

男性の家事力向上講座(第2回)

平成27年度 公益財団法人佐賀県女性と生涯学習財団 自主事業 【料理の腕を磨きたい男性のためのプロに教わる本格和食教室】

料理が好きで、もっと腕を磨きたいという男性のための全3回の料理教室。
11月4日(水)に開催された第2回の教室の様子をご紹介します。

第2回 「漬け込み ～基本の割合を覚えよう～」

参加者が挑戦したのは、法蓮草の煮びたし、秋刀魚(さんま)の南蛮漬け、
秋茄子のオランダ煮(揚げ煮)、味噌汁、焼鯖寿司の5品！
10組20名が参加しました。

全3回の講師として、佐賀市の老舗料亭「楊柳亭」の料理長、菱岡範之さんをお招きしました。



料理長の手元には、お酒、みりん、酢、だしなどの割合が載った秘密のメモ📝です！
参加者だけしか知ることが出来ない、これぞプロが教える基本の割合です。

最初に料理長がプロの技をご披露。集まった参加者の皆さんは真剣な表情。



中でも参加者の皆さんが一番慎重に取り組んでいたのが、焼鯖寿司です。
まずは料理長の手順を見て…



酢飯を手に取り、巻き簾で巻いていくのですが、これがなかなか難しい。
ご飯がポロポロと崩れていく様子に、皆さん悔しそうな様子でした。
気を取り直してもう一度。今度は上手くできました！



焼鯖寿司で重要な炙りは、料理長がバーナーを使って一組ずつ炙ります。
表面に綺麗な焼き色が入り、後は各自で切り分け盛付けます。



できあがった5品をお膳にのせたら、まさに料亭のようですね。



参加者の皆さんは、
「普段作らないような料理が作ることができ、楽しめた」
「食べてばかりいたものがどんな風に作られるのかわかった」
「ダシの使い方について、初めて知ることができ、忘れない為にも練習していきたい」
「だし汁のあわせ方や寿司飯の作り方など勉強になった」
などと、プロの技を間近で見て、自分も挑戦したいという様子でした。

第3回の教室は来年3月の開催を予定しています。

[<< 戻る](#)

[↑ このページの上部へ](#)

アバンセ 佐賀県立男女共同参画センター
佐賀県立生涯学習センター

 [アクセス・交通機関のご案内](#)

 [お問い合わせ/ご意見・ご要望](#)

アバンセ
佐賀県立男女共同参画センター・佐賀県立生涯学習センター

〒840-0815
佐賀県佐賀市天神三丁目2-11(どんどんの森内)

TEL:0952-26-0011 FAX:0952-25-5591

【指定管理者】[公益財団法人 佐賀県女性と生涯学習財団](#)

Copyright (C) 2011 Avance All rights reserved

開館時間

火曜～土曜日:8時30分～22時00分

日曜・祝日:8時30分～17時00分

(ホールは22時00分まで)

休館日

毎週月曜日(祝日も含む)

12月29日から翌年1月3日まで