

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 尚絅高等学校（令和7年10月22日・29日）

10月22日・29日の2日間、尚絅高等学校3年生の生徒の皆さんと作りました。

22日はだご汁やほうれん草の胡麻和え、塩おにぎり

29日はいきなり団子やがねあげ、なすのひこずり

「食の名人」杉本純子さんと上村きみ子さんの2名にご担当いただきました。

写真は2回目のなすのひこずり、がねあげ、いきなり団子



まずは材料の確認。

芋、ピーマン、ナス、小麦粉、油、たまご、豚肉、しょうが、ミカンの皮（隠し味）

がねあげは天草の郷土料理でかにも見えることからがねあげという名がついたそうです。



始めに名人の作り方を見て各テーブルで調理を始めます。

今回は品数が多いので班の中でも料理担務を分けて同時並行で進めていきます。

皆さん調理実習には慣れている様子で、とても手際よく進めています。

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 尚絅高等学校（令和7年10月22日・29日）



なすのひこづりはナスを1口サイズに切り、ピーマン、豚肉を味噌で焼き上げます。  
がねあげは芋を細切りにし、高温の油で揚げました。  
皆さんとても手際よく3品を作っていました。

1回目の実習では、食材の下処理や調理の手順、基本的な味付けの大切さを学ぶことができ、野菜の旨みを感じられる温かな料理が完成し、家庭の味の大切さを改めて感じたようです。

2回目の実習では、熊本の郷土料理の幅広さに触れるとともに、包み方や揚げ方などより高度な技術にも挑戦できました。難しく感じる場面もありましたが、実際に手を動かしながら教えていただくことでコツをつかみ、自信へとつながったとのことでした。

どちらの回も温かい雰囲気の中で活動することができ、生徒さん達は「家でも作ってみたい」「家族にも食べてほしい」と話しておりました。食の名人の技と心に触れ、郷土の食文化を未来へつないでいきたいという思いが育まれたようです。