

農業学園新聞

～ 第9回講座（農産物加工）および閉講式を開催～



講義の様子

講義でははじめに、農産物加工のメリットは何か、なぜ農産物加工が注目されているのかということについて解説しました。その後、農産物加工を行うにあたってのポイントについて講義を行いました。



二月二十七日（金）、稲敷合同庁舎及び美浦村興津ふれあいセンターにおいて第九回農業学園基礎講座を開催しました。七名の学園生が参加し、農産物加工についての講義とそば打ちの実習を行いました。今回は、農産物加工の特徴とメリット、加工における注意しておきたいポイントについて理解を深めることを目的としました。



そば打ちの様子

講義後には会場を美浦村の興津ふれあいセンターに移して、興津そば生産組合の皆さんの指導を受けながら美浦村産のそば粉を用い、そば打ちの実習を行いました。学園生の多くがそば打ちは初体験ということもあり、講師先生の手つきを見て、熱心にそば打ちを行いました。



そば打ちでは、学園生一人一人に先生が付くマンツーマン体制で実習を行いました。全員が粉まみれになりながらそばを打ち、先生のお手本のように綺麗に細く切れないの声も聞かれ、そば打ちの楽しさと同時に

に難しさも体験したようでした。自分の打ったそばに満足していました。



試食風景

実習後には先生が打ったそばの試食を行いました。美浦村産のそばに全員が舌鼓を打ちました。

試食後には、基礎講座の閉講式をおこない、普及センターの塩田主査から「これから稲敷地域の農業を若い力で盛り上げてもらいたい」というあいさつがありました。

平成二〇年度の農業学園基礎講座は今回で終了です。なお、来年度も農業学園は開催します。是非お気軽にご参加下さい。

Thank You