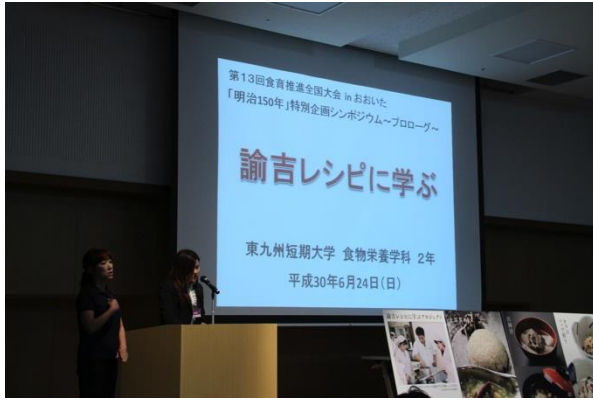


実施概要

日時：平成30年6月24日(日) 12:30~13:00

プログラム：シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」 プロローグ 2つの高校による学習発表

発表者：①諭吉レシピに学ぶ(東九州短期大学)



※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉

第13回食育推進全国大会 in おおい
「明治150年」特別企画シンポジウム～プロローグ～

諭吉レシピに学ぶ

東九州短期大学 食物栄養学科 2年
平成30年6月24日(日)

明治時代の偉人 福沢諭吉について

★プロフィール★
1835年1月10日 大阪で生まれる
1837年 母親の故郷中津で幼少期を過ごす
1854年 蘭学を学びに長崎へ(日米和親条約締結の年)
1855年 大阪で適塾(蘭学塾)に入門する
1858年 江戸で蘭学塾(福沢塾)をひらく
1860年 初めての渡米(当時25歳)
1862年 初めての渡欧(遣欧使節団に随行)
1863年 福沢塾が蘭学塾から洋学塾(英学塾)になる
～明治維新～
1868年 福沢塾を「慶応義塾」と名付ける
1882年(明治15年) 新聞『時事新報』を創刊する
1890年(明治23年) 慶応義塾に大学部発足
1893年(明治26年) 新聞『上初の料理記事連載』(明治26年9月24日～明治27年2月16日まで)
1901年(明治34年) 2月3日 永眠

今回の実習の目的

大分県中津市で食について学ぶ短大生が、郷土の偉人である福沢諭吉が残した文献(時事新報)に記載されている約150年前の献立について学び、**当時の料理の再現に挑戦**すること。
また、日本にカレー(Curry; コルリ)という言葉を与えた諭吉にちなんで、地域の料理人(中国氏)が当時のカレーの調味料を基に県の食材を活用して新たに考案した創作「諭吉カレー」を短大生が試作することで、**食を通じた「温故知新」を実践**することを目的とする。

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

試作 献立(6品)

諭吉が紹介した献立等を参考にシェフが考案した料理

- ・青梅のグリーンカレー(創作「諭吉カレー」)

『時事新報』で紹介された献立から再現した料理

- ・土耳其めし(とるこめし; パターライス)
- ・カラのソップ煎り(おから炒り)
- ・アチャラ煮(野菜の甘酢漬け)
- ・のっぺい汁
- ・出陣汁

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

青梅グリーンカレー(創作「諭吉カレー」)の試作(1)

青梅の処理方法について

- 青梅をよく洗い、針うしをして塩もみをする
- キレイな緑色を残すため、鍋端でゆっくりと一定の温度まであげ、あら熱がとれたら再び火にかける
- 再度、温度が上がったら流水でさらし、再び火にかける
- これを数回繰り返し、軽く酸味が残るまで青梅の酸を抜く

青梅水煮が完成

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

青梅グリーンカレー(創作「諭吉カレー」)の試作(3)

青梅グリーンカレーの作り方①

- 青梅から種を取り除く
- フライパンににんにくと唐辛子を入れて香りを立たせ、材料の玉ねぎと鶏肉を入れて炒める
- 残りの香料(ターメリック、カルダモン)を加える

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

青梅グリーンカレー(創作「諭吉カレー」)の試作(4)

青梅グリーンカレーの作り方②

- 炒めた材料に青梅の果肉を加える
- 煮立ったら水を加え、再び煮立ったらコンソメを入れ、塩で味を整える
- 最後に、すりつぶした山椒の実を加えたら完成!

青梅グリーンカレーが完成

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

完成した料理(6品)

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

おわりに・・・

明治時代から伝わる料理に、今回新たな付加価値をつけることで、新しい料理の可能性を産み出すことができた。
栄養士を目指していく中で、伝統的な料理を大切にしつつ、新しい料理の可能性を探究していきたい。

諭吉レシピに学ぶ 東九州短期大学 食物栄養学科

実施概要

日時：平成30年6月24日（日） 12:30~13:00

プログラム：シンポジウム「私たちの食卓に生きる 明治150年史」プロローグ 2つの高校による学習発表

発表者：②きこり飯造成体験（昭和学園高等学校）



※会場風景



※会場風景

〈発表したスライドの抜粋〉