

# 平成23年度「農業クラブ FFJ研修会」参加

平成23年12月13日（火）

茨城県立水戸農業高等学校 農業クラブ

平成23年12月12日（月）、ポケットファームどきどきつくば牛久店で「農業クラブ FFJ 研修会」が開催されました。茨城県内の農業関係高校7校から8名の先生と24名の生徒が参加しました。水戸農高から農業クラブ役員2名が参加しました。

午前中は、手作りソーセージ教室（茨城県産ローズポークもも挽肉を使用し、添加物、増量剤を一切使わないソーセージ）で食品加工を学びました。①よくこねる、②肉詰めで腸を破らない、③腸に肉を詰めすぎない。ねじる時に腸が破れる。④75℃～85℃の温度で、20分間ゆでる。以上の4つの作業のポイントの説明を受けた後、作業をスタート。特に、羊の腸を充填機の先端につける作業、腸に肉を均一につめる作業は慣れないこともありなかなか苦労しました。昼食は、森の家庭料理レストランでビュッフェスタイルのおいしい料理をたくさん食べました。昼食後は、つくば牛久店内の散策をして、野菜を購入したり、果物の試食を楽しみました。

午後からは、ポケットファームどきどきつくば牛久店の坪秀則店長から直売所の設立経緯や現状を分かりやすく説明していただきました。「昨年10月にオープンし、まだまだ店としての改善すべき点も多くあるが、焦らずにじっくりと取り組みたい。一方で、思ったことはすぐに実行してみる」「直売所は全国に12,000店から14,000店あり、セブンイレブンの店舗数より多い」「茨城町店に比べて、ミニプラがない。子どもの遊び場がない。イベントが少ないと言われている」「つくば地域は、20代、30代の若い後継者も多く、活力がある」「ここ10年で直売所の位置づけが変わり、規格外の野菜を出荷し、高齢者の小遣い稼ぎの場所からお客さんが安全・安心を求め、直売所で生計を立てている生産者も多くいるようになった」「つくば地域は直売所の激戦区。つくば牛久店では、試食を多く出して、食べ比べをしてもらい会話をして楽しく笑顔で買い物をしてもらう」「市価が安いからと言って安すぎる値段はつけない。一方で、市価が高騰しても買やすい価格に抑える。基本は、再生産価格を下回らないように価格設定をする」「森の家庭料理レストランでは、直売所に出荷されている野菜を使用して料理を作っている」「年間10億円の販売目標で現状は6、7億円の販売。来客数は年間60万人の目標だが40万人程度になっている」「今後は、イベントが天候に左右されないように大型テントの設置、子どもが遊べる遊具の設置などをして来客数を増やしたい」などの話がありました。

今回の研修を通して、ソーセージの作り方が理解できました。また、直売所の現状やポケットファームつくば牛久店の取り組み内容や工夫点を知ることができました。

## ●参加生徒 農業科2年 曲山康平、定時制農業科2年 上野彰悟

1. 県連会長あいさつ



2. ソーセージづくりの材料



3. 2人1組で作りました



4. 腸詰め作業



5. きれいにできました



6. 坪店長から説明

