

令和元年度フードデザイン調理講習会（日本料理）を実施しました

1 目的

- ① 日本の伝統的な和食文化について理解を深める。
- ② 調理の基本知識と技術を学び、自身の食生活に活かす。

2 参加者・日時・場所

参加者： 教養家庭コース3年3組（女子10名 男子9名 合計19名）
日時： 令和元年11月22日（金）2～4校時（9：55～11：45）
場所： 六郷高等学校（調理室）

3 講師： 有限会社 花よし 「日本料理 花よし」「和台所 花」
代表取締役 藤澤 進朗 氏

4 献立： ○秋シャケのキノコホイル焼き
○菊花かぶ蟹餡掛け
○シャケの生姜汁

5 実習の様子



6 実習後の感想

○ 普段、食べないような料理ばかりで、新しい知識が増えて良かったです。菊の花のようにかぶを飾り切りしたり、しいたけに包丁を入れる所など、やったことがないことにも挑戦でき、工夫している所を発見できたのでとてもいい体験ができました。今までにないくらいたくさんのことを学べて充実しました。

○ 普段は食べない料理なので、家でも作ってみようと思いました。また、菊花かぶ蟹餡掛けは、かぶを花形に切るのが難しかったです。菊花で見た目が綺麗にできあがり、よりおいしくいただくことができました。



○ 普段見ることのできないプロの技を見ることができてすごく嬉しかった。包丁の持ち方や出汁の取り方を知ることができた。汁は少し薄いのかと思っていたけれど、試食の時に素材の味をしっかりと感じとれるなと思った。豆知識として、塩はいい物を使っても液体に溶けてしまえば分からない。いいものは食感を出したい時に使えばいいと聞いて参考になった。



○ 特別なことは特になく、素材の味を生かしているのが日本料理なのだと思います。このような料理を自分でも誰かに作ってあげたいなと思いました。花よしさんにもいつかお邪魔してプロの味にも触れてみたいです。

○ すごくいい経験になりました。ホイル焼きは作り方は知っていましたが、今まで作ったことがなく、初めてだったので手間取りました。菊花かぶ蟹餡掛けは、かぶの切り方がすごかったです。和菓子みたいできれいでした。昔から料理やお菓子で花の形をした物はどうやって作っているのだろうといつも考えていて、やり方がわかったので、実習中は楽しくてしかたありませんでした。似たようなものを今度作ってみようと思いました。



○ 普段作る料理とは全く違う難しさがあり、苦戦しました。包丁や手の使い方は、プロと一般人では差があると感じました。いつもは食べる側でしたが、作る側の苦労を知り、さらに味わいながら食べたいと思いました。このようにとても貴重な体験や色々なテクニックを知ることができました。