

キラリと光るプロの技 ～料理人から直伝～

6月、2、3年生のフードデザインαβ選択者計17人の調理実習において、岐阜グランドホテルの森 義雄 総料理長を講師に招き、2回にわたって料理人の技に触れた。

この授業は、県教育委員会のGIFU食のマイスタープロジェクト事業の一環で、フードデザインα1回目はローストビーフ調理、フードデザインβ1回目は天ぷらに挑戦した。

ローストビーフの時には、家庭でもできるようにとオーブンを使わない手法を紹介され、フライパンの上で食材をアルミホイルで覆い火の通りを調整するなど、プロの技法を体験することができた。

また、天ぷらの時には、衣つけや揚げ時間の判断など、料理人の技法で、食材の美味しさを活かすポイントがあることを教えてもらい、貴重な体験実習となった。



<生徒の感想>

- ・ 今まで母に作ってもらう側でしたが、これ程手間がかかることに驚きました。次は家族のために作り、喜ばせたいです。
- ・ 工程ごとに先生が大切にしていることや調理のポイントを教えていただき、実践できました。揚げたての天ぷらを食べた時とても美味しく、家族にも食べさせたいと思いました。

家庭科