

玉城智子教諭を講師にクラブ「琉球料理」

去る8月20日(木)、沖縄の食文化にふれる機会とするため、クラブ「琉球料理」を玉城智子教諭(糸満市立糸満中学校)を講師に、糸満中学校の調理室にて実施しました。

ゴーヤーチャンプルー、イナムルチ、クワジューシー、キュウリの和え物の調理に取り組む5名の教育研究員の姿は真剣そのものでした。

作った料理は、昼食時に南部広域行政組合の職員の皆さんと一緒にいただきました。「おいしいさ」「味つけもいいねー」「毎月やってほしいなあ」と好評でした。

【教育研究員の感想】(研修日誌から)

クラブ琉球料理で4品の料理を分担して約2時間かけて作りました。智子先生も「普段家でやっている通りでいいですよ」と言って下さって楽しみながらできました。普段家ではジューシーも市販の素を使っていたのですが、思ったよりシンプルな行程だったことや、やはり市販とは違うやさしい味がしたので、家族のために少し手間をかけて挑戦してみたいと思いました。昼食会では、南部広域行政組合の皆さんにも喜んでいただけたのでよかったです。(金城さくら)

午前中はクラブ「琉球料理」でした。2時間もかけて料理をすることは日常ではあまりありませんが、やってみると楽しくてあっという間に時間が過ぎました。講師の智子先生が手際よく料理の手順を教えていただき助かりました。(大城厚)

午前の琉球料理のクラブでは、研究員で役割分担をし、手際よく作業が進められ、予定通り11時には、料理が完成しました。初挑戦ではないのですが、大人数の分量で作ることと、南部広域の皆さんに振る舞うということだったので、家で料理する時より、気を配りながら作りました。誠一先生との話の中で、琉球料理にはめずらしい名前の料理が多く、味噌汁でも具たくさんという独特さがあるということでした。智子先生のおっしゃったように食を通して周りの人を喜ばせ、つながりがもてるようにしたいと思います。(長門照乃)

クラブ琉球料理では、最近料理らしい料理をしていなかったもので、久しぶりでした。ジューシー作りを担当しましたが、家庭によって米の洗い方や材料の切り方に違いがあり少し不安になりましたが、智子先生に習いながらどうにか炊飯のスイッチを押す事まではできました。その後、酢の物に使うキュウリの輪切りをしました。始めは厚さがあり、どうなるかと思いましたが、リズムよく薄く切ることができ楽しくなってきました。料理が好きと言う人の気持ちが少し分かった気がしました。片付けも終わって挨拶をした時に、智子先生から「料理を通して人と繋がることができる事を研究所で学んだ」と聞きました。人との繋がる方法はいくらでもあると分かりました。私も人と繋がる方法をたくさん見つけたいと思いました。(具志堅智美)

クラブ琉球料理では、照乃先生とO型コンビでイナムドゥッチを作りました。大根・人参・かまぼこを切ったのは自分です。普段、家では適当に切っており、その時の気分で短冊切りにしたり、いちよう切りにしていたので、どうすればいいか迷いましたが、結局、適当に切ることにしたので、あのような形になりました。また、それぞれで、ゴーヤーチャンプルーをつくりました。ゴーヤーを切るのも作るのも初めてだったので、周りを見ながら真似して作りました塩もみすると苦みが和らぐことは知っていたので、塩もみして、作りました。自分では結構おいしくできたと思っています。(古屋誠一)



写真1 ただいま調理中



写真2 講師の玉城智子教諭を囲んで