる野草が違うためいろんな種類を覚えるということが大変だと思いました。

ミツバチコースでは、銀座ミツバチプロジェクトさんがおこなってきた産業の仕組みを紹介していただき、発想の転換や小さな資源を見つけるなど、宝物はそこらへんに転がっているというお話を



していただきました。

また、町としての産業をどのような方向性で歩いていくべきか、いろんな人とのつながりで回っていく街づくりをしっかりと形成し、ちょっとしたことが、お金儲けにつながることを体験していければと、この1年を通して実感しています。

オープン講座の午前の部は・・・

採蜜体験イベントを開催しました！！銀座ミツバチプロジェクトの田中さんを講師に、現在みさとカレッジ研修科で研修中の大石さんをスタッフとして、今回は西洋みつばちの蜜を採蜜しました。おち保育園のさくら組さんをご招待し、銀座ミツバチの田中さんから、はちについてのお話を聞いた後、採蜜の機械で蜜を絞り出し皆さんで味見！とっても濃厚で初めてなめる自然の味にみんな驚いていました！！また、松江市のクレームデ・クレームのパティシエ 小倉さんがマドレーヌを提供（蜜は美郷町産を使っていただきました）していただき、皆さんに食べていただきました。



今年度の活動を、次年度にいい状態につなげていけるようにカレッジも頑張っていきたいと思います。

参加してくださっている、受講者の皆さん。また受けてみたいけど・・・と悩んでおられる方。絶対にいいお話が聞けますので、是非次年度の活動も参加してみてくださいね！スタッフ一同お待ちしております。

また、現在受講者の方は今まで学んだノウハウを今度はしっかりと実践できるようにカレッジとともに頑張りましょう！！

よろしくお願いいたします。