

醤油と日本料理

令和3年7月9日（金）3年普通科 選択科目「フードデザイン」
において、2名の外部講師に授業をしていただきました。

第1部（家庭科総合実習室）

塩竈市の「太田與八郎商店」太田真さんを講師に、醤油の原料や製造工程、微生物についての講義、日本全国6銘柄の醤油のテイスティング、醤油の仕込み体験を行いました。

仕込んだ醤油は、各自大切に持ち帰り自宅で熟成させます。完成の日が待ち遠しいです。



じっくり味わいながら1つずつテイスティング。
自分の好みの醤油についてグループで話し合い。



食塩水に大豆、小麦でつくった麴を混ぜ、醤油づくり。
持ち帰った醤油は、卒業式頃に完成する予定。

第2部（食物実習室）

本校の卒業生である塩竈市の日本料理店「和み処 男山」佐藤強さんを講師に、昆布と鰹節を使っただしの引き方、だしに醤油の香りを生かして仕立てた椀物の試食、生徒が引いただしで作っていた出汁巻き卵も試食させていただきました。あまりの美味しさに歓声があがりました。



昆布だしと、昆布鰹節だしの飲み比べ。昆布だけだと
「・・・」鰹節を加えると「めちゃくちゃ美味しい！」



お椀の開け方も教えてもらい、蟹真薯の椀物を試食。
蓋に霧吹きをするのはなぜ？日本料理の奥深さを実感

なお、この授業は 『第9回 全国醤油サミット in 塩竈 食育連携事業』として塩竈市の全面協力のもと開催することができた企画です。