



# 郷土料理講習会



12月4日（月）と8日（金）の2回に渡り、西海市内にお住まいの12名の講師の先生方を本校にお招きし、「郷土料理講習会」を開催しました。1年生51名が挑戦した郷土料理は「押し寿司」と「すり身のお吸い物」です。1年生にとって初めての調理実習ということもあり、緊張感のあるものでした。授業で作成したエプロンをつけて、終始笑顔で楽しくできたようです。

まずは「押し寿司」の具材の準備に大変苦戦したようです。魚のそぼろでは、冷たい水に手を赤くしながら、魚の濁りがとれるまで何度も流水で洗い、調味料と共に炒めふんわり艶のあるそぼろにできた班もあれば炒めすぎて少し硬く焦げた班もありました。錦糸卵は上手に焼けずに苦労したようですが、講師の先生方の丁寧な手ほどきを受け綺麗に仕上がりました。盛り付けに講師の先生が持参してくださった南天を使用して季節感ある仕上がりにみんな感嘆の声を漏らしていました。

「吸い物」では、すり身を入れる前に調味した班は「味が薄い」と塩を追加したようで、すり身から出た味に吸い物の味が変わり驚いていました。先にすり身を入れて、調味することの大切さも感じたようです。（素材から出る味を生かす方法）講師の先生持参のゆずの風味にまた味・香りが変わり、楽しく学ぶことができました。

## <押し寿司ができるまで>



冷たいいいい…



具材を刻みます



そぼろにします。ふんわりね♥



卵、いれます！



錦糸卵、優しく持ち上げて…



型に詰めていきます



ぐっと力を込めて



さあ、完成間近。カットです。



試食♥おいしいです