

食物科2年生 京都研修

■日時：平成30年12月13日(木) 午前7時50分～午後5時30分

■研修先：京都市勧業館「みやこめっせ」京料理展示大会見学(京都市左京区岡崎成勝寺町9-1)

美濃吉烏丸四条店 京料理の賞味(烏丸通錦小路上ル手洗水町670)

錦市場見学(京都市中京区錦小路麩屋町)

■目的：(1) 科目「調理」の一環として、京料理の展示と物産を見学し、プロの料理の手法と盛り付けの美を学習し、調理作品に活かして卒業研究に発展させる。

(2) 京料理を賞味し、その特徴を知るとともに、日本料理の食事マナーやもてなしの心などのサービスを学習する。

(3) 錦市場を見学し、京都の地域食材、伝統野菜などの知識を得る。

京料理展示大会



数々の調理作品を真剣に鑑賞する生徒の様子

—京料理展示大会とは—

今年で113回を数える本大会は、歌会始のテーマをもとに、京都の有名料亭から出品された豪華な京料理が一堂に展示される。今年のテーマは「光」。会場では、生間流式庖丁や京料理の実演をはじめ、食事コーナーも用意されている。

京料理の賞味



鯖の幽庵焼き
生麩田楽



京の白味噌
冬至南瓜豆腐
梅花麩



大根と海老芋
蟹あんかけ

錦市場の見学



多くの人でにぎわう中、京都ならではの食品や小物を多く見ることができた。

〈生徒の感想〉

- 京料理展示大会では、初めて見る細やかな飾り切りや創造力にあふれた美しい盛り付けの数々に新鮮な感動を味わいました。授業で習ったねじ梅やかつらむきの応用料理もあり、とても勉強になりました。
- 京懐石を賞味してみて、知識や技術、手間をかけることで同じ料理でも出来栄や味がこんなにも変わることを実感しました。どの料理も京野菜をはじめ、一つ一つの食材の美味しさを一番引き出す調理法が用いられていました。私も料理で人を感動させられるような技と心を磨いていきたいと思いました。