

講座名	「男の料理ソーセージ作り」		
テーマ	男性を対象とした無添加ソーセージ作り		
場所	生涯学習文化振興センター ゆらてく	調理室	
受講者数	20名	(男性20名：女性名)	*申込者：34名
講師	嶺井大地氏		
実施記録	回数	日時	内容
	1	6月14日(土) 10:00～13:00	ソーセージの話・豚肉の部位の説明、ソーセージを作る工程、使う道具、材料について。 ・ソーセージを作る。(腸づめ、ソーセージをひねる) ・ホットドッグにして試食
受講者の感想	・作ることも含めてソーセージが身近になりました。 ・腸づめを結ぶのが難しかったけど出来たら楽しそう。 ・家でも作ろうと思いました。 ・講師の分かりやすい楽しい説明で時間を忘れて料理をする事が出来ました。 ・ソーセージが手軽に作れる事を分かって良かったです。 ・フレンドリーな先生と生徒さんに囲まれて楽しめました。おじさん達との共同作業も楽しかったです。頭巾も初めてかぶりしました。		
今後あったらいいなと思う講座	・クラフトビール・泡盛作り・ 燻製作り(ベーコン作り)・沖縄料理・男のサンドイッチ作り・男の料理シリーズ(テーマを変えて)		
まとめ	各グループ初対面同士で緊張ムードでしたが、徐々に会話をする方や、講師に進んで質問する方も数人見られました。調理の前に40分ほど講話を行いました。調理するだけではなく、知識を学ぶ事もできたのではと思います。ソーセージの腸づめ、結び、ひねる工程は皆さん不慣れながらも熱心に取り組んでいる様子が見えました。出来上がったソーセージは「肉を感じて美味しい」や自宅でも挑戦してみたいとの感想もありました。		

