

# 「食の名人」による郷土料理出前講座

## 八代農業高等学校泉分校（令和 8 年 2 月 16 日）

2月16日、八代農業高等学校泉分校の生徒さん3名と【いなか巻き寿司】と【のっぺ汁】を作りました。

「食の名人」中村香奈さん、堺みね子さんにご担当いただきました。

まず始めに、名人より作り方や郷土料理について説明します。

また、基本的に巻き寿司にはかんぴょうを使いますが、今回は名人特製の切り干し大根を使用します。



まずは皆さんで今回使う具材を切っていきます。

里芋の皮を包丁で剥くのがかなり苦勞していた様子でした。



次に、いなか巻き寿司の中身で使う具材を作っていきます。

# 「食の名人」による郷土料理出前講座

## 八代農業高等学校泉分校（令和8年2月16日）

↓はだし巻き卵を作っている様子。



それぞれの出来上がりがこちら。

皆さんうまく巻けていたので、断面もすごくきれいです。



最後に皆さんで試食をしました。

巻き寿司の具材も大きく、食べ応え抜群でした！