

地域産業の担い手育成総合戦略事業

食物科3年生 特別授業 ～オリジナルレシピの提案と発信～

■日 時：令和3年7月27日(火) 午後1時～午後4時

■目 的：持続可能な社会に向け、地元に食材の特徴を生かした、誰にでもわかりやすいレシピを提案できる力を身に付ける。

レシピのレシピ (レシピ作成の留意点)



コロナ禍を生き抜く飲食店



〈作成したレシピの評価・書き方の留意点〉

事前に提出したレシピについて。良い点や改善点を説明していただいた。誰にもわかりやすいものを、と思ってたが、対象者により表現が変わることを学んだ。

〈飲食店の現状・対応〉

コロナによる大ダメージをどのように切り抜け、対策をしているか、飲食店を経営している卒業生の方の情報を聞いた。

レシピのクオリティをUPするために大切なこと



○対象者を決めて言葉を選ぶ

・子供向けは「やけどに気を付けて」。料理初心者には「オープンで焼いたら出来上がり」では不十分。焼きあがったらどうするかまで記載する。

○材料・分量・調理時間・道具・難易度など

・レシピに必要な要素を分かりやすく、見やすくする。「難易度」がはじめに書いてあるのは良かった。

○複数のレシピをまとめて紹介するなら統一されたシートに仕上げる。

・「作りたい」としてもらえることが第一歩。短く、伝わる言葉で短く表示。「作り方のポイント」に吹き出しを付けている点が良い。

〈生徒の感想〉

今回の講習会で、誰にでも分かりやすいレシピを書くことは難しいと思った。「『メレンゲを作る』の表現も、お菓子作りに慣れている人とそうでない人では書き方が変わる」、まさにその通りだな、と理解できた。良い点もたくさん評価していただき、嬉しかった。さらに良いものにして発信できるように仕上げて、多くの人に地域の食材を使った料理・お菓子を作ってもらえるようにしたいと思った。