

食物科1年生校外研修

■実施日：令和5年2月13日(月)

■研修先：(1) 山川醸造
(2) 長良川うかいミュージアム
(3) 中国料理マナー(都ホテル)
(4) 岐阜市川原町散策

■目的：(1) 山川醸造を見学し、日本の伝統的な醸造技術や製法を学習し、知識を得る。
(2) 長良川うかいミュージアムを見学し、岐阜の鮎と鵜飼の学習をし、卒業研究に発展させる。
(3) 科目「調理」の一環として中国料理を賞味し、その特徴を知るとともに、中国料理の食事マナーや、サービスの仕方などもてなしの心を学習する。

山川醸造見学



杉の桶を使用した醸造法を見学

長良川うかいミュージアム



かがり火で鮎が反射し鵜が見つけやすい

川原町散策



〈生徒の感想〉



- ・山川醸造では、使う桶、塩水の量や完成するまでの時間など昔ながらの技法を守り、今に伝え受け継がれていることに感動しました。
- ・鵜飼について何も知らなかったけれど、伝統的な手法は幻想的で長い歴史を感じることができ、鵜と鵜匠との関係の大切さ、文化などこれからも守りたい文化だと思いました。
- ・中国料理の食事マナーは、実際に体験することで理解することができました。サービス時の気づきや食事の提供の仕方を目の前で見ることができ、勉強になりました。同じテーブルの人と食べるペースを合わせながら楽しく食事ができました。
- ・川原町の美しい街並みや、岐阜の文化、伝統工芸などの魅力を知ることができ、他にも知りたいと思いました。