

調理国際科新聞

令和4年2月
第35号 発行
IWAZU

日本料理実習で鮫鯨を捌きました。(2月9日)



2年生の日本料理の授業で、冬の風物詩「鮫鯨料理」を実習しました。全身にぬめりがある鮫鯨は、まな板の上では捌くことができないため、鮫鯨の顎にかぎをかけて吊るして捌く「吊るし切り」という方法で処理します。日本料理講師の成瀬先生の示範を見たのち、生徒で鮫鯨一匹を捌き、「鮫鯨鍋」でいただきました。

→ 先生が手に持っているものは卵巣です。



鮫鯨は捨てるところが骨しかない、無駄のない魚です。

↙ 捌いた肉、肝、皮、胃、卵巣、ひね、えらを合わせて「鮫鯨の七つ道具」といいます。

↑ 今年の鮫鯨は少し小振りでした。
十キロくらいかな?



↑ 皮を一気にはがしています。

← 魚のぬめりと不安定さでなかなか上手く身が捌けません。



「鮫鯨鍋をいただきます」



味噌を仕込みました。(1年生:生活産業基礎、2年生:食品)

1月27日に1年生、31日に2年生が豆味噌と米味噌を仕込みました。岡崎は「八丁味噌」でも有名な味噌処です。また、授業でも岡崎の食文化や味噌の製法について学びますが、味噌作りの経験のある生徒は少ないです。「こんなに簡単にできるんだ!」「私も自分の味噌を作りたい!」そんな声がたくさん聞こえました。今回作った味噌は、来年の「日本料理」や「総合調理」の実習で使用する予定です。



↑塩とこうじを混ぜた「塩切りこうじ」を作っています。



↑水に18時間漬け、4時間水煮した大豆をつぶします。

↑ つぶした大豆と塩切りこうじを混ぜて丸めた「味噌玉」を、容器に隙間なく詰めていきます。詰め方も難しい…。

製菓特別講習 (チョコレート実習) が行われました。

製菓はサイエンスです

(1年生:生活産業基礎、2年生:調理実習)



2月8日に2年生、9日に1年生が大阪あべの辻製菓専門学校先生の御指導の下、製菓特別講習を受けました。学校では扱うことの難しいチョコレートを、毎年1年生がバレンタインデーの時期に合わせて指導していただいています。



1年生はオレンジットとアマンドショコラ、2年生はとジャンドゥーヤとアマンドショコラを実習しました。昨年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、現2年生は実施できず、今回は1・2年生が受講しました。身近な食材であるチョコレートですが、溶解する温度の調節が1℃単位で必要であることやチョコレートの結晶化の様子についても指導していただき、科学的な視点で調理や製菓を考えることが大切であることを再認識しました。



テンパリングが重要です

