

(第10回) くまもとふるさと食の名人・出前講座

開催日：令和7年(2025年)1月16日

実施団体：熊本県立北稜高等学校

講師：岩見 利美さん (食の名人)

体験料理：オレンジ風味炊き込みご飯、
お姫様だんご汁



今回は、玉名市の県立北稜高等学校です。家政科の1年生9名が受講しました。地域の特産品「晩柑」の晩柑果汁を使った炊き込みご飯とお姫様だんご汁にチャレンジしました。

準備された食材とレシピ表を見ながら、チーム内で調味料の分量等を自分たちで確認しながら進行していきます。出汁を作る人、食材をカットする人、米を研ぐ人など、作業を分担し手際よく進めていました。



慣れない作業は、名人が生徒さんへ解説しながら実演します。



炊き込みご飯はオレンジ風味と言う事で、晩柑果汁とオレンジジュースをミックスします。二つのメニューに共通して使う出汁もうまく出来上がりました、

出汁用の昆布は、再度利用する事ができるので、捨てずに、一緒に炊き込んだ後、小さく切ったら炊き込みご飯の添え物にピッタリだとアドバイスがありました。



お姫様だんご汁用のだんごも作りました。野菜とだんごが煮えたら、最後に味噌を溶いて完成です。



調理器具の片付けも終了し、名人と一緒に試食会です。
少人数の体験会ならではの和気あいあいと名人と生徒さんの交流が続きました。



今年度の出前講座は、県内 12 カ所で開催する予定です。
次の報告をお楽しみに。