

「令和2年度栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」

令和2年11月4日に、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に一流の料理そのものに触れることにより、食に関する知識の向上、食材の選択、調理方法の工夫について理解し、多様な献立の工夫を図り、学校給食の充実、食育推進を支援することを目的としたセミナーを開催したところ30名の参加をいただきました。

「ピュアリティまきび」の元総料理長、岩切氏による「日本料理の調理」と題した調理実習と食文化史研究者 岡嶋氏による「日本料理と献立」と「岡山・食の雑学」と題した講義をいただきました。

日本料理の調理実習では最初にとつただしをそれぞれの料理に使ったり、野菜の皮をスープのだしに利用したり、帆立の刺し身の貝紐を他の料理に利用したり、複数の料理を同時に作り上げていく調理を体験していただきました。

調理実習での献立は「柿釜盛り」「帆立殻盛り」「葉付小蕪鶏そぼろ味噌鑄込み」「秋刀魚御飯」「煮湯麺」「浅漬け」でした。

「それぞれの作業に意味があり、素材をおいしくさせ盛り付けもきれいで日本料理に対する世界の評価が高いのがよくわかった」「一番出汁、二番出汁の使い方が知れてよかった」「なかなか岡山の食について学ぶことがないのでとても興味深かった。これからの食指導に生かしたい」等のご感想をいただきました。



《岩切氏（手前）》



《調理実習風景》



《岡嶋氏講義》