

生活文化特別授業「日本の食文化」大阪調理製菓専門学校

5月29日（水）、大阪調理製菓専門学校の小崎成泰先生に日本料理（焼霜煮鰻寿司・夏野菜の酢の物・葛餅）の特別授業をしていただきました。鰻の骨切りなど、先生の見事な技を見せて頂いた後は班に分かれて実習・試食しました。鰻はもちろんのこと、酢の物に使用した特製梅肉ソースの味も素晴らしく、本葛を使用した葛餅のとろける舌触りも絶品で、生徒達は全てに大満足の様子でした。本校卒業生2名を含む8名の学生さんがアシスタントとして同行してくださり、班に分かれて指導にあたってくれました。

先輩達の様々なアドバイスは、調理技術はもちろん今後の進路選択の上でも、生活文化選択生にとって大きなプラスになったのではないのでしょうか。



立派な鰻があつという間に捌かれ、小気味良いテンポで骨切りのザクザクッという音が響きます。講義もされながらの流れるような手さばきに皆見入っていました。



先生が作ってくださった見本は、器もご持参くださり、さすが！の美しさでした。



高校時代の進路決定に向けての話など、先輩の話は参考になることばかりでした。

