

フレンチの技 プロが伝授

ホテルメトロポリタン秋田シェフの渡邊智英さん(右)を講師に招き、フランス料理の調理を学ぶ実習が、秋田市の金足農高で行われた。生活科学科の1、2年生22人が、プロの技術を間近で学んだ。



完成したフランス料理

実習メニューは、彩り野菜サラダ、カボチャのクリームスープ、牛サーロインステーキマス、タードソースの3品。渡邊さんが調理のポイントを解説しながら手本を見せ、生徒は熱心にメモを取りながら説明を聞いた。渡邊さんは「サラダは、きれ

メトロポリタン秋田
シェフ・渡邊さん



調理のポイントを解説しながら手本を見せる渡邊さん(右)

い(clear)、パリパリしている(crisp)、冷たい(cold)の三つのCが大車」とし、食感が楽しめる食材ごとに切り方を覚え、水にさらし、ふんわりと盛り付けた。

ステーキを使う肉は、焼く1〜2時間前に冷蔵庫から出し常温に戻しておくといい、「焼くときはフライパンの油がきれいならうちに、盛り付けたとき表になる方の面を先に焼くことがホ

イント」と話した。包丁はきの上達方法について質問されると、渡邊さんは「和食、洋食、中華では使う包丁が違う。学生の頃は、和洋中の中で一番上達したい料理の包

金足農高

生徒22人と調理実習

丁を使いこなせるように毎日練習した」と語った。

生徒は班ごとに、野菜を切ったり、ゆでたり、洗いや盛り付けと役割分担し、丁寧に調理。サラダにかけるとマヨネーズ作りでは、かき混ぜる手を休めずに材料を足していく工程に苦戦しながらも、渡邊さんのアドバイスを受けながら完成させていた。佐々木澄香さん(2年生)は「簡単そうに見えても実際には加減が難しく、一つ一つの動きがプロだなと感じた。将来は自分の作ったものを多くのお客さんに食べてもらえるような仕事に就きたい」と話した。

11月22日に行った、講師による実習は、飲食業や理容業などの後継者育成支援を目的に、県生活衛生営業指導センターが主催している。調理実習は本年度、県内4高校で開いた。

(富樫幸恵)