

金足農高生 シェフと調理体験

フランス料理 こつ学ぶ



ドレッシングの作り方を指導する渡邊さん（左）



生徒は3品を調理。右上から時計回りに彩り野菜サラダ、牛サー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プ

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、牛サー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。

「タマネギのすりおろしを加えることでドレッシング

がとてもおいしくなる」「サツマイモやカボチャを使ったスープは、あまりしょっぱくしないように」「ステーキの焼き加減は、肉から出てくる血の量に注意を」などと伝えると、生徒は熱心にメモをとっていた。生徒は5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フルでおしゃれだと思った」、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。中高生に飲食業や理容業に関心を持ってもらおうと2011年度から開催している。本年度は高校5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）

（令和6年11月25日（月）秋田魁新聞より一部抜粋）