

食物科2年生 京都研修

■実施日：令和元年12月13日(金)

■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麴屋町)

■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お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、「望」。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



お造り
鮭 鯛 生湯



京の白味噌仕立て
蓮根 三つ葉



海老芋
蟹あんかけ

錦市場の見学



多くの人でにぎわう中、京野菜をはじめ、珍しい食品や小物を見ることができた。

〈生徒の感想〉

- 京料理展示大会では料理の盛り付け方や見せ方のレベルの高さに圧倒されました。技法は繊細でありながら、どれも迫力のある料理ばかりでした。プロの方のように、見ているだけで人を引き付けられるような料理を作れるようにさらに調理技術と感性を磨いていきたいです。
- いろいろな京野菜を知り、味わうことができました。旬や地域の特徴を調理に活かすおもてなしが、味だけでなく、見た目においても人を感動させる要素につながると感じました。