

里海の恵み料理教室

開催しました！



- 日時 令和3年1月17日（日）14：00～16：30
- 会場 香川県社会福祉総合センター6F 調理実習室
- 講師 （有）熊野蒲鉾店 専務取締役
里海プロガイド養成講座（応用）修了生 熊野 雄太氏

1月17日（日）、香川県社会福祉総合センターにて、熊野 雄太氏を講師に迎え、「里海の恵み料理教室」を開催し、小学生の親子や、学生から大人までの幅広い年齢層の方に受講していただきました。

はじめに、講師から、かまぼこの歴史について説明がありました。かまぼこは、文献上には今から900年ほど前の平安時代から登場しているそうです。当初、かまぼこは現代の「ちくわ」のような形をしていました。この形が植物の「蒲（がま）の穂」に似ていて、鉾（ほこ）のような形をしていたことから、「がまのほこ」がなまって「かまぼこ」と呼ばれるようになったそうです。天ぷらは、揚げたかまぼこのことで、元々の由来は「薩摩揚げ」になるそうです。一方で、「天ぷら」という呼び方の由来はわかっていないそうです。さらに香川県高松市は天ぷら（揚げかまぼこ）の消費金額が全国2位であるという話を、受講生は意外そうに聞いていました。同じ香川県でも、高松だとエビの入った天ぷらがあったり、東の方へ行くと平べったい形だったり、地域によって天ぷらの形や味も全く違うという話も、受講生にはとても興味深かったようです。



次に、講師から「天ぷらの作り方」について説明を受けた後、グループに分かれて天ぷらづくりに挑戦しました。受講生には、天ぷらに入れてみたいオリジナルの食材を各自持参してもらっており、どんなオリジナル天ぷらが出来上がるのか楽しみにされていました。まず、鯛の切り身を包丁でたたいて細かくしていきます。次に、すりこぎを使って、すり鉢に入れた鯛の身を細かくすり潰しました。



ある程度すり潰した後は、塩、砂糖、卵白を加えながら、さらにすり潰していきます。最後に、昆布だしを加えながらすり潰し、持参した具材を混ぜていき、すり身をスプーンで整形し、油で揚げて完成です。



受講生は、思い思いの天ぷらの具材を持参していて、さまざまなオリジナル天ぷらが完成しました。できあがった天ぷらは、新型コロナウイルス感染防止のため、試食はせず、持ち帰って各家庭で召し上がっていただきました。試食はできませんでしたが、初めてオリジナルの天ぷらを自分たちで切り身から作る体験ができ、受講生たちはとても満足そうでした。

最後に、講師から、かまぼこのすり身を整形するために使う昔ながらの木製の型を使っての実演が行われました。現在では機械化が進んでいるようですが、普段見ることのできない貴重な実演に、受講生たちは興味深く見入っていました。

受講生からは、「親子でいっしょに体験できて良かった。家でも作ってみたい。」、「かまぼこを切り身から作るという体験ができて楽しかった。」、「海の恵みを感じることができた。」といった感想をいただきました。