

9/8
(金)

棒踊り着付け教室 伝統の着付けを継承

9月8日、川床小学校で『棒踊り』の着付け教室が開かれました。

5・6年生の児童とその保護者約60人が参加しました。

講師には大田辰志さん（脇崎）を招いて、手ぬぐいの巻き方やタスキの着付け方法を学び、保護者らは、講師の手本を動画で撮影しながら、真剣に聞いていました。

大田さんは「脇崎集落でも伝統を残しているが、小学校でも、正しい着付けや踊りを受け継いでほしい」と話しました。

着付けを指導する大田さん（写真右）



踊りは24日の運動会で披露。立派な衣装を着た児童らの堂々とした踊りに観客席からはたくさん拍手が送られました。

こんなことをやっています！こんなところでがんばっています！ 地域おこし協力隊通信

畜肉加工研修に参加

9月6、7日、協力隊の長谷川一総さんが、鹿児島県立農業大学の畜産加工研修に参加。畜肉加工の衛生管理について座学を学びました。

研修は、食品加工における基礎で一番重要な消毒方法の講習から始まりました。その後は、豚肉を使ったベーコンやソーセージ、焼き豚の加工工程の実習を開始。講師の「豚肉は低温で調理加工することで雑菌の繁殖を抑えるだけでなく、肉の旨味が多く含まれる脂肪分を美味しい状態に保つことができる」との話に長谷川さんは驚いた様子でした。

長谷川さんは、おいしく安全な加工品を安定供給する上では厳密な温度管理や衛生管理が重要だと学び「イノシシでの加工品作りへと生かしていきたい」と話しました。

次の工程の加熱殺菌では、中心まで火が通っているか温度計を使って精密に温度確認を行いました。



ソーセージを詰める長谷川さん



焼き豚加工の様子



できあがった加工品