

# 食品加工・調理を通じ中高の「学び」を深める地域ソーセージ作戦

令和3年1月28日（木）、くじゅうアグリ創生塾で、竹田市立都野中学校の2年生9名が、久住高原農業高校の生徒の指導を受け、食品加工（ソーセージづくり）を学びました。  
中学生にとって、高校生との交流を通じ教科等の学びを深め、進路を切り開くキャリア教育の学習機会ともなる貴重な体験です。



佐藤くじゅうアグリ創生塾所長のあいさつ



食品加工についての授業を受ける都野中学生徒

今日、ソーセージづくりがありました。ソーセージづくりは初めてで、普段食べているものがどうやって作られているか知れてよかったです。また機会があれば、やってみたいなと思いました。

高校生が、大丈夫だよとか声をかけてくれたので、心強かったです。将来、就きたい職業とか、まだ決まっていないので、いろんな選択肢が増えてよかったです。



高校生の指導を受け、肉を羊の腸に充てん



ウィンナーの大きさに形を整形

今日、ソーセージづくりをしました。腸を結ぶとき、とてもすべて難しかったけど、高校生がとてもやさしくわかりやすく教えてくれたので、うれしかったし楽しかったです。



テレビの取材に思いを伝え、見事に対応！