

(第6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12日、19日

実施団体：熊本県立熊本農業高等学校

講師：金子 雄子さん（名人）

前田 洋子さん

体験料理：からしれんこん、いきなり団子汁、
赤飯、紅白なます



今回は、県立熊本農業高等学校です。2年生の2クラス（39名）が受講しました。

「お正月に便利なメニューを家族のために自分で作ろう」がテーマです。
事前に名人と先生で食材の準備をして生徒たちを待ちました。



講座では、まず名人が料理の手順や気を付けるポイントを、実演を交えて説明しました。
調理に慣れている生徒さんが多いだけに、メニューごとに担当分けして、早速作業に入ります。



まずは野菜を切ります。



そして、からし蓮根の担当チームは、みんなが真っ白になるまで洗った蓮根を茹でます。次に、衣の付け方、付いていないところの対策、蓮根を揚げる方法や手順を教わり、一人ずつ順番に体験しました。



いきなり団子汁の担当チームは、サツマイモを使った団子もつくりました。



紅白なますも並行して着々と完成へ向かいます。



炊飯器でつくる炊込み赤飯は、茹でた小豆を使い、炊飯器で美味しそうな色つやに炊き上がりました。



からしれんこんもゴールが見えてきました。団子汁も最後に小ねぎをのせたら完成です。



みんなで作り上げた 4 品の中でも特に、なますが細く切れているとして、名人からお褒めを頂きました。

並行して行った片付け終了後、試食を行いました。



翌週の同じ時間に別クラスの出前講座を開催しました。この日もみんなで役割分担しながら並行作業で見事に、料理を作り上げました。



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。