

第11回

親と子の野菜スクール

5回目 10月6日

雨で中止になりました。2年連続、
繰り越しです。

3回目~7回目



6回目 11月23日

千し柿づくり&JA産直ふれあい
市場見学

柿農家の中本さんを講師に招き、おいしい
千し柿作りにチャレンジしました。ピーラー
と包丁できれいに皮を剥きました。カビを
防ぐには鍋に入れてゆがくことが秘訣だと
学びました。みんな上手にできたかな？
JA産直ふれあい市場に見学に行きお買
いもの。地元の新鮮な野菜がたくさん並
んでいました。



7回目 12月8日

みそ・漬物作り&閉校式

みんなでみそ作りに挑戦、大豆をつぶすのが大変でした。お盆
過ぎまで暗くて涼しいところで寝かせれば美味しいみそが出来
上がります。待ち遠しいです！匂を向かえる小松菜の漬物作り
にもチャレンジ！ジッパー付きの袋に小松菜と塩かお好みの漬
物の素を入れ、みんなでフリフリしたらおいしい浅漬けに変身。
ごはんがすすみます。参加家族に忠未組合長から修了証
が手渡され野菜スクールの全課程が終了しました。



スクール

昨年5月から始まった「第11回親と子の野菜スクール」は、12月8日に全
7回の課程を終了し閉校式を迎えました。

今年度は17組65人のご家族と山陽女子短期大学の学生3人に参加いただき
ました。農業に少しでも興味を持って頂けたらと企画しましたが、雨による中
止や作物の生育不良など天候に左右される農業の厳しさも知っていただけたの
ではないかと思えます。今回は3回目から7回目までをご紹介します。

3回目 8月18日

収穫&料理教室

長ナスとエタマメを収穫しました。長ナスの
長さにビックリしました。お昼はみんなで
ナス料理にチャレンジ！長ナスのどんぶりヒ
ナスゼリーどちらも美味しかったです。



4回目 9月8日

イチジク収穫体験&工作

初めて特産大竹イチジクの収穫体験
を行いました。もぎたてイチジクはと
ても甘くてみんな笑顔になりました。
お昼からはコケ玉と特産大竹手すき
和紙を使って鹽のぼりを作りました。
みんな上手にできました。

