

平成24年度 佐賀大学公開講座



# 大学のフィールド実習を 体験してみよう！ ～佐大オリジナルソーセージ作り～

当センターの実習で使用している、センター独自にブレンドした香辛料を使ってソーセージづくりを行い、肉加工の技術を学ぶとともに、家庭でもできる手作りソーセージも体験し、家庭での味作りの参考にしてみませんか？

2012年11月10日（土）9～12時

- ・ 開講式
- ・ 肉の調整

肉の分割、  
スジと脂肪の除去、  
肉の細断、塩漬け

2012年11月17日（土）9～12時

- ・ ハム・ソーセージの製造  
〔ひき肉の調味、練り合わせ、  
ケーシングへの充てん、ボイル〕
- ・ 試食
- ・ 閉講式

集合場所

佐賀大学農学部附属  
アグリ創生教育研究センター  
〒849-0903 佐賀市久保泉町下和泉1841

定員

20人

募集対象

一般市民（家族での参加も可）

受講料

3000円（小学生以下は無料）  
受講者全員（小学生以下も含む）に  
受講料とは別途100円程度の傷害保険  
に加入して頂きます。

募集締切

2012年10月31日（水）

問い合わせ・申込先

佐賀大学総務部総務課

TEL 0952(28)8113 FAX 0952(28)8118  
Mail [soumux3@mail.admin.saga-u.ac.jp](mailto:soumux3@mail.admin.saga-u.ac.jp)

