

「食文化」県民の日 郷土料理実習

9月12日「県民の日」に合わせ、3年の選択授業「食文化」で郷土料理である「大山おこわ」と「じゃぶ汁」の実習しました。

大山おこわは、具材を細かく切って煮込んだ後、その煮汁を餅米に吸わせ、具材と合わせて蒸し上げ作りました。日野郡の郷土料理のじゃぶ汁は、甘みのある具たくさん汁で、今回は日野高校産の餅粉でだんごを作り汁に入れました。調理の後、食材の購入量・購入金額について鳥取県が全国1位のものについて学び、鳥取県の食の現状について考えました。



初めてのおこわづくり



具たくさんじゃぶ汁とともに

