

2010年12月1日

【郷土の食事を知る】というテーマで、料理実習を行いました（3年フードデザイン授業）

家庭科フードデザインの授業で、『食ネットこうみ』（小海町内の女性約20人で構成し、小海町周辺の学校などで昔ながらの郷土料理を教えている団体）から9名の講師をお招きし、【郷土の食事を知る】というテーマで、料理実習を行いました。



班に分かれ、「お煮こじ」や「かけ菜の粕汁」を作りました。

“郷土食の大切さ”についてのお話しをお聴きしたり、煮物の調理法、粕や乾燥野菜（かけ菜など）の扱い方などたくさんのお話を学ぶことができました。

「最初、粕は苦手と思っていたけど、かけ菜と合い美味しくてびっくりした！！」など生徒にも大変好評な調理実習となりました。