

調理実習

授業で和歌山県の食文化について学習しています。太地町の捕鯨文化について取り組みました。大切な食文化であるにもかかわらず、鯨肉の消費量が減少傾向であることを知り、鯨のおいさを伝えるためのレシピを考えることにしました。

レシピ開発前に鯨肉を試食した際、森下さんは「塩」、木下くんは「マヨネーズ」、宇戸さんは「ケチャップ」が鯨肉にぴったりだと発見！ その調味料を使用したレシピを考えました。



鯨肉のトマト煮込み



くじら肉のネギ塩炒め



鯨のオーロラソース

宇戸さんは鯨肉の硬いイメージを払拭すべく、お肉を柔らかくする方法を調べ、下茹でをすることにしました。煮込み料理に合う食材として、玉ねぎとエリンギを選択。キノコ類を切ったのは初めてだったそうです。ブロッコリーを添えることで彩りも良い1品になりました。

森下さんは、ねぎのあらみじん切りに挑戦しました。丁寧に包丁を使うことができます。合わせ調味料にレモン汁が入っており、味付けはシンプルですが、爽やかな食欲をそそる味になりました。

木下くんは、給食でおなじみの鯨の竜田揚げをアレンジ。揚げ物に挑戦しました。ケチャップ・マヨネーズ・砂糖を混ぜたオーロラソースを添えました。幼稚部や小学部の児童にも食べやすい優しい味の料理が完成しました。

3人が考えた料理が2学期の給食で登場しますので楽しみに☆