

国学館高 プロ招き調理実習 **フランス料理に挑戦**



渡邊さん（右）の指導を受け、鶏肉をさばく生徒

プロの料理人を講師に招いた調理実習が26日、秋田市の国学館高校で開かれた。同市のホテルメトロポリタン秋田調理課洋食グループの渡邊智英係長(41)が講師を務め、調理課の2年生36人が本格的なフランス料理の調理法を学んだ。

ポーチドエッグとハウレンソウのソテー、ゴボウのクリームポタージュ、鶏肉の香草パ

ン粉焼きの3品を作った。

初めに渡邊さんが手本を示した。鶏肉をさばく作業では「骨に沿って包丁を入れることで肉の身を多く残すことができる」、ポーチドエッグを作る工程では「鍋に卵を落としてからなるべく触らないことが重要」などと助言。生徒たちは手際よく調理する渡邊さんの動作に真剣な表情で見入っていた。

4、5人のグループで調理した生徒たちは、作業を分担し苦戦しながらも3品を作り上げた。完成した料理を食べると「おいしい」と満足そうな表情を見せていた。

鈴木愛郁さん(17)は「鶏肉の骨を取り除く作業が難しかったが、やわらかく非常においしくできた。ホテルの料理人や自分の店を持つことが夢なので、貴重な経験になった」と語った。

調理実習は県生活衛生営業指導センターによる「県生衛業後継者等育成支援事業」の一環。飲食や理容などの生活衛生関係事業(生衛業)に関心を持ってもらおうと、2011年から開催している。本年度は国学館高校を含め、県内の高校や中学校6校で実施する。(佐藤佑)

(令和8年10月29日(木) 秋田魁新聞より一部抜粋)