令和３年度文化芸術体験出前講座（食文化）を実施（人間文化科）

10 月 12 日（火）と 14（木）の 2 日間にわたり、ひたちなか市にあるクッキングスクールネモトを主宰する根本悦子先生をお招きし、料理講習会を開きました。この企画は、公益財団法人いばらき文化振興財団が募集する文化活動事業費助成対象事業の一環として実現しました。

日本の食文化を理解し、味わうことを目的に、茨城県の特産物であるかつおとさつまいもを使用した郷土料理の調理実習を組み込んだ文化芸術体験出前講座として開催されました。

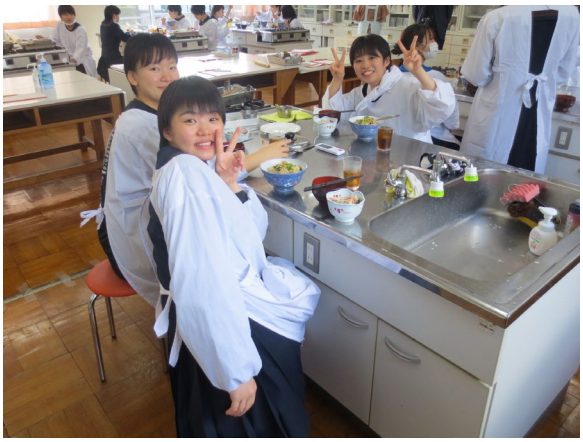
調理したのは、「かつを丼」、「白和え」、「汁物」の三種類です。まず、「白和え」の調理法からご指導いただきました。根本先生によると、季節の関係で 6 月から 9 月までは、食材の傷みを考慮して酢を加えるため「白酢和え」にするということで、10 月～5 月の料理だそうです。さつま芋、人参、枝豆、ちくわ、木綿豆腐、いりごまを用いるとともに、砂糖、醤油、塩を加えて完成です。調理の際に、さつま芋を色鮮やかに揚げる極意やごまの栄養について解説していただきました。「ごまを擦る際に用いるすり鉢は最近あまり用いられなくなりましたが、フランスで注目されていること」や「山椒の木をごま摺り棒に用いる理由は、削れた部分が口に入っても安全であるため」などの豆知識を生徒は興味深く聞いていました。

なお、「かつを丼」は、生姜に醤油・酒やみりん、砂糖を加え、いりごまと万能葱・針生姜を用いました。かつおは、当日朝に水揚げされたお刺身でもいただける新鮮なものを用意していただきました。根本先生、ありがとうございました！

本校教員が根本先生を紹介

調理の指導が始まりました

かつを丼を作っています



おいしくいただきました！