

「食の名人」による郷土料理出前講座

熊本県立人吉高等学校（令和7年12月15日）

12月15日、人吉高等学校定時制で【つぼん汁】と【ねったんぼ】の2品を作りました。
「食の名人」牧山規矩子さんと高澤トキワさんにご担当いただきました。



まずは煮込み時間がかかるつぼん汁から取り掛かります。
材料を賽の目に切り、お皿に入れていきます。
切り終わったら鍋に入れ、調味料を入れて煮込みます。



同時進行でお芋も蒸かします。
火が通ったら餅と一緒にねたくなります。
皆さんねたくなるのが上手でした！！



完成！

つぼん汁は地域によって味付けが違いますが今回はしょうゆベースで作りました。

「食の名人」による郷土料理出前講座

熊本県立人吉高等学校（令和7年12月15日）

みりんが利いていてとてもおいしくできました！

ねったんぼもよくねられているので柔らかく、お芋の優しい甘さときな粉でとてもおいしくできました。

名人からいろんな作り方があるからアレンジも楽しんでくださいとお話がありました。同じ料理でも味や具材が変わるとまた面白いですね。