

食材王国みやぎ「伝え人（びと）」

「みやぎの『食』の魅力を学ぶ講習会」を開催しました！

県では、県民の皆さんに食材王国みやぎの魅力を伝えるため、宮城の「食」に関してプロフェッショナルな方々を「食材王国みやぎ伝え人（びと）」として登録しております。

「伝え人（びと）」の皆様は、「食」に関するセミナーや料理講習会などの講師として活動するほか、食品工場見学、食品加工体験などの受け入れも行っていきます。

今回の講習会は、宮城県内の学校関係者及び食育関係者の皆様に、食材王国みやぎ「伝え人（びと）」を知っていただくとともに、みやぎの食材の魅力、郷土食、食文化、食産業への理解を深めていただくために講習会を開催しました。

1 開催日

平成27年3月3日（火）

2 開催内容

「味覚の授業」と「宮城の旬の食材を使用した料理講習」

伝え人：KKR HOTEL SENDAI 総料理長 鹿野 佐一 様



「味覚の授業」は、五感を活用しながら、味の基本要素（塩味・酸味・苦味・甘味・うまみ）についての知識や味わうことの楽しみに触れる体験型学習です。小学校で「味覚の授業」を行う際と同じ流れでお話いただき、参加者の皆さんには食材（塩、酢、チョコレート、砂糖、みそ汁）を味わい、五つの味を感じていただきました。



「子ども達が感じて発言することはどれも正解なので否定しないこと」「食への感謝の気持ちが大切だと子ども達に伝えている」などのシェフのお話により、参加者の皆さんはうなずかれていました。



料理講習会では、旬の鱧とイチゴを使用した料理を作りました。
調理のデモンストレーションでは、生産者に感謝し食材を丁寧に扱うこと、調理の手順をしっかりと守ることで美味しくなることを教えていただきました。
また、実習では各グループへの指導を丁寧に行っていただきました。



完成した料理「鱧のポワレ、ポーチドエッグ添えハーブバターソース」(写真左)「イチゴのムース チーズ風味」(写真右)

参加された方々からの感想

- 以前から聞いてみたいと思っていた「味覚の授業」を受けることができ感激です。
- 食の指導を実生活で実践する力をつけたいと参加させていただきました。子ども達の記憶に残るわかりやすい話し方がとても印象的でした。現場に戻り指導にいかせるよう、復習してしっかり伝えていきたいと思います。
- お料理の味が家庭には出せないフコの味でとても感動しました。フコの技を学べる機会はとても貴重でした。
- 料理作りをするにも基本にのっとってすることにより、美味しくなる。美味しくなるための手順があることを学びました。