

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 松橋高等学校（令和7年12月10日）

12月10日、松橋高等学校3年生の生徒の皆さんと【からしレンコン】【酢レンコン】【レンコンチップス】を作りました。

「食の名人」金子雄子さんと前田洋子さんにご担当いただきました。



材料はレンコンと粉からしと味噌で作った「からし味噌」

包丁ではなく、金たわしでこすって皮をむき、レンコンの穴の部分にからし味噌を詰めます。



続いて、からしレンコンの衣づくり。衣がはがれないよう、しっかりとした衣を作っていきます。名人の衣の固さを体で学んでいきます。



作った衣をレンコンに綺麗にまとわせ、揚げていきます。竹串をクルクルと回しながらまんべんなく揚げています。

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 松橋高等学校（令和7年12月10日）



一方、酢レンコン・レンコンチップス用のレンコンは薄切りに。揚げるものと酢で和えるものと分けて調理をします。



お正月にぜひ作ってみようという感想がありました。