

# MISOGI 食育だより

七尾市立御祓中学校  
No. 3 平成24.5.29

割烹「北山」さんにお世話になりました

## 「地域の食材を味わう会」

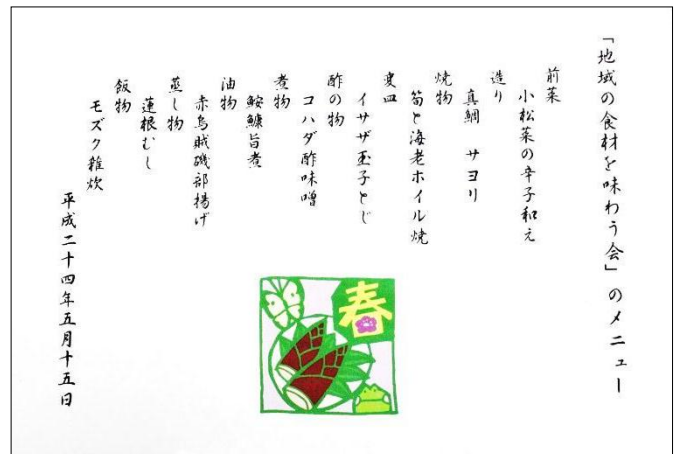
地域のプロから学ぶ料理教室をしてみようということで、5月15日(火)の夜、割烹「北山」さんで「地域の食材を味わう会」を開催しました。お料理一品一品から旬の食材を知り、綺麗な盛りつけを目で楽しみ、味わい、そして、ご主人の岡崎さんから食材やレシピ、料理の考え方などの話をお聞きしました。

初めての試みでしたが、御祓中の保護者でもある岡崎さんの協力のもと、18名の方に参加していただき、美味しい料理に舌鼓を打ちながら参加者同士の会話も弾む楽しい会となり感謝しています。

今回教わった料理を真似て作ってみたり、食材や料理などについて家族と話をしたりすることで家庭での食育につなげていただければ幸いです。



### 《地域の食材を味わう会の様子》



《参加していただいた方の感想の一部を紹介します》

地域の食材を使用したメニューは本当に味わい深いものでした。一つ一つの料理をこれほど味わいながら食したことは今までになかったように思います。そのせいか食材が持っている本来の味を確かめて食することができました。

一方、ご主人のお話も深い内容で、料理人としての心意気を感じました。食材にこだわりをもって料理するプロのすごさを思い知ることができました。「学ぶ」は「まねる」ことから始まる。修業はここから始まることを改めて知ることができました。

どの料理もおいしかったです。北山さんのお話もとても参考になりました。和食だけでなく、中華、洋食の勉強も大切だということや何事も真似をする事から始まるというお話、料理はやりながら上達していくというお話、どれも深くうなずけるものばかりでした。今回のお料理は、家庭で作るには少し手間がかかりそうなものが多かったのですが、ホイル焼きや和え物などやってみようと思うものもあり良かったです。先生方と楽しくお話ししながら楽しくおいしく食事できました。ありがとうございました。

うちの子は蓮根の揚げ物やみそ汁だんごが好きなので、また一つレパートリーが増えてうれしいです。蓮蒸しには卵の白身を入れるといいんだと分かり、来ていろいろな作り方が聞けて良かったです。

なかなか家では作れないメニューばかりでしたが、色取りや盛りつけ方なども参考になりました。アレンジの仕方がとても苦手ですが、ご主人の話参考にこれからはアレンジを頑張ってみたいと思います。

とてもおいしくいただきました。自分の料理はいつも同じようなものばかりで、反省するばかりです。娘はイカが大嫌いです。今日いただいたイカの磯辺揚げはとてもおいしく食べやすかったので、作ってみようと思います。それで娘が食べてくれれば大喜びです。ありがとうございました。

食事をすることは当たり前のような感覚で毎日のことで、楽しむという感覚を忘れていました。食材をゆっくり味わうことができ、食事で楽しむということをお教壇いただきました。最近では食育に力を入れられ、食のことを考える機会が増えていることはとても良いことだと思います。子どもたちのためにいろいろな取組があり、私たち親にもとても良い体験や情報を頂きありがたいと思っています。またこのような機会があれば参加したいと思います。ありがとうございました。



地域の食材等を使ったおいしい料理を味わうことができ、とても良い機会でした。「食」の大切さを改めて考えさせられました。そして、ごちそうを囲むことで人とのつながりが強まり、広がるということを感じました。食が充実すると笑顔も増えますよね。

地域の食材を味わう会では季節の食材をたくさん食することができ、それだけでも参加させていただいて良かったなあと思いましたが、さらにレシピまで教えていただけたので、今後、家庭料理にも参考にしたいと思いました。食事会では先生方ともお話しできたこともうれしかったです。またこのような会があればぜひ参加したいと思います。ありがとうございました。