

食物科3年生 校外研修

研修先…山川醸造、長良川うかいミュージアム、
ホテルグランヴェール岐山（中国料理テーブルマナー講習）

山川醸造

濃い醤油の香りがしました



円卓を利用したコース料理、
パフォーマンスも見ていただきました

うかいミュージアム



熊の右手

ホテルグランヴェール岐山

長良川を眺めながら
ガイドさんのお話

<生徒の感想>

- ・醤油の種類や作り方などを醤油作りの桶を見ながら深く知ることができ、とても面白いと思いました。醤油とともに桶を作る職人も伝統文化として継承しなければならないと感じました。
- ・うかいミュージアムでは鵜の生態や鵜飼の歴史について詳しく知ることができました。岐阜の文化に興味を持ち高校生が主体となって地域に文化を広めていきたいです。
- ・中国料理のテーブルマナーとともに、料理や皿で季節感を出したり、盛り付け方、味、飾り切りについて学ぶことができました。今後の実習で活かせるように頑張ります。