

第 124 回浜のおかあさん料理教室 in 立命館慶祥高等学校

開催日時 平成27年10月25日（日）10:00~13:00

開催場所 江別市 立命館慶祥高等学校

主 催 北海道ぎょれん
北海道漁協女性部連絡協議会

講 師 釧勝地区漁協女性部連絡協議会 5名

参加者等 立命館慶祥高等学校の生徒 22名、
家庭科担当教諭 3名

内 容 ・「ホタテの殻剥き」&「鮭の解体」ショー
・「筋子ほぐし」実習
・「鮭とチーズのホイル蒸し」「昆布と大根のシャキシャキサラダ」
「鮭のあら汁」「いくら丼」 調理実習



見事な手さばきに圧倒されています。



124回を数える歴史ある北海道ぎょれん・北海道漁協女性部連絡協議会主催の浜のおかあさん料理教室が、江別市 立命館慶祥高等学校の生徒さんを対象に開催されました（生徒さんは休日に自主的に参加！）。

まずは、おかあさん&ぎょれん職員の方の「ホタテの殻剥き」&「鮭の解体」ショーを実施。その後、筋子ほぐしには生徒さん自ら手を上げて参加。まるまる一本の鮭を捌くところを初めて見た生徒さんも含め、皆一様に驚きと興味いっぱいの顔でのぞき込んでいました。

次は各テーブルに分かれての調理実習。ほとんど料理をしたことのない生徒さんでしたが、野菜の切り方や調理の手法をおかあさんに教えてもらいながら調理するうちに、見る見る上手になっていきました。そして、おかあさん達に「いいね～」と褒められて、とっても嬉しそうな笑顔を見せてくれました。



「さあ、やってみよう～」



最後は、皆でテーブルを囲んで試食タイム。「自分の作ったホイル焼きが一番上手!」「いくらは嫌いだったけど、これなら食べられる!」「こんぶとわかめって違うの?」などなど、感想や質問を話しながら、北海道の味覚を堪能していました。おかあさんからも「素直な子ばかりで感動した!」「きちんとお礼などのあいさつができる子多くて素晴らしい」などの声

「いただきます!」

があり、また、先生方からは「普段の授業では見られない一面を見た。ぜひ来年も続けて欲しい」「来春からの一人暮らしを予定している生徒の料理に対する真剣さを感じられた」など、今回の料理教室への満足度の高さがうかがえました。



すてきな生徒さんばかりでしたね。お疲れさまでした!

