

# 食物科2年生 京都研修

■実施日：令和5年12月13日(火)

■研修先：(1) 第117回 京料理展示大会(京都料理組合主催)  
(2) 京料理の賞味 「六盛」(人間国宝の職人が手作りした「手をけ」を使用した手をけ弁当)  
(3) 錦市場見学(「京の台所」と称される、食品の品ぞろえ豊かな市場)

■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



117回目を迎えた歴史ある京料理展 京都を代表する老舗料理店が腕を振った料理の展示会。今回は「世界へ進化、日本へ深化」というテーマでした。京野菜の、軸も笠も大きい「大黒本しめじ」「京王生菜」小さい海老芋の「こえびちゃん」「堀川ごぼう」などもみることができました。

## 日本料理「六盛」で京料理の賞味



料理長さんのお話し… ・京料理は出汁が命。出汁がおいしければ調味料は最低限でよい。  
・素材の色を生かすため、塩味は基本は塩を使い、醤油が必要な時は薄口または白しょうゆを使う。  
・日本料理は季節も表現する。見た目も大切に、食欲がわくように盛り付ける。

## 〈生徒の感想〉

- ・京料理展では見たことがない盛り付け方や切り方がたくさんあり、楽しく見学することができた
- ・海老をツリーのように立てていたり、葉もの骨を巻いて揚げてあり流のように仕立ててあったり、高さをつけた立体的な料理が多く、見栄えがする盛り付け方だと思った。
- ・いろんな皿や鉢、かごなどを食器にしてあり、昼食も手桶使っていた。盛り付け方も彩り豊かで、日本料理は素晴らしいと改めて実感した。これから、これを目指して頑張りたい。
- ・錦市場ではいろんな海鮮やお茶、お菓子等を売っていました。一番驚いたのは雀の串焼きがあったことです。