

かながわの畜産に携わる女性ネットワークが調理研修会を開催

令和2年1月21日（火）、かながわの畜産に携わる女性ネットワーク（会員 41名以下、「女性ネット」）は、かながわ農業アカデミーの食品加工実習室で、調理研修会を開催し、畜産農家及び県畜産会、県関係機関から 23 名が出席しました。

畜産技術センターでは、事務局である県畜産会と連携して「女性ネット」の活動を支援しており、会員から、取り組みたい活動内容の希望の聞き取りや研修のテーマ、開催場所、日程等の調整補助を実施しています。

今回の調理研修会は、昨今、イベント等で畜産物を利用した商品の出店販売を求められることが多く、「家庭料理とは異なる、販売できる総菜開発のヒントとして、畜産物の加工技術を学びたい」という要望を受けて開催したものです

「女性ネット」会員、（一社）神奈川県畜産会及び当センター普及指導課で検討した結果、講師は、同ネットを立ち上げ当初から指導して頂いている、料理家で管理栄養士の小山浩子氏に依頼しました。

講師の小山先生から、総菜や弁当のおかずとして、すぐに活用できる「牛肉・じゃがいも・パブリカのハニーマスタード添え」、「豚ヒレ肉のチーズピカタ」、「はちみつヨーグルトに一晩漬けて焼いた豚スペアリブ」、「鶏ひき肉とお餅の福袋煮」、「クリームポテト」のレシピ5品を教えていただき、参加者は、時には声をあげて笑いながら賑やかに実習し、今後のイベントの出店販売の参考になるとの声も聞かれ、総菜開発への意欲向上につながったようでした。

さらに「健康と栄養『若さを保つアンチエイジングのためのヒント』」をテーマとして、成人病や生活習慣病を防ぐための栄養素や腸の働きを若返らせる栄養素と機能等について講義も受講し、あっという間に終了時間を迎えました。

当日は、女性ネットが1月14日（火）に開催した研修会及び総会に初めて参加して、今回も誘われた養豚農家や肉牛農家の会員も参加しましたが、「こんな楽しい会だったら、もっと早く参加していればよかった。」と喜んでおりました。



（左）調理実習風景



（右）調理実習風景



(左) 調理実習風景



(右) 調理した料理

備考

かながわの畜産に携わる女性ネットワークは、畜種や地域を超えて集まり、交流を通じて、資質を高めるとともに、消費者の畜産への理解を醸成し、魅力ある畜産の実現を目指すため結成されています。

今回のような調理研修会の他に、基本的な畜産技術取得のための農業高校での視察・研修会や県下で開催される畜産イベントへ参加して展示即売会を実施する等の活動を行っています。