

生活科学科 フランス料理体験講座

実施期日 平成27年9月14日

平成27年9月17日付 北鹿新聞掲載

「フレンチ、こう作る」 生活科学科 プロが調理法指導

大館高



大館高校（今泉悟校長）で14日、生活科学科2年39人を対象にしたフランス料理の体験講座が開かれた。シーズンダイナー喜代（大仙市）で料理長を務める太田良市さん（56）からシチューなど3品の調理方法を学び、進路選択の参考にした。

県生活衛生営業指導センターの「県飲食業後継者等育成支援事業」の一環。体験学習を通して高校生の飲食業への関心を高めてもらい、後継者を育成する狙い。年度内に県内4校で開催予定で、今回大

館が皮切りとなった。太田さんは西仙北高を卒業後に料理人としての道を歩み始めた。昭和60年に帰郷し、以降ホテルなどで勤務。平成25年から事業の講師を努めている。

「ニース風サラダ」「牛バラ肉のシチュー」「ブルゴーニュ風」「秋田こまち米のババロア」の調理方法を紹介。生徒たちはプロの手際の良さに見入り、完成品には思わず「おいしそう」とつぶやいていた。

完成したシチューを生徒に見せる太田さん
Ⓔ（大館高）

