

(第5回) くまもとふるさと食の名人・出前講座

開催日：12月11日 11時～

実施団体：熊本中央高等学校

講師：早田 雅美さん(名人)

体験料理：でこまき

(サンタクロース、トイ・プードル)



今回は、熊本中央高等学校です。3年生19名の最後の調理実習として、出前講座をお選びいただきました。

「でこまき」とは、「飾り巻きずし」の事です。今回は12月ということで、クリスマステーマに行います。



最初は、かまぼこを板から外す作業です。名人さん包丁の背を使うことを教えてもらい、各班作業を行いました。

次に、巻きずしに欠かせない海苔の作業に取り掛かります。名人さんの海苔に表と裏があること、繊維の向きによって使い分ける等の説明に、みんな聞き入っていました。

その後、海苔を使って、スティックチーズなどでパーツを作りました。部位によって大きさが変わるため、一つずつに丁寧に海苔で酢飯をまいていきます。



作業の要所では、名人さんの周りに集まり、手順や気を付けるポイントを学びながら作業を行いました。



そして、だんだんと完成形が見えてきました。

みんな自分好みの厚さでカットし、海苔でデコレーションを付けたら「サンタクロース」と「トイ・プードル」が出来上がりました。



最後に、名人さんとみんなで記念撮影を行いました。



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！