

「食の名人」による郷土料理出前講座

熊本農業高等学校（令和7年12月17日～18日）

12月17・18日、熊本農業高等学校2年生（フードデザイン）の生徒の皆さんと【辛子レンコン】【紅白なます】【赤飯】【いきなり団子汁】を作りました。

「食の名人」金子雄子さん、前田洋子さんにご担当いただきました。



まずは辛子レンコン！名人が準備した辛子味噌をレンコンに詰めていきます。ポイントはレンコンを立てて、回すようにして全部の穴に味噌が上ってくるように詰めます。レンコンを立てて時間を置きます。衣をつけて油で揚げるのは名人にお願いしました。あわせてレンコンチップスもあげてもらいました。



【紅白なます】大根・人参・塩・酢・砂糖・ゆずの皮・ゆずの絞り汁・ゴマ

【赤飯】もち米、うるち米、小豆、ゆで水、砂糖、塩、ごましお、水

【いきなり団子汁】白菜、人参、ごぼう、大根、里芋、から芋、干し椎茸、

「食の名人」による郷土料理出前講座 熊本農業高等学校（令和7年12月17日～18日）



名人や先生の指示に従い、それぞれの料理を開始していきます。

汁物なので今回のいきなり団子はあんこはなく、芋を団子で包んだものです。



盛り付けでできたらみんないただきます。大きないきなり団子も含めてみんな完食！
辛子レンコンは持ち帰りました。