

金農高生 34 人シェフから手ほどき 調理技術速く繊細 フランス料理 3 品に挑戦



ホテルのシェフから調理方法を学んだ講習

秋田市の金足農業高校で 6 日、フランス料理の調理講習会が開かれ、生活科学科の 2 年生 34 人がプロの技術を間近で見学しながら 3 品の調理に挑戦した。

ホテルメトロポリタン秋田 (同市) の渡邊智英さん(39)が講師を務めた。メニューはコ

ールスローサラダ、サワラのムニエルとホタテのポワレ、サツマイモのクリームスープ。「サラダ用キャベツは食感を滑らかにするため、繊維に沿って切る」「野菜の水分を残すため、みじん切りは包丁でたたく回数を少なくする」などと調理のこつを紹介した。

生徒たちは渡邊さんに助言を求めながら工程に沿って調理を進め、見栄えを考えながら盛り付けした。パンと合わせてフルコースを完成させると、感想を話し合いながら味わった。三浦未歩さん(17)は「シェフは包丁さばきが細かく速かった。同じようにはいかなかったが、サラダはみじみずしく出来栄えに満足している」と話した。

講習は、生徒に飲食業界への興味を持ってもらおうと、県生活衛生営業指導センターが企画した。(羽生田一海)

(令和 5 年 11 月 10 日 (金) 秋田魁新聞より一部抜粋)