

平成 30 年度 花塾 第 4 回を開催しました

「夏のハーブを楽しむ」

花塾（花き消費者研修）の第 4 回目を、7 月 12 日（木曜日）に開催しました。

講師は第 2 回に続き、ハーブマイスターの坂本守さん（滝沢市：ハーブコレクション・ミント主宰）で、21 名が参加しました。

今回はいつもの会場であるフラワーレッスンルームではなく、農業大学校の調理実習室での研修となりました。前回使用していた園芸用手袋に代わり、今回はエプロンを着けての講座になります。

始めに、坂本先生からは、本日の作業の流れを説明するとともに、配布されたハーブの名前の復習と使用方法の説明がありました。ハーブは種類によっては丸ごと使えるものがある一方、生食にするには茎が硬いために葉のみをちぎって使用するものがあるなど、その使用方法はさまざまです。

4 つの班に分かれてスタートした講座ですが、各班とも初対面同士とは思えないほどチームワークが良く、ハーブの下処理や湯沸かしなど複数の作業を手分けして効率よく進めていました。

開始から 1 時間程度で、「ハーブ漬けポークと夏野菜ハーブビネガーソース」、カルピスのハーブティー割り就完成了しました。食欲の落ちやすい夏場でもハーブの香りで食が進みやすそうだと、受講生からは非常に好評でした。

今年度の「花」塾の、ハーブ分野の講座はこれで終了となります。「見る」だけでなく、「嗅ぐ」「飲む」「食べる」という植物（花）の楽しみ方を、今後も提案していきたいと思えます。

（画像 1）花塾ですが、本日は調理実習室です



(画像 2,3) ハーブは刻んで使います。皆さん手際が良い！



(画像 4,5) 肉はシンプルに焼くだけ（左）。野菜とハーブのマリネをかけます（右）



(画像 6)左はカルピスのハーブティー割り、色がピンクに変化。右はハーブ漬けポークと夏野菜ハーブビネガーソース。夏でも箸が進む味



(画像 7) (番外編) 5月の講座で植栽したコンパニオンプランツの収穫もしました

