

里山と食から地域の魅力を考えよう！

令和元年11月11日（月）、府立須知高等学校において令和元年度第1回環境・食育パートナーズクール事業を実施しました。

第1回目の今回は出汁（だし）についての理解を深めることを目的として、京丹波町立瑞穂中学校の生徒が府立須知高等学校食品科学科の生徒、京都大学大学院生と一緒に学びました。

最初に京都大学大学院生から「出汁の秘密」と題した講義を受け、旨味成分の種類や、出汁の相乗効果、主な出汁の種類などについて学びました。

出汁の秘密について学んだ後は、京料理・抹茶料理の辰巳屋8代目主人であり、京都食いく先生も務めている左聡一郎先生に、「日本人の伝統的な食文化とだし」と題した講義を受け、出汁だけではなく、旬や季節を大事にした日本の食文化についても学びました。



講義が終わると、左先生から指導を受けながら調理実習を行いました。まず、先生の引いた昆布出汁を試飲し、続いて昆布出汁とカツオ出汁のあわせ出汁を試飲して味を比べました。中学生からは、「ぜんぜん味が違う」「2つの出汁を合わせるともっとおいしくなった」といった感想がありました。

その後、中学生と高校生は実際に出汁をひき、「湯葉と水菜のお吸い物」を作りました。合わせ出汁をひき、醤油と塩で味を調えた後、「料理は見た目も重要」という先生の言葉を受けて、お椀に水菜、湯葉、柚子といった具材をきれいに盛り付け、慎重に汁を注ぎました。中学生たちは慣れない調理に悪戦苦闘しながら、高校生のアドバイスをもらい完成させました。中学生は自分たちで作ったお吸い物を食べ、出汁の旨味とその背景にある日本の食文化の奥深さを感じている様子でした。



食に関する理論面と実践面をともに学び、中学生にとって良い体験となるだけでなく、指導した高校生、理論面の講義をした大学院生にも新たな気づきがある体験になりました。

次回は令和2年1月下旬に事業を実施する予定です。

