

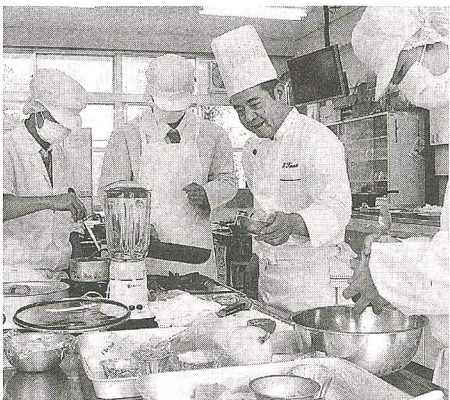
フランス料理に挑戦

東雲高 ホテル・シェフが指導

篠山東雲高校で5日、フランス料理2品に挑戦し「ホテル ラスイート神戸ハーバーランド」の総料理長、田中耕太郎さん(54)を迎えた特別実習が行われた。写真。フードプロジェクト類型の2・3年生計11人が、フ

ランス料理2品に挑戦した。同校の生徒が育てた野菜が、同ホテルのメニューに採用されたのが縁で、ホテル側から「生徒たちに感謝の気持ちを伝えたい」と、特別実習の申し出があったとい

う。特別実習では、同校の生徒が育てたトマト、米、黒枝豆、バターナツツカボチャを使用。但馬



田中総料理長のアドバイスを受けながらフランス料理に挑戦する生徒たち＝篠山市福住で

農業高校の鶏肉と合わせ、「バターナツツカボチャのクリームスープ」「但馬どりのトマト煮込み 黒大豆枝豆のリゾットと共に」の2品を調理した。

最初に田中総料理長がデモンストレーションを披露。実習室においてその香りや漂う中、生徒たちはお手本に近づけようと集中して調理に取り組んでいた。将来は自分の店を持つのが夢だという小林竜大君(3年)は、「ホテルのシェフに來てもらい、フランス料理が学べて勉強になった。将来、どんなジャンルの料理を作るかを考える上でフランス料理を少し知れたことは貴重な経験」と話していた。

田中総料理長は、「東雲高校の野菜は味が濃くて、お客様にも評判がよい。生徒たちは生産者。生産者がいないと我々は料理ができない。どんな仕事でも、色んな人たちが関わっている。その人たちに感謝する心を持ってがんばってほしい」と話していた。