

金農高生34人シェフから手ほどき

## 調理技術速く繊細

### フランス料理3品に挑戦

秋田市の金足農業高校で6日、フランス料理の調理講習が開かれ、生活科学科の2年生34人がプロの技術を間近で見学しながら3品の調理に挑戦した。

ホテルメトロポリタン秋田(同市)のシェフ渡邊智英さん(39)が講師を務めた。メニューはコールスローサラダ、サワラのムニエルとホタテのボワレ、サツマイモのクリームスープ。「サラダ用キャベツは食感を滑らかにするため、繊維に沿って切る」「野菜の水分を残すため、みじん切りは包丁でたたく回数を少なくする」などと調理のこつを紹介した。

生徒たちは渡邊さんに助言を求めながら工程に沿って調理を進め、見栄えを考えながら盛り付けした。パンと合わせてフルコースを完成させると、感想を話し合いながら味わった。三浦未歩さん(17)は

「シェフは包丁さばきが細かく速かった。同じようにはい

かなかつたが、サラダはみずみずしく出来栄えに満足した」と話した。

講習は、生徒に飲食業界への興味を持ってもらおうと、県生活衛生営業指導センターが企画した。

(羽生田一海)



ホテルのシェフから調理方法を学んだ講習