

## フランス料理 こつ学ぶ

金足農高生 シェフと調理体験

プロの料理人から調理のこつを学ぶ体験講座が、秋田市の金足農業高校で開かれた。生活科学科の2年生22人が、ホテルメトロポリタン秋田シェフの渡邊智英さん(40)からフランス料理の作り方を教わった。

生徒が挑戦したメニューは、彩り野菜サラダ、サツマイモのクリームスープ、牛サロインステーキのマスタードソース添えの3品。渡邊さんが手本を示しながら、調理のポイントを解説した。



ドレッシングの作り方を指導する渡邊さん(左)

「タマネギのすりおろしを加えることでドレッシングがとておいしくなる」「サツマイモやカボチャを使ったスムーズな手さばきに目を奪われた」と笑顔を見せた。

生徒はグループに分かれて調理。渡邊さんは巡回しながら「もう少し塩気を足した方が良いかも」「もっとソースを煮詰めて」と助言した。

三浦愛美さん(16)は「異国の料理を学ぶことができた。フランス料理はカラルでおしゃべりだと思った、武内一

護さん(17)は「普段あまり使わない食材を扱うことができ、新鮮だった。渡邊さんのスムーズな手さばきに目を奪われた」と笑顔を見せた。

講座は、県生活衛生営業指導センターが主催し、18日に開いた。中高生に飲食や理容業に関心を持つてもらおうと2011年度から開催している。本年度は高校3校で調理、義務教育学校1校で理容の体験講座を開いた。

(田村智哉)



生徒は3品を調理。右上から時計回りに彩り野菜サラダ、牛サロインステーキのマスタードソース添え、サツマイモのクリームスー