

4 和食の作法(マナー)～調理の実習と実食 食事のマナー講習～

(1) 実施日時

2021年11月18日(木曜日) 午後1時40分から午後3時40分まで

(2) 実施校

あま市立七宝北中学校(あま市七宝町遠島117)

(3) 講師

服部 信二 氏(株式会社名鉄グランドホテル 副総料理長)

(4) 講座内容



講師による講話



包丁の使い方の手ほどき



「ねじり梅」製作

季節感も楽しむ和食に欠かすことのできない飾り切りの体験から講座がスタートしました。普段、包丁をさわったことがない生徒も、講師の手本をよく見ながら慎重に、人参で「ねじり梅」を形づくりました。



鯛の姿造り



大根の桂剥き



すり鉢体験

続いて、講師が「海老真丈^{えびしんじょう}」と「鯛の姿造り」を調理する様子を見学しました。講師が鯛をさばく様子や、刺身のつまとなる野菜の飾り切りでの包丁さばきに、「すごい！」の声が思わずこぼれる生徒たち。すり鉢体験でのすりこぎの扱い方も生徒と講師では雲泥の差が。単純な作業にも職人の高い技能を垣間見ることができました。

最後に、生徒全員で講師が調理した料理を美味しくいただきました。