

## 伝統料理講習会(生活科学科2年)

令和4年6月20日(月)、本校調理室にて「本場大館きりたんぼ鍋」講習会を実施しました。料亭「北秋くらぶ」代表取締役の石川 博司氏を講師に迎え、きりたんぼ鍋の歴史から食材の扱い方、たんぼ作りまで丁寧に指導いただきました。



炊いたごはんを「半殺し」の状態にしています。



「半殺し」にしたごはんを竹の棒に巻き付け、ホットプレートで焼きました。完成した「たんぼ」を棒から抜くときのコツを伝授していただきました。