

## 調理実習講座【2年生】

## 地産地消（茨城の魅力）を考えよう！

11月5日（金）、小瀬高校の2年生を対象に「地産地消を考える調理実習講座」を実施しました。この調理実習講座は、牛乳の正しい知識の普及と茨城県産ブランド銘柄牛である「常陸牛」の肉質の良さと美味しさを理解し、地産地消を考え消費拡大を図ることを目的に実施しました。

茨城牛乳普及協会様から牛乳を、常陸牛振興協会様から常陸牛を無償で提供していただきました。地産地消拡大の重要性を理解しつつ、調理実習を行うことができました。

講師として、中川料理学園代表の中川一恵先生をお招きし、先生のわかりやすい説明と手際のよい調理技術に魅了される、大変充実した時間になりました。

また、今回の調理実習講座では、コロナウィルス感染防止にも十分配慮し、手洗いやマスクの着用、食事中のソーシャルディスタンス、黙食等を心掛け、自作のビーフストロガノフ、ヴィシソワーズやサラダをおいしくいただきました。



中川先生の手際の良さと的確な説明で、とてもおいしそうな料理ができあがりました。



生徒の感想では、「今回の3品の中に牛乳がたくさん使われていることがわかり、一層おいしく食べることができました」「チーズとみその組み合わせが意外でしたが、野菜と合っていて、今後はまってしまう味でした」「3品すべて美味しかった。一からビーフストロガノフが作れるようになってうれしい」「昨年よりも腕が上がり、手際よくできて、料理をすることが楽しかった」「中川先生の料理の手際よさに感動し、料理のコツを丁寧に説明できる先生みたいになりたいです」「高校生の時に牛乳（カルシウム）をとって運動するとよいということを改めて実感した」等前向きな声が聞かれました。



今回の講座は、2年生にとって、牛肉や牛乳の地産地消を考え、調理技術を高めることができた貴重な機会となりました。



宮本先生と芝先生も調理実習にチャレンジしました。とってもおいしいビーフストロガノフをごちそうになりました。

日頃の腕前を、十分発揮しましたね！

No Challenge No Future