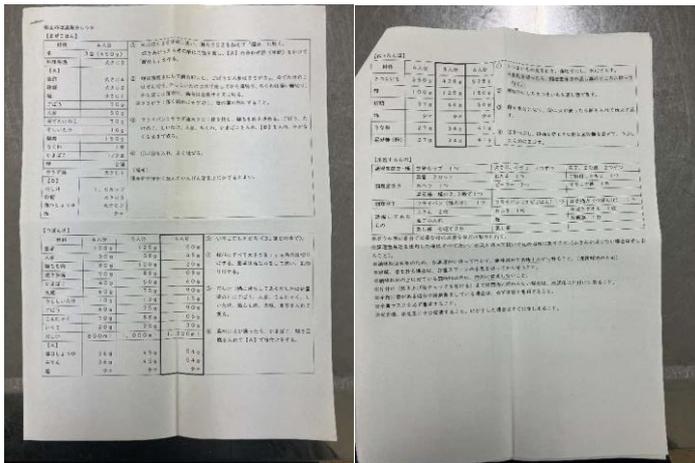


# 「食の名人」による郷土料理出前講座

## 球磨中央高等学校(令和8年1月13日・14日・16日・29日)

1月13、14、16、29日、熊本県立球磨中央高校の生徒の皆さんと一緒にまぜごはん、つぼん汁、ねったんぼを作りました。

牧山規矩子 さん、鶴田幸子 さん、上村粹子 さん、桑原栄子 さん、深水博子 さん、吉村壽栄子 さん、高澤トキワ さん、深水裕子 さん、大無田 恵子さん、西 淳子さん、前村多賀子さん 11名の食の名人にご担当いただきました。



今回作る、まぜごはん、つぼん汁、ねったんぼの材料、メニュー、手順を確認しました。



各テーブルで名人より直接説明を聞き、質問する姿も見られました。

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 球磨中央高等学校(令和8年1月13日・14日・16 日・29日)



各班で協力して進めています。  
さつまいもに熱を通してあります。



各班で協力して完成しました。

食材の下準備、調理手順、基本的な味付けの重要性を習得し、野菜の旨みが際立つ温かい料理を完成させることができました。この経験を通じて、生徒の皆さんは家庭料理の価値を再認識したようです。熊本の郷土料理の多様性に触れるとともに、実際に手を動かしながら指

「食の名人」による郷土料理出前講座  
球磨中央高等学校(令和8年1月13日・14日・16  
日・29日)

導を受けることで、技術のコツを掴み、自信を深めることができたとのことです。

両実習ともに和やかな雰囲気の中で行われ、生徒さん達からは「家でも作りたい」「家族にも食べさせたい」といった声が聞かれました。