

2018 ハーブ研修会活用編 実施報告

2018.04.22miyake

はじめに

今年はハーブを活用した料理づくりが主テーマ。講師の藪原様に料理の準備を含め大変お世話になりました。園芸セラピー専攻生等も13名が受講を兼ねて、諸準備・おもてなしを熱心に行った。

花壇の見学学習を含め、満足したような表情、満足した発言の方が多かった。受講者数が少ないにもかかわらずハーブ商品、ハーブ苗も思ったより購入していただいた。また、生徒たちが楽しみながら活動している様子、手慣れた様子で販売対応をする様子が多々見られた。



写真1 ウェルカムハーブティー



写真2 講師の藪原氏



写真3 試食準備



写真4 見学学習(花壇)



写真5 ハーブ苗購入



写真6 販売対応の生徒

1. 主な実施目的

- (1) 地域の最高学府として、地域におけるセンター的役割を果たす。
- (2) 活用方法を学ぶことにより、香草・ハーブの普及に資する。(愛好者を増やす)
- (3) 生徒の準備運営力等の育成。
- (4) 農場生産物の販売

2. 実施日

平成30年4月22日(日)

3. 講師

外部講師(食工房ぶどうの木舎 藪原信子氏) 並びに校内講師

4. 研修内容

- (1) ウェルカムティー提供(高農ブレンドティー、すっきりするっ茶 No.2)
- (2) ハーブの効能、配布資料説明(三宅)
高農ハーブ、高農ハーブティーの工夫(資料による)
日本ハッカと高農、総社
- (3) ハーブを使ったお菓子づくり他(藪原講師)
ハーブ香味の肉料理(チキン)
酵素玄米ご飯+高農ハーブソルト
ハーブ入り野菜スープ「ミネストローネ」
- (4) 見学学習(三宅)
園芸福祉モデルガーデン「花壇、日本ハッカ」 レモンバーベナ・レモンマートル容器栽培

(5) ハーブ苗販売

(6) 実習費 一人 500 円 × 13 名 = 6,500 円

支出 6,500 円 (試食用の食材、調理経費、消耗品に支出し 0 円決算。)

5. 受講者、運営スタッフの内訳

(1) 一般受講者 13 名

(2) 生徒運営スタッフ 13 名

園芸科学科 3 年生 7 名 (試飲・試食配膳、苗物販売、並びに受講)

2 年生 6 名 (受付、室内販売、資料綴じ、駐車場係兼あいさつ隊、並びに受講)

(3) 外部講師 1 名 教員 2 名

6. 一般受講者の、研修会の認知手段 13 名

高松中学校区回覧板：92% 講師紹介 8%

《 受講者の感想 》 代表例

- ・生徒さんの対応はとても良かったです。ハーブ料理もとても美味しかった、有り難うございました。
- ・高農のハーブティーをプレゼントすると大変喜ばれる。製品にするまでの苦勞・努力も偲びながらハーブティーをいただきます。
- ・ミネストローネの甘さに感激。ハーブのことをもっと勉強したいと思った。
- ・身体を温めてくれるハーブを取り入れた生活を今後もやってみたいと思った。
- ・試食も美味しく、気のせいか身体が温まり、心地よく感じた。
- ・鶏肉がとてもやわらかく美味しかった。スープは野菜の甘味が出ていて、身体に優しい味がした。
- ・良かった。ハーブを育ててみたくなった。
- ・ハーブのことを全く知らなかったなので、いろいろ聞けて良かった。
- ・いつも楽しく参加している。料理はどれも美味しく参考になった。
- ・参考になり、楽しかった。来年度も参加したい。生徒さんの対応が良く、心持が温かくなった。

《 生徒の感想 》 (代表例)

- ・ハーブ料理もとても美味しかった。ハーブのいろいろな種類の使い方の一端が理解できた。
- ・3 年生がメインで試食対応をして大変であったが、みんな協力してうまくできた。料理はとても美味しかった。
- ・ハーブについて少し勉強になり、料理も美味しく、参加して良かった。
- ・料理も美味しく、自分の家でも作ってみたいと思ったし、楽しかった。



写真 7 資料綴じ



写真 8 受付風景



写真 9 試食中 (生徒も)



写真 10 きょうの料理



写真 11 チキンとフェネル



写真 12 野菜スープ