

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 菊池女子高等学校（令和8年2月17日）

2月17日、菊池女子高等学校の生徒の皆さんと【お姫さんだご汁】、【いきなり団子】、【南関揚げ巻きずし】を作りました。

「食の名人」山口順子さん、坂本喜美代さんにご担当いただきました。

まず始めに、名人より郷土料理についてそれぞれの作り方についてご説明いただきます。こちらは、いきなり団子の生地を作っている様子。交代しながら、力いっぱい生地をこねていきます。



そして、こちらでは【南関揚げ巻きずし】と【お姫さんだご汁】用の具材を用意していきます。



だし巻き卵もとても綺麗に作ることができました！



# 「食の名人」による郷土料理出前講座 菊池女子高等学校（令和8年2月17日）

南関揚げ巻きずしの具材が揃ったところで、名人より巻き方を教わります。

皆さん、苦戦しながらも1本ずつ上手に巻いていきます。



巻いた後がこちらです。断面もとても綺麗ですね。



# 「食の名人」による郷土料理出前講座 菊池女子高等学校（令和8年2月17日）

南関揚げ巻きずし、いきなり団子、お姫さんだご汁の完成がこちら。



最後に皆さんで試食をして、生徒代表挨拶も行っていただきました。

