

増田高で調理実習 **日本料理の基本 OBが手ほどき**



プロの料理人を講師に招いた調理実習が10日、横手市の増田高校で開かれ、総合学科の2年生18人が日本料理の基本的な調理法を学んだ。

増田高の卒業生で、鳴子温泉ホテル亀屋（宮城県）料理長の土谷等さん（65）が講

師を務めた。県内外の飲食店やホテルに勤務した土谷さんは「たくさんの失敗が今の自分の土台になっている。皆さんも失敗を恐れず、いろいろなことに挑戦して」と生徒を激励した。

生徒は土谷さんの手ほどきを受けながら、アジの三枚おろしに挑戦。初めて魚をさばく生徒が大半で、慎重な手つきで包丁を扱った。土谷さんは「どう切るのかイメージしながら作業しよう」と助言していた。

アジをかば焼きにしたほか、ダイコンやニンジンを使った副菜など4品を仕上げた。高橋結愛さんは「三枚おろしは難しく、1人ではできなかった。料理を手伝って経験を積みたい」と話した。

講師は、県生活衛生営業指導センター(秋田市)が「県衛生業後継者等育成支援事業」の一環で派遣した。若者に飲食業や理容業に関心をもってもらおうと2011年から行っている。(佐藤悠大) (令和5年11月12日(日)秋田魁新聞より一部抜粋)