

フレッシュ リーヴス
Fresh Leaves

2020年度 第4号

2020.11.24. 発行

学校法人野又学園 函館短期大学付設調理製菓専門学校

〒042-0942 北海道函館市柏木町7番25号 TEL.(0138)53-5572 URL https://nomata-cook.ac.jp



第15回函館賞味会(第106回賞味会)の様子を紹介！！

10/31(土)、第15回函館賞味会(第106回賞味会)が開催されました。道南(渡島・松山管内)の自治体の方々をお客様としてお招きし、本校の西洋料理ゼミナールの学生がフランス料理のフルコースを提供させていただく「函館賞味会」。学生の学習の場という他に、近隣地域を食で結びつける交流の場として発展してきた企画です。

前半は研修会。今回は「ポストコロナ時代の食と観光について」をテーマに座談会形式で進められました。そして、後半によいよ食事会。学生たちの出番です！！

1. 座談会 11:00~12:00



今回のお客様は・・・今金町、奥尻町、鹿部町、知内町、せたな町、松前町、渡島振興局の町長や職員の方々でした。年間数回実施する中で、渡島・松山管内の18の自治体の方々が全て網羅されるようにご招待させていただいています。



実はこの間、厨房では、学生たちが下ごしらえに追われているわけです。

「第15回函館賞味会」の様子は、動画で見ることができます！！

QRコードまたは下記のアドレスへ！

<https://youtu.be/36rBwJK9UdI>



2. 会食 12:00~13:30



熱いものは熱く、冷たいものは冷たく。会食がはじまると時間との戦いです！！



当日のメニュー



青森産天然真鯛のカルパッチョ

4月に入学した学生の父親が青森県下北の漁師。鯛や平目などの高級魚を扱っています。天然ものなので入手できるかどうか心配でしたが、なんとか間に合いました！

★特選食材「青森産天然真鯛」

津軽海峡の荒波にもまれながら育った天然物の真鯛。肉厚で本当に立派な真鯛でした。天気が不安定な中、頑張って仕留めてくれた漁師さんに感謝です！！



シーフードのパイ包焼きクリームソース

カキ、イカ、エビ、ホタテ等。エビ以外は近海産を使用。パセリ入りのクリームソース。昔からある魚料理で、秋から冬にかけてとても人気のある料理となっています。



カリフラワーのポターージュ

カリフラワーを使用した料理には「デュパリー」という女性の名前が使用されます。ルイ15世が愛した女性ということで有名です。学校では直近の水曜日の実習で扱ったメニューでした。西洋料理の実習では、およそ30種類のスープを交互に教えています。



鱈のほうれん草ソース

外部講師の先生が西洋料理の実習で学生に教えてくれた料理です。ソースがとてもきれいで美味しい！と評判でした。この魚料理は、教わった学生がすべて担当し完成させました。



山川牧場の牛ロースのステーキ

★特選食材「山川牧場 牛ロース」

七飯町大沼にある山川牧場さんの、ホルスタイン種のロース肉。本来は市販されていない牛肉ですが、今回の賞味会のために特別に分けていただきました。

最近、真空調理法など肉を柔らかく仕上げる調理法が流行っていますが、焼き色をしっかりと付けた肉の香ばしさも捨てがたいものがあると思います。ソースもいろいろ考えましたが、フランス料理の定番にしました。



恵山 恋イチゴのサラ・ベルナル風

サラ・ベルナルは19世紀最高の女優と言われ、同時代の料理人エスコフィエを特に慕っていました。このフランス料理の巨匠エスコフィエが大女優にささげたデザート。

★特選食材「はこだて 恋いちご」

函館市の東にそびえ立つ活火山「恵山(えさん)」。その麓で太陽光や温泉熱を活用したハウスで栽培されているイチゴです。大粒でさわやかな酸味と甘みが特長です。



サラ・ベルナル



珈琲、紅茶、ハーブティー

“賞味会”の歴史

平成8年から、現場での経験が豊富な吉田徹先生の指導のもと、普段の実習とは違う環境で学生たちを鍛えたいという発想から、フランス料理をフルコースでお客様に提供することを始めました。平成27年度からは、道南18市町の行政の関係者をお客様に迎えて「函館賞味会」として実施し、地域の魅力を互いに交流・理解しあう機会という役割も加味されて現在まで展開してまいりました。

平成30年7月には第100回目の賞味会を実施し、食材の生産者や連携協定を結んでいる大学関係者等、これまで本校の教育活動にご協力いただいたたくさんの方々のご出席をいただき、盛会の中で無事に終えることができました。今回で106回目の賞味会(函館賞味会としては15回目)。これからも、学生の実践的な学習の場であるとともに、「道南地域を食でつなぐ」大事な役割を担った企画として、さらに発展させていけたらと考えています。

本校教頭
西洋料理技術研究室長
吉田 徹