

「日本のうまみ 和食を知る 出汁の引き方を知る」講習会

11月2日(火)、16:00～本校食物部を対象に「日本のうまみ 和食を知る 出汁の引き方を知る」講習会が行われました。

津島市観光協会から食物部とのコラボレーション企画を提案いただき、伝統食材である「津島麩」を使用したメニュー研究をしています。その一環として、「河文/手火山家」板長様たちにより和食の基本である出汁について学ぶ機会を得ることができました。

津島市役所の方、保護者の方の参加もあり、最初は緊張した表情の部員たちでしたが、出汁を試飲したり、実際にかつお節削りを体験したり、利尻昆布と鰹削り節で引いた一番出汁を使い実習した、澄まし汁をいただくころには、普段の部活の様子と変わりなく料理好きの部員たちの表情となっていました。

自分で削った削り節をお土産にいただき、最後には講習の修了証をいただき講習会を終えました。

講習会を振り返り、部員からは、「出汁を引くということは旨味を引き出すことであり、そこには作り手のおいしいものを食べてもらいたいという気持ちが表現されている素敵なお言葉だと思う。」

「出汁という日本の食文化は繊細で素晴らしいものだと感じるとともに、大切にしていかなければならないと気づかされた。」などの感想が寄せられました。

最後になりますが、このような貴重な機会を与えてくださった「河文/手火山家」並びに津島市観光協会の方々へ感謝申し上げます。

