

(第8回) くまもとふるさと食の名人・出前講座

開催日：令和6年(2024年)12月19日

実施団体：熊本県立松橋高等学校

講師：川島ひとみさん(名人)

中塘直美さん(名人)

体験料理：れんこん料理

(からしれんこん、白玉、
ハンバーグ)



今回は、松橋高等学校です。受講したのは、家政科の3年生です。
卒業生は食品関係に進む人も多いところから、作業工程が少し複雑な「れんこん料理」を体験しました。

授業時間内で行うために、事前に名人さんと先生がれんこんを茹でる作業と、各班用の食材振り分けを行いました。



講座では、始めに体験メニューについて、手順の説明を行いました。

さすが高校3年生、役割分担もスムーズに同時進行でメニューの作業工程をこなしていきます。

からしれんこん用の生地と辛子みそづくり、ハンバーグと白玉に使うれんこんのすりおろし、玉ねぎなど野菜のみじん切りなどとてもスムーズに作業が進みます。



れんこんハンバーグは楕円形やハート形、白玉は球形だけでなく、ハート形やお団子型などみんなのアイデアが活かされています。



食材の準備ができたところで、全員でからしれんこんのみそ詰めにチャレンジです。初めは難しそうにしていたのですが、名人さんのアドバイスを受けて、段々上手くなり、れんこんの穴全体に辛子みそがうまく詰まっています。校長先生も挑戦されていました。



いよいよ、辛子みそを詰めたれんこんに衣をつけて、揚げていきます。からしれんこんの出来栄を左右するだけに、経験からくる名人さんのアドバイス（余分な衣のきり方、れんこんを油に入れる際の注意点）などをしっかり学んで、一つずつ、丁寧に揚げていきます。



そして料理が完成しました。空いてる時間と余ったれんこんを使って、名人さんがれんこんチップスを作ってくれていました。

おいしそうな料理が出来上がり、皆さん笑顔の試食タイムとなりました。



今年度の出前講座は、県内 12 カ所で開催する予定です。
次の報告をお楽しみに。