

# 「食の名人」による郷土料理出前講座

## 球磨工業高等学校

### (令和8年1月19日～23日)

1月19日～1月23日までの5日間にわたり、球磨工業高等学校の生徒の皆さんと【つぼん汁】、【ねったんぼ】、【山菜おこわ】、【切り干し大根の酢のもの】の4品を作りました。

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、吉村寿栄子 さん、高澤トキワ さん、深水裕子 さん、樫木 晴美さん、西 淳子さん、前村 多賀子さんの11名の食の名人にご担当いただきました。

まず始めに、生徒代表挨拶と、名人より郷土料理についてそれぞれの作り方の説明がありました。

各班に分かれて具材をどんどん切っていきます。



こちらは、【ねったんぼ】を作っている様子です。  
お餅にさつまいもを入れて力いっぱい突いていきます。



# 「食の名人」による郷土料理出前講座

## 球磨工業高等学校

(令和8年1月19日～23日)

次に【山菜おこわ】の具材をお米の中へ入れ、炊いていきます。



炊きあがりはこちら。大量にあるので協力してつぎ分けていきます。



【つぼん汁】のお出汁は、市販のものではなく、いりこからとります。



「食の名人」による郷土料理出前講座  
球磨工業高等学校  
(令和8年1月19日～23日)

4品の完成品がこちらです。どれもとてもおいしそうですね。



完成した後は、名人と一緒に皆さんでおいしく試食しました。