



## ○ レストランやまちょうⅢ

新年度初めての「レストランやまちょう」(11日)です。2年生のレストランサービス実習としての開催です。今回も私はお客さんとなり、食事をしました。写真は私が撮影したのですが、食しながらのため中途半端な構図となっています。その点はお許してください。このたびは日本料理です。食べ終わってちょうど心地よいくらいの量でした。しかし、下の「今回のメニュー」でお知らせしたとおり、食材の種類はかなりたくさん使われています。一品ごとに調理する人の気持ちがこもっていることを感じました。その中で私の作品「箸置き」も仲間に入れてもらいました。並べてみると主役の料理たちには負けることが分かりました。でも、箸置きは引き立て役くらいの方がいいようですね。



## ○ 皮はぎ



2年生が薄作りと煮付けに挑戦していました。写真は榎田師匠の演示と学生の実習です。さしみ包丁を使った繊細な日本料理ですね。今回は皮はぎでしたが、美しさは“ふく”と共通しています。

しかし“ふく”は特別な免許が必要です。私はさばくところを映像で見たことはありますが、直接見たいと思っています。機会があるでしょうか。



薄作り



煮付け

## ○ 自校自費

今回のメニュー：前菜(鶏塩麴焼、真ふく手毬ずしポン酢あん、烏賊鳴門巻花っこり一豆腐、菜の花芥子昆布締め)、蓋物(穴子奉書巻、生姜あん、管牛蒡、梅人参、蒨)、焼物(鱮照焼、帆立白扇揚げ、酢取り長芋)、椀(根菜豆乳汁(大根、蓮、南瓜、人参))、御飯(鯛めし(生姜、木の芽、牛蒡))、甘味(苺抹茶寄せ)でした。

今回の植物：スイセン(水仙)

私が本校の玄関に飾る植物選びの方向性として、あまり目立たない(見過ごしてしまう)ようなものをできるだけ取り上げようとしています。しかし、今回は誰もが目にして今の季節を感じる定番のようなスイセンです。爽やかです。

