講　座　報　告　書

開催日時：令和８年５月２２日（金） 午前９時半から午前１２時	**市民講座** **山菜採り入門講座①（座学研修）**
受 講 者：３３名	
開催場所：まなび学園　講座室	講　　師：藤原　茂男さん

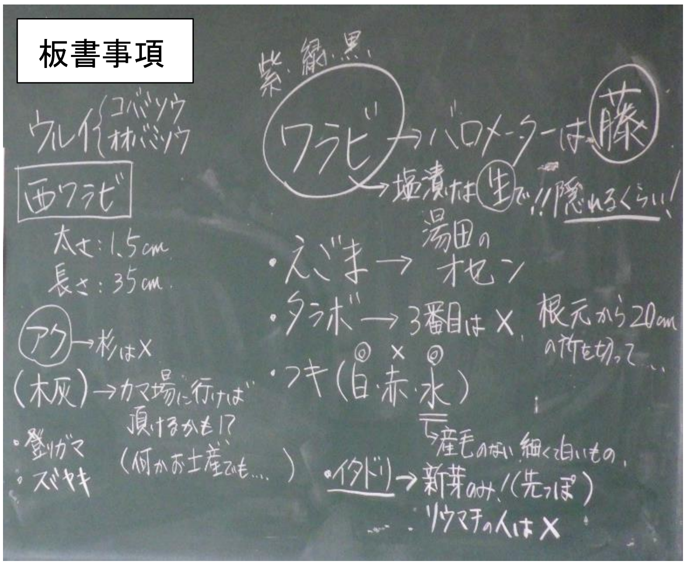
講座の様子

山菜採り入門講座の第１回目は、「服装・道具・心構え」を中心に、「採り方の留意点、採った後の下処理～美味しい食べ方～保存方法」までも、山菜のみならずキノコに関わる話も含めて、楽しい山歩きの仕方について、実物も示してもらいながら講義をして頂きました。

最近のニュースで騒がれている山菜採りでの遭難事故や熊の危険性などにも触れながら、「安全第一」であることを確認して頂きました。次回（実技研修）の必要な全体確認をとって解散となりました。

山菜採りの道具類の紹介

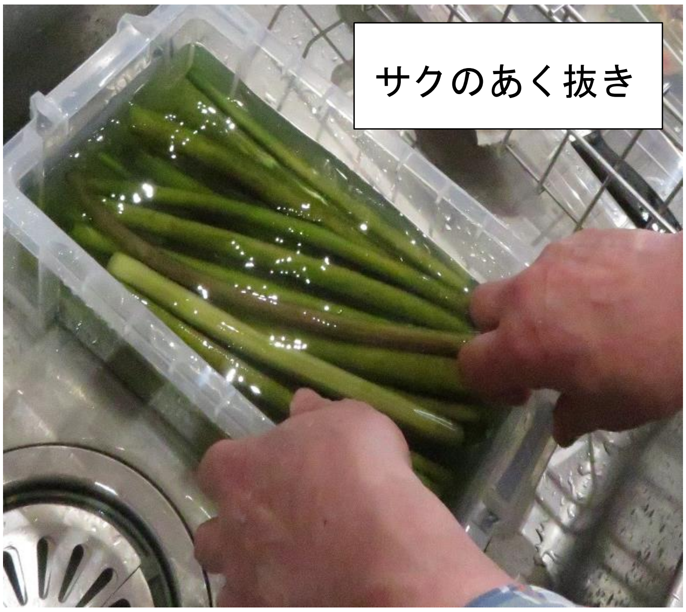
ボウナ・コゴミ・蕨



板書事項

講　座　報　告　書

開催日時：令和８年５月 26 日(Ａ班)、29 日(Ｂ班) 午前９時半から午前１２時半	**市民講座　山菜採り入門講座（実技研修）** **②Ａ班、③Ｂ班**
受　講　者：Ａ班：１６名、Ｂ班：１５名	
開催場所：まなび学園　クッキングルーム	講　　師：藤原　茂男さん

講座の様子

　クマ出没の心配から、山菜採り入門講座の２・３回目は、「処理・調理・保存法」といった実技研修を行いました。扱った山菜 10 種類。
　山菜の種類によって、扱い方が微妙に異なる事と、人によってもかなりの個人差があることを念頭に置き、経験値を高めながら「自分流」を確立するのがベストということが本講座の結論でした。実地研修ができないのは残念だったが、山菜の調理の楽しさ・奥深さを味わえてよかった。ぜひ毎年参加したい！との声も多数上がっていました。