

## 調理科2年生 うなぎ料理講習会

6月18日(土)、22日(土)の両日、調理科2年生対象の特別授業として“うなぎ料理”講習会を実施しました。

講師先生には、鰻割烹「魚登久」(道の駅 日光 日光街道ニコニコ本陣 近く) オーナーシェフ 相賀昭二先生(本校調理科卒業)をお招きし“うな井とうな重”作りに挑戦しました。

うなぎを“裂く → 串打ち → 白焼き → 蒸す → タレを付けて焼く → うな井”の作業に初挑戦!“うな井”を美味しくいただき、“うな重”は家に持ち帰り、ふわっとした食感と奥深い味わいを家族にも堪能してもらいました。

うな重作りの他にも「うなぎの生態やうなぎの食文化、調理師としての心構え」などについてもお話をうかがい、先生のような一流の料理人を目指そうと決意を新たにしていました。



まず炭をおこします。



次に鰻を裂きます。



串打ちの作業



蒸しの作業



タレを付けて焼きます。



うな井・うな重の出来上がり。