

食物科2・3年生京都研修

■実施日：令和4年12月13日(火)

■研修先：(1) 京料理展示大会(京都料理組合主催)
(2) 京料理の賞味「六盛」
(3) 錦市場見学

■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、調理作品に生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。

京料理展示大会見学



116年の歴史ある京料理展 京都を代表する老舗料理店が腕を振るった料理の展示会。京都の食材や調理道具も見ることができる。

京料理の賞味「六盛」



○京都の水は軟水なので、おいしい出汁が出る。
○出汁は料理の基本。おいしい出汁が食材の味を引き立たせる。その日の気温、気候によって出汁の味が異なるため、微妙なさじ加減が肝心。
○京野菜は特有の色や香り、アクがあり、個性的である。

〈生徒の感想〉

- ・食文化伝承の大切さや地域食材を活用した美しい料理を知り、地域に根づいた料理の魅力を感じることができました。京料理の賞味や錦市場では伝統ある食材や料理、調理道具が京都の日常の大切な一部になっていることを知りました。食に関する仕事をめざす私たちにとってとても大切な体験となりました。
- ・京料理展では私たちが習っている基礎的な野菜の飾り切りが料理にたくさん使われていました。どれも美しく、基礎技術をしっかり身に付けることが応用に繋がり、人を感動させる料理を作ることができるのだと思いました。もっと、もっと練習して基礎技術を高めたいと思いました。