

中村設計新聞

第七号

十月十七日(土)曇り時々雨
伊賀にある「モクモク手づくりファーム」へ
研修に行きました。ウインナー作り体験、園
内で所員との親睦を深めました。

〓所外研修〓

「モクモク手づくりファーム」 でウインナー作り体験

日頃、建築を設計している私たちが、形、
大きさは違いますが、モノを作るといふ共通
点からウインナー作り、「モクモク手づく
りファーム」へ出かけました。



手作り体験

レポート

久しぶりの土曜研修。仕事と家事から離れ
て久々に外に出かけることが出来てよかつた
です。天気は少し悪く、雨も降ったりしたの
で、ちょっと残念でしたが、楽しみにしてい
たウインナー作りが出来ました。みんなとわ
いわい言いながらの作業は、テレビで見えて
いると、大変そうだなと思っていましたが、実
際体験してみると楽しくてよかつたです。試
食はあっさりとして格別に美味しく感じられ
ました。

お昼はバーベキュー、その後は各自で自由
行動とみんなバラバラでした。私はシイタケ
狩へ。温泉へ行かれた人も何人が居られると
か、こういう時間は早く感じられます。外に
出たの研修は、また違った意外な面・人柄が
わかるのではないのでしょうか？若い人たちが
一生懸命に案を練り動いて居られることが、
一つずつ勉強になっていくのではないでしょ
うか。

レポート 花畑 きぬ子

レポート

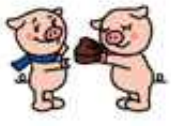
一度行ってみたいと思っていた「モクモク
手づくりファーム」にて、ウインナー作り
に挑戦しました。今回挑戦したウインナーは荒
挽きウインナーで、普段食べる機会も多い物
なので、出来上がりがどのようなになるか不安
がありました。

ウインナー作りは与えられた肉を捏ねると
ころからはじまり、羊の腸に詰めるところま
でを行いました。グループでの製作だったの
で、私が担当したのは全ての材料を混ぜ合わ
せた肉を腸に詰めていく作業でした。どのよ
うに詰めていくのかかと思っていたら・・・
やっぱりいい道具があるんですね、ウイン
ナーメーカーといい、素人の私でもススス
ッと詰められました。見た目は上出来！

見た目が上出来となれば後は味ですよね。
出来上がったばかりのウインナーを体験教室
の方に茹でていただき、その場で「パクツッ」
美味しいじゃないですか。市販品とはいいま
せんが、手作りらしい味で満足しました。
今回初めてウインナーを作りましたが、ま
た作ってみたいと思える出来で、楽しい時間
を過ごすことができました。

レポート 土岐 基裕

の作り
初め
めな
初め
めな
初め
めな



出来た
茹でた
茹でた
茹でた



レポート 西村 亮人

午後からの自由散策

私は、午後からの自由散策は一通り園内を
周ってから温泉に行きました。モクモク手づく
りファームの温泉は、施設名の「モクモク」
の由来の一つになっており、とても人気があ
るそうです。

温泉は、男女共に内湯が一つと露天風呂が
三つあります。自然の山を利用して各温泉が
配置されており開放的になれる空間になって
いたと思います。所員のひと温泉に入り、開
放的な空間も手伝ってか、裸の付き合いのせ
いか深いコミュニケーションがとれたと思
います。

私は、温泉に入る事があまり好きではあり
ませんが、入るだけではなく空間や雰
囲気を楽しむ事も温泉の楽しさの一つだと思
いました。

ちなみに「モクモク」の由来は、
一、創業時にログハウスに使った「木々」
二、ウインナーを作る際の狼煙の「もくもく」
三、伊賀忍者の忍術の煙の「もくもく」
四、温泉の湯気の「もくもく」
だそうです。

アンケート

今回ウインナー作りを体験されたほぼ全員
から

- ・楽しかった
- ・自分で作ったウインナーはおいしかった
という感想がありました。
- 他にも：
- ・時間的にゆとりを持った企画であり、和や
かな気持ちで一日を過ごせた。
- ・手作りウインナーのおいしさを改めて知る
ことができた。
- ・前からウインナー作りをしたかったので大
変楽しかった。
- ・素人の手作りウインナーでも市販品と変わ
らないほどおいしかった。
- ・ウインナー作りは初めてだったので、製作
の一連の流れが分かり良かった。
- ・という感想をいただきました。

ウインナー作りを初めて体験する人が多く、
手作りの楽しさを実感していました。



だんご



だいず

のたる
べられた
食べがし
は付いま
にがたい
園名は所

研修をおえて

ウインナー作りから始まり、自由時間もた
くさんの「食」に触れた今回の研修。普段は
工場で作られ、スーパー等で簡単に買える食
材が、「手作り」を経験することでモノを作
る大変さ、楽しさ、手作りのおいしさを知る
ことができました。

食育を学びながら、ゆったりした時間を過
ごすことができ、心身ともにリフレッシュで
きた研修でした。食えることが大好きな私で
すが、今までより更に「食」に感謝しながら
ごはんを頂きたいと思えます。

レポート 渡辺 ゆか

番外編 愛宕山登山

登山コース
月輪寺参道コースから登山開始
月輪寺お参りと休憩
愛宕神社お参り
山頂にて昼食
表参道コースから下山

十月二十四日、所員の有志にて愛宕山登山
に出かけました。

愛宕山は、京都で一番高い山で、標高九二
四メートルあります。山頂には、「お伊勢さ
んへ七度、熊野へ三度、愛宕さんへは月参り」
とうたわれている、火伏の神様として信仰を
集めている愛宕神社があり、古来より京都の
人々の生活にとけこんでいます。

登りは、月輪寺経由で二時間半ほどかけて
ゆっくりと山頂を目指しました。流石に山頂
は、市内より約一〇〇〇メートル高いだけあ
り、一枚着込んでちょうどぐらゐの温度でし
た。

山頂に着くとまず、愛宕神社にお参りし、
寺院建築について先輩所員からの簡単な講義
を受けました。その後、ホエーブスとコップフェ
ルを使い、お湯を沸かし、カップ麺、にぬぎ、
紅茶、モクモク手づくりファームにて買ったウイ
ンナーなどを食べ暖をとおり、一時間ほど山頂
でゆっくりとしたひと時を過ごしました。
帰りは表参道コースから二時間ほどかけて
下山しました。

いつも表参道コースで愛宕山に登っている
私にとって月輪寺経由の登山は初めてでした。
新たなルートを知り、よい一日となりました。

レポート 堀江 耕世



登山開始



山頂での一枚



1 ホエーブス...登山用携帯ガスコンロ
2 コップフェル...登山用携帯調理器具