

「食」に学ぶシェフ名

大船渡小 中村さん(サミット総料理長)授業

県産の食材を使った料理を味わう児童と、笑顔で見守る中村勝宏さん(左)



生43人が食材を食べ比べて、四つの味覚を確認。3色のマシユマロの味を当てるテストで「全部同じ味」と教えられると、教室に驚きが広がった。

中村さんは「料理と真剣に向き合い『味わって食べる』ことが大事」と説いた。

全校児童を対象に、地元産食材を使った食事会も実施。大船渡産の魚介類をふんだんに使ったカレーなどを味わった。

大船渡市盛町の盛小(平田功校長、児童139人)で2日、2008年の北海道洞爺湖サミットで総料理長を務めた中村勝宏さんを

招き、出前食育授業が行われた。

中村さんやホテルメトロポリタン盛岡の高橋均料理長らが訪れた。授業では5、6年

5年の小田伊吹君、嵐田澤音君は「食材のありがたみが、あらためて分かった。感謝を

込めて食べたい」と理解を深めた。

中村さんが会長を務め、国内の料理人らでつくる「ゴブラン会」(東京都)が、復興支援として企画した。

H26.10.3

岩手日報