

(8) 新作アユ料理の提案

1	実証講座名	新作アユ料理の提案
2	連携先および 講師名	新潟県日本調理技能士会 会長 中原久雄
3	実施日時	平成29年2月8日(水) 4～6限(3コマ)
4	実施場所	本校 調理室
5	受講者	食品科学コース2年
6	受講人数	18名
7	授業科目名	総合実習
8	実施の概要	アユを使った調理実習
9	効果および ねらい	地元の川で漁獲されたアユの新メニューの提案が交流人口拡大に寄与することが理解できるようになる。
10	実施内容	外部講師によるアユ料理の調理指導
11	講座の内容	<p>アユが実際の料理現場ではどのような利用をされているか講義を受けた(写真1)。</p>  <p>写真1 アユの調理上の特性についての講義</p>

アユを使った2品の料理レシピを提案していただき、調理指導を受けた。魚を柔らかく煮るコツ、臭みを消すための手法などについて実習した(写真2、3)。

写真2
調理指導の様子



写真3
調理指導の様子



全員が2品ずつの料理を完成させ、試食した（写真4、5）。



写真4
アユの朴葉焼
き風



写真5
アユ酢焚 マ
リネ風

12 効果の検証
および課題

今回の実習の対象生徒は、多くの調理実習を経験したクラスだったため、実習はスムーズに進行した。川魚を調理して食べるということが初めての生徒も多かったが、特有の臭み、苦みが少なくとても食べやすいメニューであった。

しかし、今後レストランやリゾート列車への提案等を考慮すると、地元産アユの入手先の確保、調理時間等検討しなくてはならない事項も多く、来年度に向けて課題を残した。

		<p>今回の実習では、能生川で漁獲したアユを利用する予定であったが、アユボーイズの活動での釣果が無かったため、市販の冷凍アユを利用した。そのため、新作アユ料理が地域の交流人口拡大につながるというねらいを十分理解できない生徒も多かった。</p> <p>来年度は他の取り組みと連携をとりながら、地元産アユについての理解も深めた上で、この取り組みのねらいをしっかりと理解させて取り組む必要がある。</p>
--	--	---