

「食の名人」による郷土料理出前講座 山鹿市立鹿北中学校（令和7年11月10日）

11月10日、山鹿市立鹿北中学校で1年生の皆さん22名と一緒に栗を使った【栗揚げまんじゅう】と【栗の石垣だご】の2品を作りました。

「食の名人」弓掛啓子さん、中村初子さんの2名にご担当いただきました。



会場は「ほっと岳間（旧岳間小学校）」にて行われました。

【栗揚げまんじゅう】皮むき栗、砂糖、塩、小麦粉、ミックス粉、卵、水

【栗の石垣だご】むき栗、小麦粉、砂糖、塩

みんな白衣に着替え、各テーブルで名人のお話を静かに聞きました。

うまく作れる様に真剣に耳を傾けていました。



次に名人が各テーブルを回りながら作り方を作って見せ、みんなでころころ丸めました。



「食の名人」による郷土料理出前講座

山鹿市立鹿北中学校（令和7年11月10日）

一から自分たちの手で作ったことにより、より一層おいしかったと感想が出ていました。
やはり市販で売られているものよりも、自分で作って食べるとおいしさも格別です。

自分の住んでいる地域の料理を自宅でも楽しんでいただきたいと思います。