【羽幌タイムス(7 月 13 日号)に掲載されました】

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。講師の札幌ベルエポック製菓調理専門学校の松村克己様・真野聡様のご指導のもと、『羽幌産甘エビのタルタル』を調理しました。実習を通して甘エビを使った調理方法について学ぶことができ、充実した調理実習となりました。

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。

羽幌タイムス　平成30年7月13日（金曜日）

羽高三年生、ベルエポックの講師招き
調理実習に「甘エビのタルタル」
コースの前菜、華やかに盛り付け

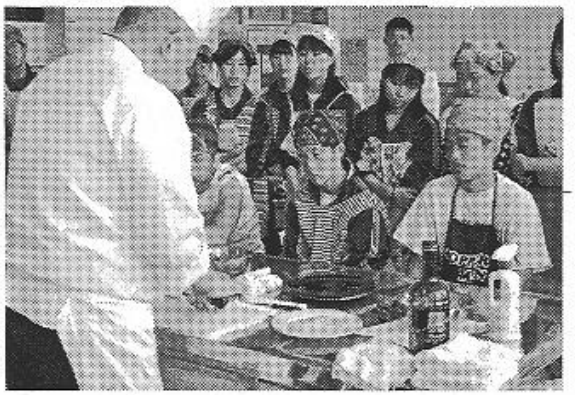
【羽幌】羽幌高校は札幌ベルエポック製菓調理専門学校教務部プロフェッショナルの松村克己さんを講師に招いて十一日、三年生の調理実習が行われ、「羽幌産甘エビのタルタル」をつくった。

今年一月に同専門学校と羽幌町が結んだ「包括連携協定」をもとに、羽幌町内の児童生徒の羽幌産食材に対する理解向上、学習機会の提供、相互交流が目的。羽幌中でも十月に実施の予定だ。

高校生は選択科目として「フードデザイン」を専攻した三十人。松村さんは、地場産品の甘エビ、キュウリ、ミニトマトほか、アボガド、トビッコ、ハーブ、ビネガー、マスタードなどを使い、ドレッシングから甘エビのタルタル、皿の中央にリングを置いてタルタルを詰め、キュウリ、ミニトマトなど季節の野菜で飾り付けるまでの手順を見せ、このあと、生徒がグループに分かれ、四～五人分のタルタルに取り組んだ。

甘エビはむき身にして、細かく刻んだものと、形を残すように力ットした二通りをつくる。「食感のバランス」を整えるためという。角切りしたアボガドには変色しないようレモン汁をあわせ、ハーブをみじん切り、トビッコを入れ、塩、胡椒で味付けしてオリーブオイルでまとめ、アボガドが崩れないように混ぜる。

「自分の感覚で皿を飾り付けるといい」とアドバイスする一方、甘エビタルタルは「コースの前菜として最初に出されるもの。華やかで次の料理が期待される盛り付けを」と呼びかけていた。



「食感のバランス」に、甘えびは二通りに仕込む