

生涯学習 2016

『バス研修～伊豆沼訪問～』

日時：平成 28 年 9 月 13 日

場所：登米市 伊豆沼周辺

尚絅学院大学 生涯学習センターでは、毎年、受講生や、名取市内の仮設住宅で生活する住民の皆さんなどが参加するバス研修を実施しています。今回は 30 人近くの皆さまと学生、教職員が集まり、登米市の伊豆沼を訪れながら食について学びを深める研修会を行いました。



バスに乗ると、まずは、エクステンションセンター長であり健康栄養学科教授の、片山一男先生による講座が始まりました。ビタミンの働き、食品衛生や低温殺菌、そして研修先の登米市名産の豚肉についての話がありました。ユーモアやクイズを交えながらの楽しい講座となり、車内は笑いが絶えないにぎやかな雰囲気でした。

現地に着いて、伊豆沼の野鳥や淡水魚について学ぶ「登米市伊豆沼・内沼サンクチュアリセンター」を見学しました。ラムサール条約登録湿地である伊豆沼の豊かな動植物の充実した展示を見ることができました。オオハクチョウのはく製は迫力満点！



地元の農産物をふんだんに使った美味しい昼食の後に、「ソーセージ作り」にチャレンジしました！手順について確認しながら、専用の器具を用いて作業を進めていきます。一緒にソーセージを作るうちに、参加者の皆さん同士での交流も深まり、あちこちから元気な声が響き渡りました。作ったソーセージは各自で持ち帰り、美味しく食べました。ソーセージを作る過程はフォトスナップでご紹介します！

フォトスナップ【集合写真編】





フォトスナップ【ソーセージ作り編】



種になる豚肉をよくこねていきます。水を足してまたこねて…次に、専用の器具に具をつめていきます。



腸を破らないように慎重に…！ぎっしり詰まったら、紐でくくって…ソーセージの完成★試食もしました！