

中京圏調理師専門学校における十勝産食材実施結果 (とかち食ブランド連携・発信事業)

1 目的

十勝地域は、農業生産額が全道の4分の1を占めるなど、わが国の食料供給基地の役割を果たしているが、道外の消費地における十勝の「食」の認知度は、まだ低い状況にあることから、将来的に食産業に関わる調理師専門学校の生徒を対象に十勝産食材のPRを行い、十勝産食材の認知度向上や販路拡大等につなげる。

2 実施日及び実施先

平成28年7月14日(木)	ニチエイ調理専門学校(名古屋市中区新栄1-43-9)
	名古屋調理師専門学校(名古屋市瑞穂区新開町5-3)
平成28年7月15日(金)	国際調理師専門学校名駅校(名古屋市中区牛島町5-20)

※8月に帯広～名古屋間の航空路線が季節運航することから、中京圏からの誘客も視野に名古屋市内の学校において実施することとしたもの。

3 実施内容

各校において、実際の調理を通して十勝産食材の魅力を実感してもらえよう、十勝産食材を用いた実習授業を実施した。

(1) ニチエイ調理専門学校

① レストラン実習(フランス料理)

クラス	食品技術管理専門士科(2年課程)
受講人数	29名
使用食材	じゃがいも(インカのめざめ)
作成メニュー	十勝のじゃがいもを使ったパリソワール※ (※じゃがいもの冷製スープをコンソメのジュレの上に注いだもの)
受講生の感想	・十勝は酪農のイメージしかなかったが、じゃがいもというイメージを持てたことは大きいと思う。 ・じゃがいもを一つ変えるだけで、こんなにも味が変わるということを実感した。



② 調理実習(イタリア料理)

クラス	調理師科(1年課程)
受講人数	19名
使用食材	・じゃがいも(さやあかね) ・長いも(トロフィー)
作成メニュー	・さやあかねのパスタ ・十勝産長いものピッツァ風
受講生の感想	・長いもは、水っぽさがなく、火を通しても程よくシャキシャキで、いつも食べているものと違う感じがして、おいしかった。 ・遠方の産地に対する認識が大きく変わった。もっとよく知りたいと思った。



③調理実習（日本料理）

クラス	調理師科 再進学クラス（1年課程）
受講人数	23名
使用食材	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも（ノーザンルビー） ・長いも（トロフィー）
作成メニュー	<ul style="list-style-type: none"> ・十勝産じゃがいもを使用したじゃがいも素麺 ・十勝産長いもを使用したトロフィー蒸し
受講生の感想	<ul style="list-style-type: none"> ・初めて見る食材だったが、とても食感が良かったので将来ぜひ使ってみたい。 ・将来、生産現場を訪れて作っている方の声なども聞きたいと思った。



(2) 名古屋調理師専門学校

レストラン実習（フランス料理）

ク ラ ス	調理師本科（2年課程）
受 講 人 数	37名
使 用 食 材	じゃがいも（さやあかね）
作成メニュー	ベイクドポテト
受講生の感想	<ul style="list-style-type: none"> ・今まで食べた中で一番甘くおいしいじゃがいもだった。 ・じゃがいも一つにしても、いろいろな種類があり、料理に合わせて使う品種も変えていこうと思った。



(3) 国際調理師専門学校名駅校

調理実習（日本料理）

ク ラ ス	上級調理師科（2年課程） 調理師科（1年課程）
受 講 人 数	22名（上級調理師科） 29名（調理師科）
使 用 食 材	<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも（さやあかね） ・長いも（トロフィー） ・ごぼう（柳川理想）
作成メニュー	<ul style="list-style-type: none"> ・海老じゃがいも みの虫揚げ ・長いもの冷やしとろろ ・鶏笹身の八幡煮巻 ・ささがきごぼうのほたて煮（上級調理師科のみ）
受講生の感想	<ul style="list-style-type: none"> ・長いもは粘りがすごくて味が濃かった。 ・ごぼうは香りがとても強く良いと思った。 ・いつもよりも食材それぞれの味がしておいしかった。

