

# 食物科2年生 京都研修

- 実施日：令和6年12月13日（金）
- 研修先：（1）第118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



118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るった料理の展示会。京野菜の軸も笠も大きい「大黒本しめじ」「京壬生菜」「堀川ごぼう」なども見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、塩味の基本は塩を使い、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。

## 錦市場での市場考査



## 〈生徒の感想〉

- ねじ梅や大根の桂剥き、六方いも、花蓮根など私たちがこれまでに習った技術を料理にどのように生かせば良いのかを学ぶことができた。いつも調理の時間に「お客様を意識した盛り付け方をしなさい」と言われているが、今日の展示会の料理を見て、その意味がよくわかった。
- 展示会には私たちのように調理を学んでいる学生や海外の方もたくさん来ていて、たくさん写真を撮っていた。私も料理を見て感動したが、みんな感動している様子だった。料理の力はすごいと改めて感じた。
- 錦市場には京野菜をはじめ、珍しい食材や調理道具の専門店がたくさんあった。なかなか手に触れることができない調理道具（砥石やまな板）を見ながら購入できた。一生の宝物として大切に使いたい。