

食材王国みやぎ「伝え人(びと)」事業実施事例

宮城県では、次代を担う子どもたちを対象とし宮城の「食」に関する学習を促進するため、県内の小中学校等へ食材王国みやぎ「伝え人」を派遣する事業を実施しています。

ここでは、これまでに開催した講座の様子をご紹介します。

<令和2年度 大和町宮床児童館>

講師:「PORTTAVOLA(ポルターヴォラ)」オーナーシェフ 瀬戸 正彦 氏

仙台市泉区紫山にあるレストラン「PORTTAVOLA(ポルターヴォラ)」のオーナーシェフ、瀬戸 正彦 氏が大和町宮床児童館で調理実習を行いました。

瀬戸シェフから教わるのは、大和町産舞茸を使ったミートソースパスタと南瓜のスープです。

例年であれば、瀬戸シェフと一緒に、児童のみなさんも調理を行なうのですが、今回は、感染症対策のため、瀬戸シェフによる食材のお話を聞きながら、調理を見学しました。

実際に食材に触れなくても、プロの料理人である瀬戸シェフの手さばきや、食材のにおいに児童のみなさんは興味津々で、楽しい時間を過ごせたようです。



<令和3年度 登米市立新田中学校>

講師:青葉城本丸会館 総調理長 及川 健 氏

青葉城本丸会館の総調理長、及川健さんが講師となり、「魚の調理をしよう」のテーマで、講話及び魚のさばき方の実習をしていただきました。

実習では、班毎に丁寧に対応していただき、調理用具の使い方や作業工程についてアドバイス受けながら「鰯の手開き」を行い、「つみれ汁」をつくりました。普段はあまり行うことのない魚の下ごしらえを体験し、魚の調理に興味・関心を持つようになるなど、充実した実習となったようです。

家でも一人で調理して家族に食べさせたい、他の魚にもチャレンジしてみたい、細かい部分が難しかったけど思ったより上手くできてとても楽しかった、などの感想が聞かれました。

