



前回に続いて、玉名高校附属中2年生「郷土料理講習会」の感想をご紹介します。



今回、この講習会で初めて郷土料理を作りました。特に難しかったのは、巻きずしを巻くところでした。白米が切るときに横から出てきて、少し変になったけど、食べたらず味は良かったので安心しました。家でも作りたいと思いました。

J Aの皆さん、今回は郷土料理の作り方などを教えていただきありがとうございました。先生方のおかげで楽しく活動することができました。これらのことを家で生かして作ってみようと思いました。また、自分の町でこんなにおいしいものが作れることを発見できて良かったです。(三宮くん)

とても楽しかったです。特に「南関あげ巻きずし」は作るのが難しくて何度も失敗しそうになりましたが、無事にきれいに作ることができて良かったです。南関あげ巻きずしは家で作ったことがないので、時間があるときに作ってみようと思いました。自分たちで作ったので、いつも食べているものよりおいしく感じました。指導してくださったJ Aの先生方、今日はありがとうございました。南関あげ巻きずしでは一人で作ることができなくて、手伝っていただいたので上手に作ることができました。

先生方は手ぎわが良くてすごいと思いました。また、分からなくて困っているときに教えていただけて良かったです。お姫様だご汁では、みそを入れるコツを教えてもらったので、家でもそれを使おうと思いました。とても勉強になりました。私の家では、あげは南関あげです。いきいき村にはけっこう行きます。南関あげはとてもおいしくて、今日の南関あげ巻きずしの南関あげも味があっておいしかったです。(斉藤さん)

巻きずしは作ったことがなくて、どんな風に作るのか分からなかったけど、作ってみると難しかったけど、思っていたよりもすごく楽しかったです。だんご汁も家の作り方と違って驚きました。さつまいものだんごは食べたことがなかったけど、すごくおいしかったです。お腹いっぱいになってしまったけど、とてもよい体験をさせてもらえて嬉しかったです。



J Aの先生方には、1班に4人もいるので大変だったと思うけれど、てきぱきと分かりやすく指導してくださって、ありがとうございました。先生が南関あげ巻きずしを巻いているのを見ていたけど、とってもきれいでちょうど中心に具材が来ていてすごいなと思いました。私も、家族に作ったり、一緒に巻いたりして2つの料理を広げていきたいと思いました。私は、お味噌汁に入っているあげがとても好きで、入っているあげはいつも南関あげです。南関あげが近くの特産物だと知ったときは嬉しかったし、何故か誇らしかったです。これからもおいしい南関あげを作ってください。提供していただいてありがとうございました。(宗像さん)

今回の郷土料理は、名前を聞いただけでもとても懐かしく感じられました。また、実際に巻きずしを巻いてみましたが、できあがりを見ればJ Aの皆様にはほめていただきました。J Aの皆様には、連日、大変お世話になりました。ありがとうございました。 2018. 7. 19 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/>