

学校給食調理技術講習会

を開催しました！

実施日：平成27年11月13日（金）

場 所：（公財）鹿児島県学校給食会

講師のご紹介

つきぢ田村 三代目

田村 隆 先生



田村先生は、つきぢ田村の三代目で、初代の祖父・平治、二代目・暉昭から受け継いだ伝統を守り続けると同時に、常に新しい感覚を積極的に採り入れていらっしゃいます。また、一般に向けた日本の食の伝承や次世代を担う子どもたちへの食育など料理業界への貢献に力を注いでおられます。

メディアではNHK「きょうの料理」に出演しているほか、各方面で活躍しています。また、著書も多く執筆しておられます。

だしのひき方

当日は、田村先生が基本的な「だしのひき方」として、かつお節や昆布・煮干しから数種類の方法でとっただしを参加者に試飲していただくことから始まりました。参加者からは、「だしのひき方によって味に深みができる」「だしの大切さをあらためて感じた」という声が聞かれました。



田村先生による料理の実演

田村先生自ら前菜から止までの「丸十のピュレ魚河岸揚げ 人参ソース 刻みさやえんどう」「根深汁 えびつみれ入り」「さつま地鶏のくわ焼き」「大根と牛すじ 玉ねぎ天 枝豆」「茄子と牛の炊き込みご飯」の五品を参加者の目の前で実演していただきました。さらに五品以外にも参考として「いろいろきのこのチーズ甘酢あん」「チーズ煮麺」も作っていただきました。



今回、田村先生の講話は、デモンストレーションとともに行われ、本物の味を子どもたちに伝えていくことの大切さを教えていただき、また、材料を余すことなく使いきることで無駄をなくし、子どもたちによりよい材料を使った給食を提供してほしいとの思いが伝わってきました。

調理技術講習会の献立



さつま地鶏のくわ焼き



大根と牛すじ
玉ねぎ天 枝豆



茄子と牛の炊き込みご飯



丸十のピュレ 魚河岸揚げ
人参ソース 刻みさやえんどう



根深汁
えびつみれ入り