



7月10日(火)、11日(水)玉名高校附属中2年生「郷土料理講習会」を実施しました。

J Aたまな(生活指導員、女性部)の皆様のご協力を得て、家庭科の時間に郷土料理「南関あげ巻き寿司、お姫様だご汁」にチャレンジしました。そして、J Aたまなの皆様と一緒に郷土料理をいただき交流会を行いました。生徒の皆さんの感想をご紹介します。

今回の郷土料理講習会で郷土料理についての知識や、作り方をたくさん知ることができました。私は「お姫様だご汁」のごぼうのさがきをしました。初めての体験で手を切りそうになったけれど、J Aの皆さんがていねいに教えてくださったので、上手にできるようになりました。

「南関あげ巻き寿司」もていねいに巻けて、「上手!」とほめてもらいました! とてもうれしかったです。家で、家族につくってあげたいと思います! 南関あげは、いつも私の家の味噌汁に入っています。とてもおいしく大好きです! 南関あげ巻き寿司は、買って食べたことはあったけど、作ったことはありませんでした。作るのとても楽しく、あげがポイントになって、とてもおいしかったです。ありがとうございました。(矢山さん)



J Aの皆さん、今回は僕たちのために郷土料理の作り方を教えてくださいありがとうございました。今回の郷土料理講習会を経験して、初めて自分で熊本の郷土料理というものを作ることができたのでよかったです。南関あげ巻き寿司はけっこう量があって、お腹がぱんぱんになりました。南関あげに、よく味が染み込んでいてとてもおいしかったです。

南関あげは、天草・島原の乱により人口が減少したときに、熊本に来た人によってもたらされたという、今まで知らなかったルーツについても教えてもらうことができました。おかげで、より一層、郷土料理について学ぶことができました。(山田くん)



巻くのがけっこう楽しかった。切るときは押さえつけすぎると形がくずれるので、ゆっくりと木をのこぎりで切るのを思い浮かべて切るとよかった。極太巻きの南関あげ巻き寿司が、なんだかんだいって一番きれいだったので、写真を撮っておきたかった。

調理のポイントをよく見えるように説明していただき、実際に調理するときもポイントを1つ1つ確認しながら進めることができ、うれしかったです。J Aの皆さんの中に、南関町のことを知っている方がいらっちゃって、またうれしくなりました。南関あげは、普段から食べているけど、いつも以上においしかったです。ありがとうございました。(黒田くん)

南関あげ巻き寿司を作ったのは、というよりも郷土料理自体、作ったのは初めてでした。もちろん食べたことはあります。でも、どのように作られているかは知らなかったもので、今回の郷土料理講習会はとても楽しかったし、役に立つ自分にとっていいものでした。南関あげ巻き寿司、とてもおいしかったです。J Aの皆さん、今日は、僕たちのために郷土料理講習会を行っていただきありがとうございました。野菜を切るのも下手だったけど、優しく教えてくださったので、ちゃんと切ることができました。今日教えてくださったことを、家でも活用していきたいです。(荒木くん)

今回の「郷土料理」を通して何か新たな発見があったでしょうか。 2018.7.17 副校長 山部

「玉高附中通信WAKAGOMARU」は、玉名高校・玉名高校附属中学校ホームページに掲載しています。

URL : <http://sh.higo.ed.jp/tamana/>