

調理科2年生 うなぎ料理講習会

6月20日(土)、7月4日(土)の両日、調理科2年生対象の特別授業として“うなぎ料理”講習会を実施しました。

講師先生には、**鰻割烹「魚登久」**(日光市今市)オーナーシェフ相賀昭二先生(本校調理科卒業)をお招きし“うなぎ重”作りに挑戦しました。

うなぎを“裂く → 串打ち → 白焼き → 蒸す → タレを付けて焼く → うなぎ重”の作業に初挑戦!“うなぎ重”は家に持ち帰り、ふわっとした食感と奥深い味わいをご家族にも堪能してもらいました。

また、「うなぎの生態やうなぎの食文化、調理師としての心構え」などについてもお話をうかがい、先生のような一流の料理人を目指そうと決意を新たにしていました。



相賀先生の講話です。



鰻を裂く



串打ちの作業



鰻を焼きます。



ご飯の上に盛り付けます。



うなぎ重の出来上がり。