

【日刊留萌新聞(7月18日号)に掲載されました】

7月11日(水)、本校食物実習室で3学年・選択B群「フードデザイン」の時間に、『地元食材を活用した授業』を実施しました。羽幌産食材を活用した授業および調理実習を通して、地産地消のあり方に対する興味関心を抱かせるとともに、地元食材に対する意識を向上させる目的のもと、『羽幌産甘エビのタルタル』を調理しました。講師の札幌ベルエポック製菓調理専門学校校の松村克己様・真野聡様から、甘エビを使った調理方法について学ぶことができ、充実した実習となりました。

このような機会を提供してくださった、羽幌町役場地域振興課の酒井峰高様、講師の松村様・真野様に感謝申し上げます。

2018年(平成30年)7月18日(水曜日)



札幌の専門学校講師が指導
プロからコツ学ぶ

3年生 地元食材メニューに挑戦

【羽幌】町と包括連携協定を結んでいる札幌ベルエポック製菓調理専門学校校の松村克己様・真野聡様から、甘エビを使った調理方法について学ぶことができ、充実した実習となりました。

このような機会を提供してくださった、羽幌町役場地域振興課の酒井峰高様、講師の松村様・真野様に感謝申し上げます。

【羽幌】町と包括連携協定を結んでいる札幌ベルエポック製菓調理専門学校校の松村克己様・真野聡様から、甘エビを使った調理方法について学ぶことができ、充実した実習となりました。

このような機会を提供してくださった、羽幌町役場地域振興課の酒井峰高様、講師の松村様・真野様に感謝申し上げます。

実演で作った料理を盛り付けする松村さんの手元を真剣な表情で見入る生徒ら

調理メニューは甘エビ、キュウリ、ミニトマトの地元産品やアボカド、エシヤロット、トビッコなどを素材に、甘エビの生の特性を生かした冷製料理の「羽幌産甘エビのタルタル」に挑戦。松村さんが、羽幌産の農水産物を使った料理やほかの甘エビまつりへの出店などの同専門学校と町の交流などを紹介したあと、調理づくりを実施。

素材の切り方、味のまとめ方など、おいしく作るコツを説明しながら、オリブオイルなどを使ったドレッシングづくりから盛り付けまでの一通りの作業を行い、生徒たちは鮮やかな色に仕上げ、松村さんの作った料理を試食しておいしさに目を圓張ったあと、7グループに分かれて教えられた料理にチャレンジ。

甘エビの皮をむいて細かく、食べられたおいしい味を目切ったり、角切りにしたり、指して実習に励んでいた。

(見玉一朗)