






日付	2023年7月23日(日)	天候	晴れ
主な日程	久枝農場見学 豚屠殺研修		
時間	研修内容	研修の写真	
8:00 豚の解体研修	豚の屠殺、解体について研修しました。一昨日の牛の解体に続いて、牧場にいる豚の解体を見学させていただきました。牛とは違って、子豚だったためすぐに血抜きが終わり、解体が始まりました。その後、熱湯をかけて毛を剃っていき、部分ごとに肉を分けて手際よく作業が終わっていきとても驚きました。		
11:00 フェジョアーダ試食	解体した豚を使用したフェジョアーダをいただきました。これはブラジルの伝統的な料理で、もともとは奴隷の食べ物でした。主人の食べない部分である豚の耳やしっぽなどを煮込んで、黒豆と一緒に食べる料理です。とても美味しかったです。朝解体した豚の肉を食べることは、日本では考えられません。改めて「いただきます」の意味を知ることができたと思います。		
12:30 放牧場見学	久枝さんの管理している放牧場を車で回って見学しました。牛を真横に見える位置まで近づくことができました。牛の大きさや、走る姿を間近で見ることができ、とても貴重な体験をしました。久枝牧場では、久枝さんにたくさん話を聞くことができ、話しているだけでも勉強になることばかりでした。これからも、人とのコミュニケーションの中から学ぶ姿勢を大切に、自ら関わっていけるようにしていきたいです。 文責 木戸脇 冬華		

日付	2023年7月24日(月)	天候	晴れ
主な日程	ピラルクー養殖場見学 AMAYA茶園見学 レジストロホームステイ研修		
時間	研修内容	研修の写真	
10:30 ピラルクー養殖場見学	ピラルクーは1億年間ほとんど見た目が変わっておらず、生きた化石とも呼ばれています。この養殖場では地下深くの湧き水を使用して温度管理を徹底してピラルクーの養殖をしています。また、江尻さんはドラゴンフルーツの栽培にも力を入れており、1年で15トン収穫しています。		
16:00 AMAYA茶園	天谷茶園では緑茶、ウーロン茶、紅茶を栽培し、それぞれにあった加工方法でお茶パックを製造しています。天谷のお茶は日本よりも加工時間が短いため、よりお茶の香りが際立ち、新芽本来の味が出るのが特徴です。ブラジルでウーロン茶が製造されるようになったのは天谷茶園が初めてです。		
18:00 ホームステイ研修	家族全体で私たちのホームステイを歓迎してくださいました。夕食の後にはわざわざ私たちのために寿司を買ってきて下さり、ブラジルで食べる寿司はクリームチーズがよく入っており、日本との違いを感じました。また、ポルトガル語は全く理解できませんでしたが、少し英語やジェスチャーを混じえながらコミュニケーションをとることが出来ました。 文責 小倉 千怜	